

# STAINLESS STEEL SINKS CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

## HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN CHẬU THÉP KHÔNG GỈ

Häfele kitchen sinks are made of high-quality type 304 stainless steel. However, as the word implies, they are “stain-less”, not stain-free. To ensure your sink remains shiny and durable in many years to come, please follow the instructions below:

Chậu Häfele được làm bằng vật liệu thép không gỉ 304 chất lượng cao và độ bền lâu. Tuy vậy, sản phẩm vẫn đòi hỏi thao tác vệ sinh và bảo quản đúng cách để đảm bảo độ sáng bóng và tuổi thọ trong thời gian dài. Dưới đây là hướng dẫn chi tiết về cách thức vệ sinh và bảo quản chậu thép không gỉ Häfele:

### 1. Daily Care (Vệ sinh hàng ngày)

Dry off any water droplets after use with a clean dry cloth. Most water contains minerals such as calcium and chemical additives like chlorine which will leave marks on the surface of your sink when water evaporates.

Lau khô chậu sau mỗi lần sử dụng bằng khăn khô và sạch. Phần lớn các nguồn nước chứa nhiều khoáng chất như can-xi và các phụ chất hóa học như clo nên nước đọng sẽ tạo thành vết đốm trên bề mặt chậu sau khi bốc hơi.

### 2. General Care (Vệ sinh thông thường)

Once a week, use a detergent mixed with a small amount of ammonia and a soft cloth to wipe your sink gently. After cleaning, rinse it thoroughly with cold water and then clean it dry with a clean cloth.

Mỗi tuần một lần, pha chất tẩy rửa với một lượng nhỏ ammoniac, rồi dùng khăn mềm để lau nhẹ bề mặt. Sau đó, rửa lại bằng nước lạnh và lau khô bằng khăn sạch.

### 3. Smears or Fingerprints (Vết bẩn hoặc dấu tay)

Apply a glass cleaner that contains ammonia to a clean cloth and wipe the affected area gently until the smears and fingerprints are removed. After cleaning, rinse it thoroughly with cold water and then clean it dry with a clean cloth.

Dùng nước rửa kính có chứa ammoniac và khăn sạch để lau nhẹ đến khi sạch vết bẩn. Sau đó, rửa lại bằng nước lạnh và lau khô bằng khăn sạch.

### 4. Stubborn Spots or Stains (Vết bẩn hoặc đốm nước cứng đầu)

Apply a non-abrasive, stainless steel spray cleaner to a clean cloth and wipe the affected area gently until the spots or stains are removed. After cleaning, rinse it thoroughly with cold water and then clean it dry with a clean cloth.

Dùng nước rửa không chứa chất ăn mòn, chuyên dụng cho thép chống gỉ và khăn sạch để lau nhẹ đến khi sạch vết bẩn. Sau đó, rửa lại bằng nước lạnh và lau khô bằng khăn sạch.

### 5. Hard-water or Rust Spots (Đốm nước cứng hoặc vết gỉ)

Stainless steel does not rust; rust stains or spots are caused by iron particles in water, cookware or steel wool pads. Swab vinegar onto the affected area, rub it gently and let it stand for 10 minutes. Then, apply baking soda to the same area and let it stand for 2-3 minutes before rinsing it with cold water and dry it with a soft clean cloth.

Các phân tử sắt trong nước, dụng cụ bếp hoặc các miếng cước chùi rửa là nguyên nhân gây ra các vết gỉ trên thép không gỉ. Nhỏ giấm vào khu vực bị gỉ, chà nhẹ và để trong 10 phút. Tiếp tục rắc bột baking soda lên và để trong 2-3 phút. Sau đó, rửa lại bằng nước lạnh và lau khô bằng khăn sạch.

## 6. How do stains appear on the surface of the sink? (Vết ố hình thành như thế nào?)

Stains are usually related to limescale deposits which are linked to the hardness of water. Limescale deposits retain dirt particles, causing stains to form in just a short period of time. Small iron and rust particles from the water mains network may also make it appear as though there are rusty marks, particularly in case of new buildings and the repairs of cast-iron pipelines.

Những vết ố này thường liên quan đến cặn vôi và nguyên nhân gây ra cặn vôi lại liên quan đến độ cứng của nước. Cặn vôi có thể lưu giữ một lượng lớn các phân tử bụi và tạo nên vết ố chỉ trong thời gian ngắn. Các phân tử sắt và gỉ trong nước cũng gây ra các vết trông giống vết gỉ, nhất là tại các tòa nhà mới xây hoặc khi sửa chữa đường ống nước bằng vật liệu gang.

## 7. How can stains be prevented? (Làm thế nào để ngăn ngừa vết ố?)

Such stains are best prevented by wiping your sink dry after use. If stains do appear, however, remove them using any standard commercial cleaning agent suitable for cleaning stainless steel sinks. We recommend using Stahifx and a SPONTEX stainless steel cleaning sponge for optimum daily cleaning of your sink. Then thoroughly clean the surface and care for it appropriately.

Cách tốt nhất để ngăn ngừa vết ố là lau sạch chậu sau mỗi lần sử dụng. Tuy nhiên, nếu vết ố xuất hiện, hãy dùng chất tẩy rửa thông dụng thích hợp với thép không gỉ để loại bỏ. Chúng tôi khuyến cáo sử dụng Stahifx và miếng bọt biển SPONTEX để cho hiệu quả tốt nhất. Lưu ý làm sạch bề mặt chậu hoàn toàn và bảo quản đúng cách.

## 8. Why do new sinks show first scratches within a few weeks of use?

(Tại sao chậu mới xuất hiện vết xước chỉ sau vài tuần sử dụng?)

Our stainless steel sinks are manufactured with the latest production and processing techniques. The stainless steel material we use is subject to strict quality control, ensuring a consistently high quality of sink. Current state-of-the-art technology cannot, however, guarantee that 18/10 stainless steel is completely scratch-resistant.

Chậu thép không gỉ của chúng tôi được sản xuất với quy trình hiện đại và kỹ thuật tiên tiến. Vật liệu thép được sử dụng đáp ứng nghiêm ngặt các điều kiện chất lượng. Tuy nhiên, trình độ kỹ thuật hiện tại không thể đảm bảo khả năng chống trầy tuyệt đối của thép không gỉ loại 18/10.

### CAUTION!

- > Do not use steel wool pads, abrasive cleansers or cleaning pads to clean your sink.
- > Do not use chemical "silver cleaners", bleaches, or detergents containing chlorine or any of its derivatives.
- > If the sink comes into contact with acidic materials, rinse immediately with plenty of water and wipe with a soft, dry cloth.
- > Do not leave rusty objects in contact with the sink. Rust can cause staining, cracking or even permanent damage to the sink surface.
- > To avoid staining the surface, do not leave food or any material with corrosive properties such as juices, salt, vinegar, mustard etc. on the sink for a long time.
- > Do not place very hot objects directly on the sink. Place them on a special surface (board) made from wood or plastic, etc.
- > Avoid scraping the sink basin or draining board with utensils.
- > Avoid dropping heavy or sharp objects onto the sink surface.

### LƯU Ý!

- > Không sử dụng miếng cước, chất tẩy rửa có tính gây mòn hoặc miếng cọ nổi để vệ sinh chậu.
- > Không sử dụng chất đánh bóng bạc hóa học, chất tẩy trắng, chất tẩy rửa có chứa clo hay bất kì chất tương tự nào.
- > Nếu chậu tiếp xúc với vật liệu có tính axit, lập tức rửa sạch chậu và lau lại bằng khăn mềm khô.
- > Không để các đồ vật bị gỉ tiếp xúc với chậu. Vết gỉ có thể gây ố, nứt hoặc hỏng bề mặt chậu.
- > Để tránh gây ố bề mặt, không để đồ ăn hoặc các vật liệu có tính ăn mòn như nước trái cây, muối, giấm, mù tạt v.v. trên chậu trong thời gian dài.
- > Không để đồ vật nóng trực tiếp trên chậu. Cần sử dụng các miếng lót bằng gỗ hoặc nhựa v.v.
- > Tránh dùng dụng cụ để cạo bồn hoặc khay thoát nước.
- > Tránh làm rơi các vật nặng hoặc sắc nhọn xuống bề mặt chậu.