

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** از یک 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 مازیک هرگز از موادی چون وایتکس ، استون ؛ الکل صنعتی ، مستقیماً 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 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 و ضربه زدن روی صفحات کابینت خود داری کنید.
- از بریدن نان و مواد غذایی دیگر روی صفحات کابینت خود داری نمایید.
- ظروف داغ را مستقیماً 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 (لباسشویی) صفحه جدا خودداری نمائید.
- در کشوهایی که ریل آنها سه تکه می باشد دقت کنید هنگام جازدن کشوها ابتدا ساچمه های آن را به جلو بکشید 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 کشوها 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 قرار دهید.