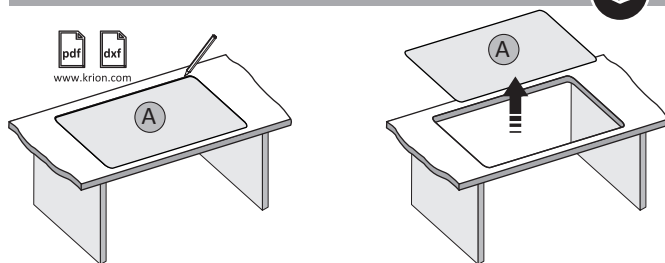
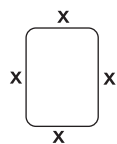


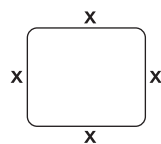
STYLE - INSTALLATION A



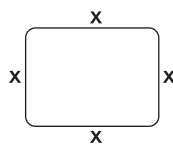
STYLE SC805
17x40



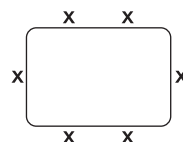
STYLE SC806
34x40



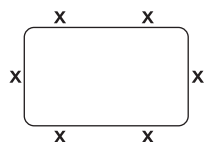
STYLE SC602
40x40



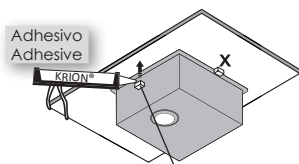
STYLE SC807
50x40



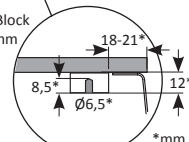
STYLE SC808
74x40



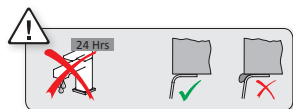
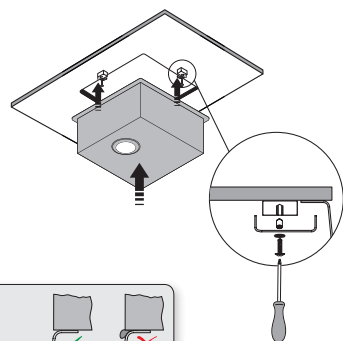
Adhesivo
Adhesive



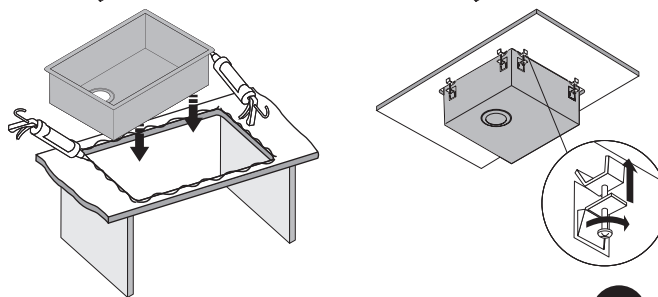
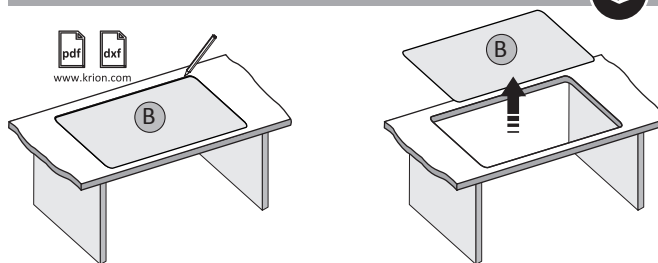
KRION® Block
20x30mm



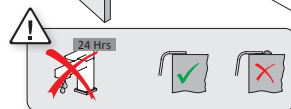
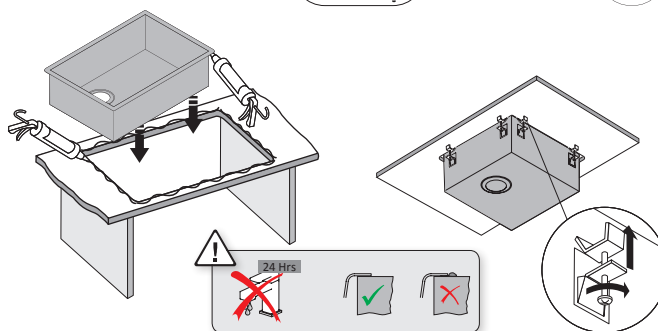
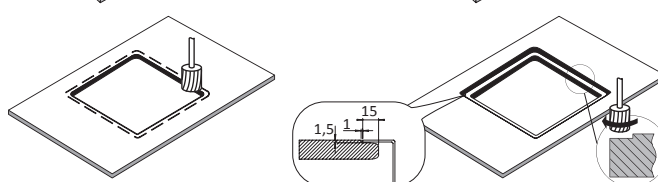
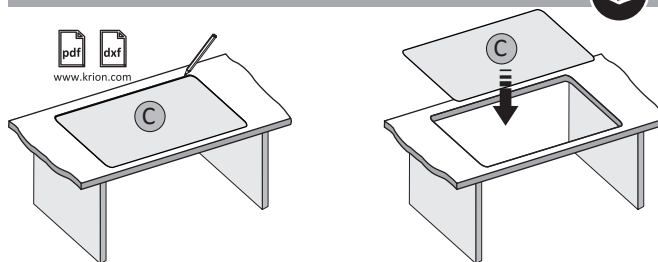
*mm
Pegado con adhesivo KRION®
Glued with KRION® adhesive



STYLE - INSTALLATION B



STYLE - INSTALLATION C



STYLE

KRION®
PORCELANOSA SOLID SURFACE

LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE



LA LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE PARA FREGADEROS DE COCINA

Los aceros inoxidableables son fáciles de limpiar, por esta razón es un material que se utiliza frecuentemente en cocinas, baños y electrodomésticos. La superficie lisa y no porosa impide que las bacterias y otros microorganismos se adhieran y puedan sobrevivir en ella. Por supuesto, no existe ningún material empleado en el hogar que no precise de algún tipo de mantenimiento y el acero inoxidable no es una excepción a esta regla. El acero inoxidable se puede limpiar fácilmente proporcionando superficies desinfectadas con un alto grado de higiene. Para mantener en excelentes condiciones los aceros inoxidableables utilizados en el hogar, es recomendable seguir los siguientes consejos, teniendo siempre la precaución de evitar determinadas prácticas de limpieza que puedan producir corrosión del acero inoxidable.

ELIMINACIÓN DE MANCHAS EN SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

En la mayoría de los casos, se producirán excelentes resultados utilizando un paño suave o una esponja humedecidos en agua jabonosa. Otra forma sencilla de eliminarlas, es con una bayeta de microfibra ligeramente humedecida. Evite utilizar productos abrasivos puesto que pueden producir arañazos. En las superficies satinadas, limpie en el sentido del pulido y no en sentido contrario. Las marcas de los dedos en las superficies de acero inoxidable pueden ser más problemáticas en los productos nuevos. Después de pasar varias semanas, las huellas no serán tan visibles como cuando la superficie era totalmente nueva.

ELIMINACIÓN DE LAS MANCHAS MÁS DIFÍCILES

Para una suciedad más persistente, como pueden ser manchas de grasa, bastará con utilizar un limpiador cremoso específico o un pulimento específico para fregaderos de acero inoxidable. En zonas con agua dura, seque las superficies asegurándose de no dejar sobre ellas la bayeta o estropajo, para evitar marcas de agua y restos de cal.

ELIMINACIÓN DE RESTOS DE CAL

En caso de que el limpiador cremoso no sea suficiente, trate los restos de cal con una solución de vinagre al 25% y deje actuar durante unos minutos. A continuación, limpie y seque la superficie como de costumbre.

PRÁCTICAS DE LIMPIEZA A EVITAR

Los desinfectantes que lleven lejía, pueden dañar el acero inoxidable si se encuentran muy concentrados o permanecen en contacto con la superficie durante bastante tiempo. La sal y otros limpiadores que contienen cloruros también pueden causar daños. Diluya siempre estos productos “desinfectantes” cuando los utilice, reduciendo el tiempo de exposición al mínimo y no se olvide después de aclarar la superficie en profundidad con agua limpia. Los limpiadores en polvo abrasivos pueden dejar arañazos. Los estropajos de acero común no son adecuados para el acero inoxidable puesto que reducen la capacidad auto reparadora de las superficies de acero inoxidable. Evite dejar estropajos de acero, cuchillos y objetos afilados que puedan rallar el acero inoxidable. Los limpiadores de plata pueden contener cloruros y ácidos fuertes no son adecuados para el acero inoxidable. La limpieza con amoníaco (NH₃), incluso diluido, puede producir manchas irreparables sobre el acero. Alimentos como zumos cítricos, mostaza, mayonesa, o productos como detergentes utilizados para lavar ropa, que permanezcan largos períodos de tiempo pueden afectar al acero inoxidable. Evite el contacto de productos derivados del cemento de la construcción sobre el acero inoxidable. Mantener cerrados los productos ácidos o lejías en el caso de estar en el mueble inferior del fregadero.

GARANTÍA



SYSTEM-POOL S.A. ofrece 2 años de garantía limitada para sus fregaderos y senos. Para más información diríjase a la web www.krion.com.

SYSTEM-POOL, S.A. - Ctra. Villarreal-Puebla de Arenoso (CV-20), Km 1
P.O. Box 372 - 12540 VILLARREAL (Castellón) - SPAIN
Tel.(+34) 964 50 64 64 - Fax Nac. 964 50 64 81 - Fax Exp.(+34) 964 50 64 80
krion@krion.com - www.krion.com

CLEANING STAINLESS



CLEANING STAINLESS STEEL KITCHEN SINKS

Stainless steel is easy to clean and so it is often used in kitchens or bathrooms and for electrical appliances. Thanks to its smooth non-porous surface, bacteria and other microorganisms cannot stick to it and survive. Needless to say, no household material is absolutely maintenance free and stainless steel is no exception. However, it can easily be cleaned to ensure disinfected surfaces with a high degree of hygiene. To keep stainless steel in optimum condition in the home, the following guidelines should be followed, making sure at all times to avoid any type of cleaning that might corrode the stainless steel.

REMOVING STAINS FROM STAINLESS STEEL SURFACES

In most cases, excellent results can be obtained by using a soft cloth or sponge moistened with soapy water. Another simple way of removing stains is to use a damp microfibre cloth. Do not use abrasive products that might scratch it. On surfaces with a satin finish, clean the surface in the same direction as the polish and not in the opposite direction. Fingerprints on stainless steel surfaces can be more problematical in the case of new products. After a few weeks have passed, the fingerprints will not be so visible as when the surface was brand new.

REMOVING TOUGHER STAINS

In the case of more persistent dirt like grease stains, a cream-based cleaner or polish for stainless steel sinks will suffice. In areas with hard water, dry the surface, making sure not to leave the cloth or scouring pad on it so as to avoid water marks or lime scale.

REMOVING LIME SCALE

If a cream-based cleaner does not remove the lime scale, clean the marks with a solution of 25% vinegar and leave it to act for a few minutes. Then clean and dry the surface as usual.

CLEANING PROCEDURES TO AVOID

Disinfectants that contain bleach can damage stainless steel if they are highly concentrated or remain in contact with the surface for long. Salt and other cleaning products that contain chlorides might also damage it. Always dilute these “disinfectants” when they are used and keep the exposure time to a minimum. Do not forget to rinse the surface well afterwards with clean water. Abrasive powder cleaners could scratch the surface. Common steel scouring pads are not suitable for stainless steel since they affect the surface’s self-healing properties. Do not use steel scouring pads, knives or sharp objects that might scratch the stainless steel. Products for cleaning silver might contain chlorides and strong acids that are not suitable for stainless steel. Cleaning stainless steel with ammonia (NH₃), even when diluted, might stain it irreparably. Food products like citrus juice, mustard and mayonnaise or products like detergent for washing clothes might affect the stainless steel if left for long periods of time. Do not let the stainless steel come into contact with cement-based building materials. If acid-based products or bleaches are stored in the unit under the sink, keep them closed.

WARRANTY



SYSTEM-POOL S.A. offers 2 years warranty limited for wash-basins and sinks. More information www.krion.com.

SYSTEM-POOL, S.A. - Ctra. Villarreal-Puebla de Arenoso (CV-20), Km 1
P.O. Box 372 - 12540 VILLARREAL (Castellón) - SPAIN
Tel.(+34) 964 50 64 64 - Fax Nac. 964 50 64 81 - Fax Exp.(+34) 964 50 64 80
krion@krion.com - www.krion.com

NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE



LE NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE POUR LES ÉVIERS DE CUISINE

Les aciers inoxydableables sont faciles à nettoyer, c'est la raison pour laquelle c'est un matériau fréquemment utilisé dans les cuisines, les salles de bains et les appareils électroménagers. La surface lisse et non poreuse empêche les bactéries et autres microorganismes d'y adhérer et de survivre sur celle-ci. Bien entendu, tout matériau utilisé dans le foyer demande un certain type d'entretien et l'acier inoxydable ne fait pas exception à cette règle. L'acier inoxydable peut être nettoyé facilement en offrant des surfaces désinfectées avec un degré élevé d'hygiène. Pour conserver les aciers inoxydables utilisés dans le foyer dans d'excellentes conditions, il est recommandé de suivre les conseils suivants, en prenant toujours la précaution d'éviter certaines pratiques de nettoyage pouvant entraîner la corrosion de l'acier inoxydable.

ÉLIMINATION DE TACHES SUR DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Dans la plupart des cas, les résultats seront excellents en utilisant un chiffon doux ou une éponge humidifiés avec de l'eau savonneuse. Il est également possible de les éliminer facilement à l'aide d'une lavette en microfibre légèrement humidifiée. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui peuvent entraîner des rayures. Pour les surfaces satinées, nettoyez dans le sens du polissage et non dans le sens contraire. Les marques des doigts sur les surfaces en acier inoxydable peuvent être davantage problématiques sur les nouveaux produits. Après plusieurs semaines, les traces ne seront plus aussi visibles que lorsque la surface était totalement neuve.

ÉLIMINATION DES TACHES PLUS DIFFICILES

Pour des cas de saletés persistantes, tels que les taches de graisse, il suffira d'utiliser une crème nettoyante spécifique ou un polissage spécifique pour évier en acier inoxydable. Dans les zones avec de l'eau dure, séchez les surfaces en vous assurant de ne pas laisser sur celles-ci la lavette ou l'éponge pour éviter les marques d'eau et les dépôts de calcaire.

ÉLIMINATION DE DÉPÔTS DE CALCAIRE

Si la crème nettoyante n'est pas suffisante, traitez les dépôts de calcaire avec une dissolution de vinaigre à 25% et laissez agir pendant plusieurs minutes. Puis, nettoyez et séchez la surface comme d'habitude.

PRATIQUES DE NETTOYAGE À ÉVITER

Les désinfectants comportant de l'eau de javel peuvent endommager l'acier inoxydable si ceux-ci sont très concentrés ou s'ils restent en contact avec la surface pendant longtemps. Le sel et tout autre détergent contenant des chlorures peuvent également l'abîmer. Diluez toujours ces produits « désinfectants » lorsque vous les utilisez, en réduisant au minimum le temps d'exposition et n'oubliez pas ensuite de rincer abondamment la surface avec de l'eau propre. Les détergents en poudre abrasifs peuvent entraîner l'apparition de rayures. Les éponges à récuser en acier ne sont pas adéquates pour l'acier inoxydable car elles réduisent la capacité de régénération des surfaces en acier inoxydable. Évitez de laisser des éponges à récuser en acier, des couteaux et des objets aiguisés sur cette surface car ils peuvent rayer l'acier inoxydable. Les produits nettoyants pour l'argent peuvent contenir des chlorures et des acides forts et ne sont pas adéquats pour l'acier inoxydable. Le nettoyage à l'ammoniac (NH₃), y compris dilué peut entraîner des taches irréparables sur l'acier. Des aliments tels que les jus d'agrumes, la moutarde, la mayonnaise ou les produits tels que les détergents utilisés pour laver le linge restant pendant longtemps sur la surface peuvent affecter l'acier inoxydable. Évitez le contact de produits dérivés du ciment de la construction sur l'acier inoxydable. Maintenez bien fermés les produits acides ou eaux de javel si ceux-ci sont rangés dans le meuble inférieur de l'évier.

GARANTIE



SYSTEM-POOL S.A. donne une garantie limitée de deux ans pour ses évier et lavabos. Si vous avez besoin de plus d'information merci d'aller sur le site www.krion.com.

SYSTEM-POOL, S.A. - Ctra. Villarreal-Puebla de Arenoso (CV-20), Km 1
P.O. Box 372 - 12540 VILLARREAL (Castellón) - SPAIN
Tel.(+34) 964 50 64 64 - Fax Nac. 964 50 64 81 - Fax Exp.(+34) 964 50 64 80
krion@krion.com - www.krion.com