

Użytkowanie zlewów

- a) Unikanie przesuwania garnków po powierzchni; powierzchnie zlewu należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- b) Nie należy rzucać w zlew bardzo ciężkich przedmiotów (więcej niż garnek z 10 l wody) oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Zlewy posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego (pęknięcia).
- c) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne powinny być usunięte z powierzchni zlewu jak najszybciej (do 12 godzin). Brak usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam. Czyszczenia zlewu należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ścierających powierzchnie zlewu.
- d) Nie należy wystawiać zlewów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.