

ВРЕЗКА В СТОЛЕШНИЦУ СВЕРХУ



STANDARD INSTALLATION

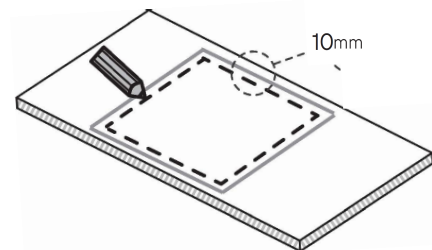


ОСТОРОЖНО!
ОСТРЫЕ КРАЯ
DANGER!
CUTTING EDGES



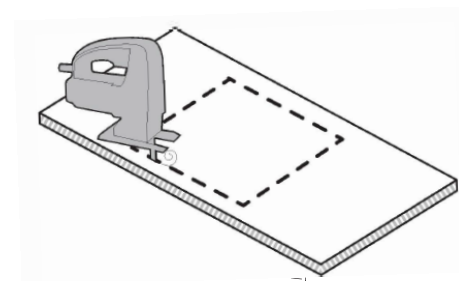
ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ
WEAR PROTECTIVE
GLOVES

1



2

- Вырез производить по шаблону
- The cutout should be made according to patterns

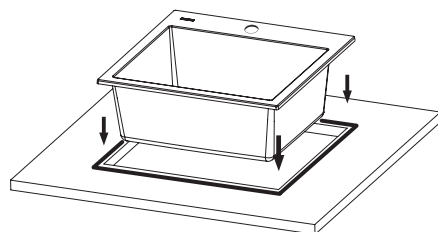


3

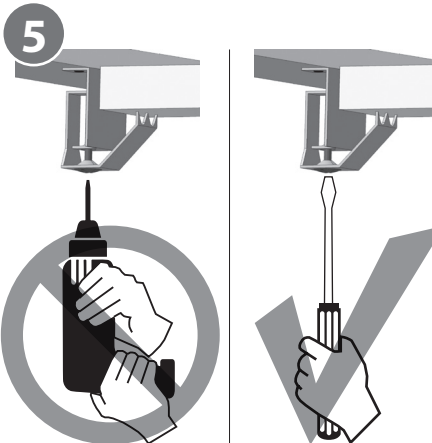


- Силиконовый герметик
- Silicone or putty sealant

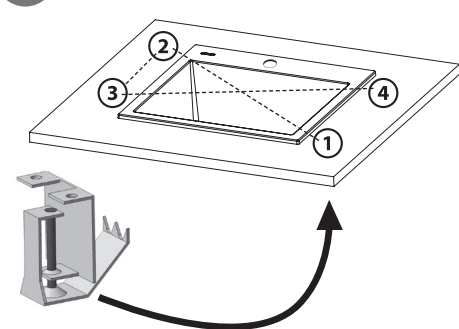
4



5



6



- Затяните крепления, используя перекрестную схему;
- Screw in the brackets following a crisscross pattern.

ПОДСТОЛЬНЫЙ МОНТАЖ

Монтаж возможен ТОЛЬКО в столешницы
из водонепроницаемого материала!!!



UNDERMOUNT INSTALLATION



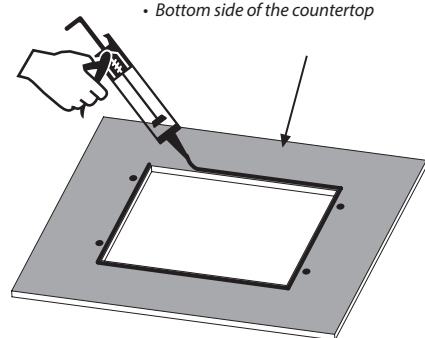
ОСТОРОЖНО!
ОСТРЫЕ КРАЯ
DANGER!
CUTTING EDGES



ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ
WEAR PROTECTIVE
GLOVES

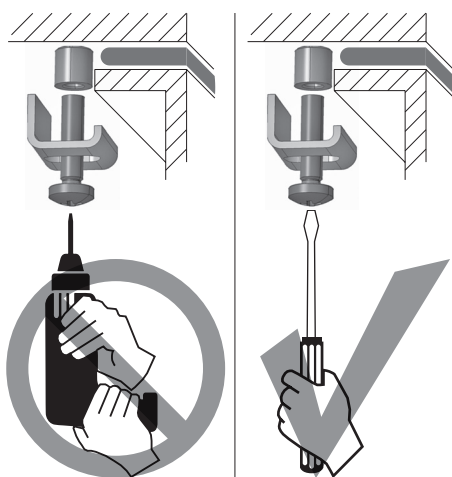
1

- Вырез осуществлять на специализированном оборудовании!!!
- Обратная сторона столешницы
- Bottom side of the countertop



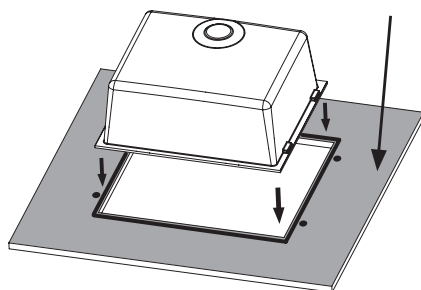
- Силиконовый герметик
- Silicone or putty sealant

3



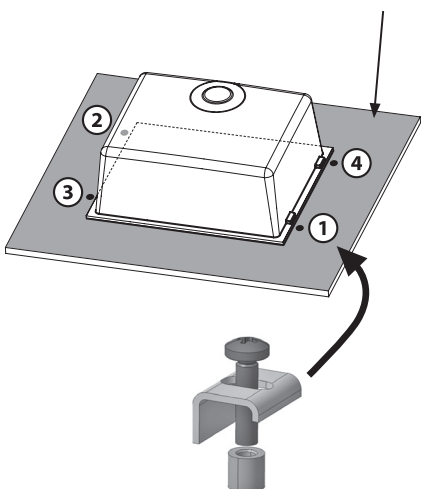
2

- Обратная сторона столешницы
- Bottom side of the countertop



4

- Обратная сторона столешницы
- Bottom side of the countertop



- Затяните крепления, используя перекрестную схему;
- Screw in the brackets following a crisscross pattern.

KÜCHENSTERN

ИНСТРУКЦИЯ ПО
МОНТАЖУ

КУХОННЫЕ МОЙКИ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304



RU

Уважаемый клиент, благодарим Вас за покупку кухонной мойки KÜCHENSTERN из пищевой нержавеющей стали AISI 304.

Благодаря высокому содержанию легирующих компонентов (18% хрома и 8% никеля) мойка обладает абсолютной пищевой безопасностью и высочайшей коррозионной устойчивостью.

Модели с дополнительным PVD покрытием, помимо эстетичного внешнего вида обладают повышенными антиабразивными свойствами и особыми антикоррозионными свойствами.

Все модели моек: ручного производства (с толщиной металла 1,2 мм.), мойки двойной штамповки (1,0 мм.) и штампованные цельнотянутые мойки (0,8 мм.) полностью бесшумны благодаря специальным звукопоглощающим накладкам (наклейкам). Шумоподавляющее покрытие у некоторых моделей усиливает этот эффект а также придает мойкам свойство теплоизоляции.

Правильное использование, следование нашим рекомендациям по уходу и обслуживанию, обеспечит длительный срок службы продукта. Наши мойки изготавливаются по самым современным технологиям, которые обеспечивают самые высокие стандарты качества и эстетики, и проходят самые строгие испытания на протяжении всего производственного цикла в соответствии с европейским стандартом. В соответствии с теми же правилами, наши мойки соответствуют регламенту ЕС о пищевых продуктах.

Dear Customer,
thank you for purchasing the kitchen sink KÜCHENSTERN made of stainless steel AISI 304.

EN

Due to the high content of alloying components (18% chromium and 8% nickel), the sink has absolute food safety and the highest corrosion resistance.

Models with an additional PVD coating, in addition to their aesthetic appearance, have increased anti-abrasive properties and increased anti-corrosion properties.

All models of sinks: hand-made (with a metal thickness of 1.2 mm.), double-stamped sinks (1.0 mm.) and pressed sinks (0.8 mm.) are completely silent thanks to special sound-absorbing pads (stickers). The noise-canceling coating on some models enhances this effect and also gives the sinks the property of thermal insulation.

Proper use, following our recommendations for care and maintenance, will ensure a long service life of the product. Our sinks are manufactured using the most modern technologies that ensure the highest standards of quality and aesthetics, and undergo the most stringent tests throughout the entire production cycle in accordance with the European standard. According to the same rules, our sinks comply with the EU food regulations.

RU

Уход за кухонными мойками KÜCHENSTERN из пищевой нержавеющей стали AISI 304.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Непористость поверхностей наших моек позволяет быстро очищать с помощью обычного жидкого моющего средства и простой уборкой мягкой тканью или губкой. Мойка всегда будет чистой и гигиеничной. Мы рекомендуем регулярную ежедневную уборку, чтобы мгновенно удалить пятна, остатки пищи и налет, вызванный жесткой водой.

УХОД С СЛУЧАХ СИЛЬНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

В случаях сильного загрязнения используйте спиртовую салфетку или воспользуйтесь специальными средствами по уходу за изделиями из нержавеющей стали. Затем обязательно промойте мойку проточной водой и протрите поверхность влаговпитывающей тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Не ставьте на поверхность мойки кастрюли или другую горячую посуду (ВНИМАНИЕ!

Температура дна кастрюли, только что снятой с огня, может превышать 600° C). Очень горячую посуду следует размещать на подставках (деревянных, резиновых и т. д.).

- Не нарежьте и не измельчайте продукты прямо на поверхности мойки; рекомендуется

использовать деревянную или пластиковую разделочную доску.

- Не используйте для ухода агрессивные моющие средства и жидкости, абразивные

и высококонцентрированные щелочные и кислотные вещества.

- Не сливайте в мойку кипящее масло (оно может повредить сливную арматуру).

- Не удаляйте остатки грязи или пятен стальными или абразивными губками. Они могут повредить поверхность мойки.

- Не допускайте длительного пребывания инородных железосодержащих предметов или предметов из некачественной стали в чаше или на поверхности мойки - это может вызвать возникновение очагов поверхностной коррозии.

- Избегайте случайных ударов тяжелыми или заостренными предметами, которые могут повредить поверхность мойки.

EN

Care of kitchen sinks KÜCHENSTERN made of stainless steel AISI 304.

DAILY CARE AND MAINTENANCE

The non-porosity of the surfaces of our sinks allows for quick cleaning using a normal liquid detergent and the simple action of a soft cloth or sponge. The sink will always be fresh, clean and hygienic. We recommend regular daily cleaning to instantly remove food residues, stains and limescale marks.

EXTRAORDINARY CARE AND MAINTENANCE

In cases of severe contamination, use an alcohol wipe or use special care products for stainless steel products.

Then be sure to rinse the sink with running water and wipe the surface with a moisture-absorbing cloth.

WARNINGS AND PRACTICAL ADVICE

- Avoid placing pots or other hot objects on the surface of the sink (**ATTENTION! The bottom of a pot that has**

just been removed from the heat reaches temperatures of over 600 ° C). Very hot pots or objects must be placed on suitable trivets (made of wood, rubber, etc...).

- Do not cut or mince food directly on the sink; it is advisable to use an iroko wood or polyethylene chopping board.

- Do not use aggressive detergents and liquids, abrasive and highly alkaline substances, acids.

- Do not pour boiling oil into the sink (it may damage the drain fittings).

- Do not remove dirt residues or stains with steel or abrasive sponges. They could damage the surface.

- Do not allow foreign iron-containing objects or objects made of low-quality steel to stay in the bowl or on the surface of the sink for a long time - this may cause surface corrosion.

- Avoid accidental bumps from heavy or pointed objects that could damage the surface of the sink.



www.kuchenstern-rus.ru



www.kuchenstern-rus.ru

