

## GARANTÍA

La óptima conservación de las piletas y mesadas de acero inoxidable dependen del respeto y buenas prácticas asociadas a la garantía de los productos.

Para mayor información consultar la sección Asistencia/Garantía en el sitio

[www.johnsonacero.com](http://www.johnsonacero.com)

## RECOMENDACIONES PARA EL CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE

### PARA EVITAR MANCHAS

- Lavar con abundante agua y secar con paño o papel suave y limpio.
- No exponer a lavandinas y aguas duras.

### PARA QUITAR MANCHAS

- Usar solución de vinagre (1 parte de vinagre blanco en 3 partes de agua) o productos específicos para manchas persistentes. Secar con un paño suave.
- Usar detergentes o cremas limpiadoras que no contengan cloro o amoníaco. Para el resto de los productos es responsabilidad de quien limpia informarse con el fabricante del producto de limpieza a emplear si el mismo puede utilizarse sobre los materiales provistos o pueden existir riesgos por interacción entre productos.

### PARA EVITAR ÓXIDO

- No depositar sobre el acero piezas metálicas mojadas en forma prolongada.
- No exponer a vapores de detergentes, lavandinas u otros productos químicos.

### PARA EVITAR RAYAS

- Usar cepillos suaves o esponjas de nylon para limpieza.
- No usar limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni utensilios ferrosos.
- Utilizar tablas como planos de apoyo en las tareas culinarias de corte.
- No arrastrar los utensilios de cocina y objetos en general, especialmente sobre las mesadas.

