

GAMME INOX

Les produits BRADANO sont fabriqués en INOX 304 ou 316, des matériaux connus pour leur résistance et leurs qualités hygiéniques. Néanmoins, comme pour tous les éléments de votre cuisine, il convient de suivre quelques conseils d'entretien et d'utilisation afin de conserver tous leurs atouts.

Entretien des mitigeurs en Inox

L'entretien de l'inox est simple. Une éponge microfibre ou une éponge accompagnée d'un produit d'entretien adéquat suffira pour le nettoyage quotidien.

Entretien des mitigeurs et accessoires en Inox PVD

Pour l'entretien des mitigeurs et accessoires en inox PVD finitions Black, Laiton, Cuivre et Gold, il est conseillé d'utiliser une microfibre fournie avec chacun de nos mitigeurs et du savon doux. Évitez tous les produits contenant des agents chlorhydriques, fluorhydriques, phosphoriques ou caustiques. Ne pas utiliser des produits à base d'eau de Javel®, des produits anti-calcaire et des tampons à récurer (tels que Scotch-Brite™) qui pourraient endommager la finition et la qualité du brossage du mitigeur et des accessoires en PVD.

GAMME BRADANIT®

Le BRADANIT® est composé de quartz naturel de haute qualité associé à une résine acrylique ultra résistante. Cette matière comparable à la pierre naturelle résiste aux rayures.

Entretien quotidien des cuves & éviers

Nous vous conseillons d'utiliser une éponge ou chiffon doux avec des produits d'entretien adaptés dilués dans de l'eau tiède. Afin d'éviter la formation de taches de calcaire, en particulier pour les éviers aux teintes foncées, assurez-vous de laisser votre évier propre et sec en essuyant les parties humides avec un chiffon éponge. Les traces de calcaire pourront être nettoyées à l'aide de vinaigre blanc ou de tout autre produit anticalcaire.

Pour l'élimination de taches tenaces, en particulier sur les éviers aux teintes claires, nous vous conseillons d'utiliser de l'eau ou gel Javel®, de laisser agir, de frotter avec une éponge verte de type Scotch-Brite™ et de rincer abondamment à l'eau claire.

Recommandations particulières

Le BRADANIT® résiste mécaniquement à la chaleur : cette résistance mécanique assure de ne pas avoir de casses ou de fissures suite à un choc thermique. Cependant, il est fortement recommandé de laisser couler de l'eau froide et d'humidifier l'évier avant d'y verser des liquides très chauds et de ne pas poser de casseroles ou de poêles chaudes directement sur l'évier afin de ne pas altérer la couleur du BRADANIT®.

Le frottement de casseroles ou ustensiles métalliques peut causer la formation de micro rayures. Aussi, nous vous recommandons d'utiliser un tapis de protection adapté pour protéger le fond de votre évier. Pour ne pas risquer d'endommager votre évier, veiller à ne pas faire tomber d'objets lourds directement dedans.

Nous vous conseillons de ne pas couper d'aliments directement sur l'évier et recommandons l'usage de planches adaptées à cet effet.

ATTENTION

Avant de poser une casserole ou une poêle chaude sur du BRADANIT® : il est recommandé d'utiliser un dessous de plat ou un tapis adapté pour éviter toute décoloration permanente de votre évier.

Ne pas utiliser de soude caustique ou tout produit hautement corrosif afin d'éviter une décoloration permanente de votre évier notamment autour de l'évacuation et du panier de bonde.

GAMME CÉRAMIQUE

Sa structure non poreuse, dense et déperlante garde son éclat et permet un entretien simple et facile.

Entretien quotidien des cuves & éviers

Nous vous conseillons d'utiliser une éponge ou chiffon doux avec des produits d'entretien adaptés dilués dans de l'eau tiède. Afin d'éviter la formation de taches de calcaire, en particulier pour les vasques aux teintes foncées, essuyer les parties humides avec un chiffon éponge. Les traces de calcaire pourront être nettoyées à l'aide de vinaigre blanc.

Pour ne pas risquer d'endommager votre évier / cuve, veiller à ne pas faire tomber d'objets lourds directement dedans.

Recommandations particulières

La Céramique supporte très bien la chaleur et les hautes températures mais veiller à ne pas lui faire subir de chocs thermiques violents.

Nous vous conseillons de ne pas couper d'aliments directement sur l'évier et recommandons l'usage de planches adaptées à cet effet. La Céramique possède une surface extrêmement robuste mais la lame d'un couteau céramique est tout aussi dure et pourrait rayer la surface.

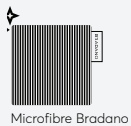
PRODUITS RECOMMANDÉS

BRADANO vous recommande l'utilisation des produits de la gamme des antiquaires de la marque Jacques Briochin.

- **La crème de soin inox et vitro** : nettoie et redonne de la brillance à vos éviers.
- **La pierre de l'antiquaire** : nettoie, dégraisse, polit et fait briller.
- **Le vinaigre de ménage** : élimine naturellement et efficacement le calcaire



Produits de tradition depuis 1919

Recommandations pour les mitigeurs

Éponge grattante / métallique

Entretien quotidien des cuves & éviers

Nous vous conseillons d'utiliser une éponge ou chiffon doux avec des produits d'entretien adaptés. Afin d'éviter la formation de taches de calcaire, assurez-vous de laisser votre évier propre et sec en essuyant les parties humides avec un chiffon éponge. Les traces de calcaire pourront être nettoyées à l'aide de vinaigre blanc.

Veillez à ne pas utiliser d'eau de Javel : si l'inox est résistant, l'eau de Javel peut générer des taches dans la cuve si elle n'est pas rapidement rincée. De même, il convient d'éviter de laisser stagner dans votre cuve les produits acides, chlorés, iodés ou encore bromés, cela altérerait l'intégrité de l'inox.

Recommandations particulières

Nous vous conseillons de ne pas couper d'aliments directement sur l'évier et recommandons l'usage de planches adaptées à cet effet.

Des traces superficielles de rouille peuvent parfois apparaître, phénomène classique et sans gravité. Elles sont causées par des particules métalliques amenées par les canalisations d'eau, le contact de certains ustensiles de cuisine ou par des poussières. Ces traces superficielles s'éliminent facilement en frottant dans le sens du brossage de l'inox avec une éponge verte de type Scotch-Brite™. Utilisez une crème inox pour rendre votre action plus efficace.

Certaines utilisations de matériel comme des couteaux en céramique peuvent occasionner des dommages sur votre évier, il est important de suivre les recommandations d'usage quant à l'emploi de ces derniers pour ne pas endommager votre évier BRADANO.

ATTENTION

Ne pas faire tomber d'objets lourds ou tranchants dans l'évier. Ne pas stocker dans les meubles situés sous votre évier des produits pouvant laisser échapper des gaz corrosifs (chlore, Javel, acides...).

Ne pas poser d'objets brûlants directement sur l'évier, toujours utiliser un dessous de plat.