

توصيات للاستخدام

مطابخ Bribus مصنوعة لسنوات من متعة الطهي. تزيد الصيانة الدقيقة من متانة مطبخك. أدناه ستجد بعض النصائح البسيطة والفعالة لمساعدتك في الحصول على أقصى استفادة من مطبخ Bribus.

الرطوبة؟

تعامل معها فوراً

امنع التراكبات والحلقات عن طريق تجنب أي رطوبة على الطاولة. امسح الرطوبة فوراً بقطعة ناعمة. لا تضع خلاياوات الشاي الكهربائية أسفل الطاولة العليا لمنع أي تعرض موشع للبخر.



جهد قليل

منع أي تلف

• لا توطأها فالت عن مل طاسب أو نوحص فلاماح مدهجتسا أمأواد. • لا توطأها ولع فتنخاسلا ةالقم لراعضت ال



منع الخدوش

استخدم لوح التقطيع

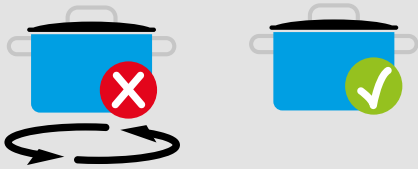
امنع حدوث الخدوش على الطاولة عن طريق الاستخدام الدائم للوح التقطيع عند القطع.



تجنب الخدوش

احمل الأواني

لا تهر الأواني أو تديرها على الطاولة. فهذا قد ينفذ الطاولة والأواني.



التنظيف

بعناية

لا تستخدم مواد تؤدي للتآكل أو تنظيف قوية (مقشّرة) عند تنظيف الطاولة. نظف الطاولة الخاصة بك باستخدام فوطة ناعمة أو اسفنجية لتجنب الخدوش أيضاً.



الوقاية

بدلاً من الإصلاح

تجنب التنظيف بكميات كبيرة من الماء، إن استخدام قطعة قماش مبللة على باب خزانة مطبخك قد يتسبب أيضاً في حدوث أضرار.



انتهت دورة غسالة الأطباق؟

إبقاءها مغلقة

من الأفضل إبقاء باب غسالة الصحون مغلقاً بعد انتهاء البرنامج، بعد كل شيء، يساعد البخار داخل غسالة الأطباق في عملية التجفيف، بينما في الخارج يمكن أن يلحق الضرر بمطبخك.

