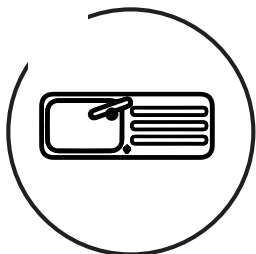




# MANUAL DE MANTENIMIENTO

A continuación, se explica como el cliente que compra productos hidrosanitarios en MK, debe realizar limpieza o mantenimiento diario a sus productos, para mantener el funcionamiento correcto y no dañar la estética del producto.



## LAVAPLATOS

### PARA EVITAR MANCHAS

- Para evitar manchas, lavar con abundante agua y secar con paño o papel suave y limpio.
- **No exponer a cloros y aguas duras.**

### PARA EVITAR RAYAS

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

### 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.

### LAVAPLATOS DE LOZA

- La mantención diaria de este lavaplatos puede ser aplicando cloro gel (en caso de querer desinfectar) o aplicar limpiador cremoso, estos productos se deben aplicar a un paño húmedo y luego pasarlo por el lavaplatos para realizar la limpieza, luego se debe quitar todo el exceso de producto de limpieza con un paño húmedo limpio, para finalmente secarlo.

### PARA QUITAR MANCHAS

- Usar vinagre blanco caliente o productos específicos para manchas persistentes.
- Secar con un paño suave.
- **Usar detergentes o cremas limpiadoras que no contengan cloro, amoníaco o ácidos.**
- Para limpiar superficies de acero inoxidable satinado hacerlo siguiendo la dirección del esmerilado.



**No aplicar los líquidos o soluciones limpiadoras directamente sobre la pieza o superficie. Hacerlo sobre el paño que utilizara en el proceso de limpieza**