



Zasady użytkowania i pielęgnacji frontów lakierowanych

Do czyszczenia frontów należy używać wyłącznie miękkich ściereczek nasączonych środkiem przeznaczonym do mycia tego rodzaju powierzchni. Ewentualnie można je umyć roztworem z płynem do naczyń. Po czyszczeniu należy wytrzeć fronty do sucha.

Do czyszczenia frontów nie wolno używać ostrych przyrządów, detergentów na bazie alkoholu, acetonu lub amoniaku oraz środków ściernych.

Na bieżąco należy usuwać z powierzchni frontów zabrudzenia spożywcze: soki, resztki jedzenia itp., aby nie doprowadzić do przebarwień ani zaschnięcia plam. Późniejsze intensywne czyszczenie frontu w jednym miejscu może doprowadzić do zmatowienia lub wyblaknięcia jego koloru.

Dla frontów lakierowanych najbardziej szkodliwe są para wodna oraz wysoka temperatura. Z tego względu przed otwarciem piekarnika po zakończonym pieczeniu, czy zmywarki po zakończonym zmywaniu warto odczekać około 15 minut, aby para wodna nie osiadła na frontach. Należy pamiętać, żeby podczas gotowania zawsze włączać okap.

Fronty lakierowane podczas otwierania i zamykania nie mogą się o siebie ocierać, lub front o korpus szafki. Doprowadzi to do zdarcia lub zarysowania warstwy lakieru.

Fronty lakierowane prezentują się niezwykle nowocześnie i elegancko, dlatego dbajmy o nie prawidłowo, aby jak najdłużej nie utraciły swojego nienagannego wyglądu.