|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **نمایشگاه** | **راهنمای استفاده و نگهداری از کابینت، محصولات چوب و کابینت** |  |

* **محصولات را دور از تابش مستقیم نور خورشید قرار دهید.**
* **از نگهداری محصولات در محیط های خیلی سرد یا خیلی گرم و یا خیلی مرطوب خودداری کنید.**
* **برای تمیز کردن کابینت و دیگر سازه های mdf ازیک اسفنج مرطوب استفاده فرمائید و از اسکاچ و شوینده های اسیدی خودداری کنید ، زیرا استفاده از این مواد به کابینت و یراق آلات آن آسیب می رساند .**
* **هرگز دستمالهای خیس آشپزخانه را برای خشک شدن از دربها یا دستگیره کابینت آویزان نکنید ، زیرا تماس طولانی رطوبت با کابینت ، باعث آسیب جدی به آن میشود .**
* **هرگز دربهای کابینت های دیواری را باز نگذارید . زیرا بخار و گرمای حاصل از پخت و پز باعث آسیب دیدن آنها می شود.**
* **برای پاک کردن لک ، اثرات دست ، جوهر و ماژیک هرگز از موادی چون وایتکس ، استون ؛ الکل صنعتی ، مستقیما استفاده نفرمائید . زیرا این مواد می تواند به سطح رو کش دار mdf آسیب برساند . برای استفاده از این مواد بهتر است آن ها را با آب رقیق کرده و مورد استفاده قرار دهید**
* **شیشه های حاوی سرکه ، روغن ، مربا و ترشیجات را قبل از اینکه داخل کابینت بگذارید مطمئن شوید ، زیر آن تمیز و یا درب آن باز نباشد زیرا در بلند مدت باعث ایجاد لک و تغییر رنگ و یا**[**زرد شدن کابینت سفید**](https://www.beytoote.com/housekeeping/wash-taint/yellowing-white2-cabinets.html)**شما خواهد شد .**
* **از پا گذاشتن و وارد کردن نیروی اضافی بر روی صفحات کابینت پرهیز کنید.**
* **برای شستشوی کف آشپزخانه قسمت های پاخور را جدا کرده پس از شستشو قسمت های مرطوب شده را به سرعت خشک نمایید.**
* **برای باز و بسته کردن کشوها و دربها از دستگیره استفاده و از انحنای درب برای این کار استفاده نکنید.**
* **درب های کشو را بیش از اندازه باز نکنید و از وارد کردن فشار زیاد با آن خودداری کنید.**
* **از ورود اجسام نوک تیز مثل سوزن،سنجاق،پیچ نوک نیز،چاقو در قسمت دور سینک و آب بندی سینک خود داری کنید.**
* **هر سه ماه یک دفعه آب بندی دور سینک را کنترل کنید و در صورت نیاز با استفاده از چسب آکواریوم دور تا دور سینک را آب بندی نمایید**
* **هرگز صفحات اطراف سینک را با آب نشوید و در صورت جمع شدن آب بلافاصله محل مورد نظر را خشک نمایید.**
* **از شکستن گردو ،بادام و...روی صفحات کابینت وضربه زدن روی صفحات کابینت خود داری کنید.**
* **از بریدن نان و مواد غذایی دیگر روی صفحات کابینت خود داری نمایید.**
* **ظروف داغ را مستقیمآ روی صفحه کابینت قرار ندهید و از زیر قابلمه ای که در همه منازل متداول است استفاده فرمائید.**
* **از گذاشتن اجسام سنگین بر روی قسمتی از صفحه که زیر آن خالی است (لباسشوئی ) صفحه جدآ خودداری نمائید .**
* **در کشوهایی که ریل آنها سه تکه می باشد دقت کنید هنگام جازدن کشوها ابتدا ساچمه های آن را به جلوبکشید و در جای خود قرار دهید و سپس کشو را به سمت داخل هل دهید.**
* **مراقب باشید کشوهای کابینت را بیش از اندازه سنگین نکنید، میزان وزن مجاز برای کشو ها در حالت نرمال 20 کیلوگرم می باشد.**
* **از سنگین نمودن کمد های دیواری خود داری نمایید و وسایل سنگین و ظروف چینی را در کمد های زمینی یا اینستاده قراردهید.**