

מדריך לניקוי  
ולתחזוקה של  
כיורי B\_Granite

Guide to cleaning  
and maintenance  
of B\_Granite sinks



**BARAZZA**  
taste of design

תותני אינווסטמנט 2001 ב"מ  
יבוא ושיווק מותגי יוקרה למטבח ולאמבט

# GUIDELINES

# קווים מנחים

## CHARACTERISTICS OF THE MATERIAL

מאפייני החומר

Soul sinks are made of B\_Granite, an innovative technical material available in black and white, which coordinates easily with all modern interior design choices.

B\_Granite is a composite material obtained from the union of granite and acrylic resins; combining the characteristics of natural stone with the protection offered by polymers, it's able to guarantee an excellent resistance to high temperatures, impacts and shocks, while preserving the original appearance of stone. B\_Granite is available in different colors thanks to a special painting process at 700 °C, where the high temperature allows the paint particles to penetrate inside the material, ensuring a uniform pattern.

B\_Granite also offers a high antibacterial protection: the material, in fact, is enriched with silver ions, which inhibit the growth of bacteria, guaranteeing better hygiene for the product.

כירי מטבח עשויים מ-B\_Granite, חומר טכני ייחודי הזמין בצבעים שחור ולבן, שמשתלב בקלות עם כל עיצובי המטבח המודרניים. B\_Granite הוא חומר מרוכב המופק משילוב של גרניט ושרפים אקריליים. החומר המתקבל משלב את המאפיינים של אבן טבעית עם ההגנה המתאפשרת באמצעות פולימרים. חומר זה מאפשר להבטיח עמידות מצוינת לטמפרטורות גבוהות, לחבטות ולזעזועים, תוך שמירה על המראה הטבעי של האבן. B\_Granite זמין במגוון צבעים הודות לתהליך צביעה מיוחד ב-700°C, שבו הטמפרטורה הגבוהה מאפשרת לחלקיקי הצבע לחדור לחומר, וכך להבטיח דפוס אחיד. B\_Granite מציע גם הגנה גבוהה מפני חיידקים: החומר מועשר, למעשה, ביוני כסף, שמונעים את הגידול של חיידקים, ומבטיחים מוצר היגיני יותר.

## UPKEEP AND CARE

טיפול ותחזוקה

Your sink will last longer if it is taken care of properly. Correct care also helps to keep it looking attractive for a long time.

הכירור שלכם יחזיק מעמד זמן רב יותר אם תטפלו בו כראוי. טיפול מתאים מסייע גם בשמירה על מראה המושך לזמן רב.

### 1. Routine care

The best way to clean the sink is to use a soft cloth or sponge, with commonly available detergents diluted in warm water; strong detergents should not be used. The surface of the sink should be washed with water, drying the damp parts with a spongy cloth; this will help to prevent the formation of limescale marks, especially on dark-coloured sinks.

1. טיפול שגרתי  
הדרך הטובה ביותר לניקוי הכירור היא באמצעות מטלית רכה או ספוג, בשילוב עם תמיסה של מים חמים ונוזל לניקוי כלים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים. יש לשטוף את הכירור במים ולייבש את החלקים הרטובים במטלית ספוגית. פעולה זו תסייע במניעת היווצרות סימני אבנית, במיוחד בכירורים בצבעים כהים.

### 2. Removing stubborn stains

Traces of stubborn dirt can be removed with a cloth soaked in diluted bleach or alcohol or, in extreme cases, with acetone. After this, rinse the surface well with water.

2. הסרת כתמים קשים  
ניתן להסיר כתמי לכלוך קשים באמצעות מטלית ספוגה בתמיסת מים ומלבין או אלכוהול או, במקרים קיצוניים, באמצעות אצטון. יש לשטוף לאחר מכן היטב את הכירור במים.

### 3. Special cleaning

The sink is composed of a mixture of materials with a high percentage of inert fillers that make the product very hard and strong. This particular characteristic may cause streaking due to the continual rubbing of metal pans; the streaks are due to the release of small particles of metal, which can be removed with a brush, together with commonly used detergents.

3. ניקוי מיוחד  
הכירור עשוי מתרכובת של חומרים המכילים אחוז גבוה של חומרי מילוי אינרטיים ההופכים אותו לקשה מאוד ולחזק. מאפיין מסוים זה עשוי לגרום להופעת קווים כתוצאה מההשתפשות התמידית עם כלי בישול מתכתיים. הקווים נוצרים בעקבות השחרור של חלקיקי מתכת קטנים וניתן להסירם באמצעות מברשת ותמיסה של מים ונוזל לניקוי כלים.

### 4. Further recommendations

Do not use highly alkaline substances like caustic soda. Do not put pans or coffee-pots that have just been taken off the heat (which sometimes reach 500°C) directly on the sink.

4. המלצות נוספות  
אין להשתמש בחומרים אלקליים כגון סודה לשתייה. אין להניח ישירות בכירור מחבתות או סירים שהורדו זה עתה מהכיריים (החום שלהם עשוי להגיע לעתים ל-500°C).

Do not pour boiling oil into the sink, as this could deform the drain pipes.

אין לשפוך לתוך הכיריים שמן רותח מכיוון שהוא עלול לעוות את צינורות הניקוז.

Do not cut food directly in the sink; chopping boards should be used for this purpose.

אין לחתוך מצרכי מזון ישירות בתוך הכירור. יש להשתמש לשם כך בקרש חיתוך.

Limescale residue can be removed with vinegar or acetic acid.

ניתן להסיר כתמי אבנית באמצעות חומץ או חומצה אצטית.