

# TRAMONTINA

## Design Collection

### Instruções gerais

#### ATENÇÃO!

**Siga essas recomendações para os cuidados e limpeza de seu produto em aço inoxidável que garantirá a utilização por anos.**

Favor inspecionar o produto quando receber.

A Tramontina recomenda que o produto seja instalado por um profissional experiente **(com o uso do manual/gabarito de instalação)**.

As cubas Tramontina devem ser fixadas em uma superfície sólida (ex. Granito / Corian® / Silestone®).

A Tramontina não é responsável pela cuba ou bancada caso a mesma for danificada durante a instalação.

As bordas do produto podem ser cortantes - tenha cuidado no manuseio.

Siga as orientações locais da hidráulica e do projeto da construção.

#### Sugestões para cuidados e limpeza de sua cuba em aço inoxidável Tramontina:

- Para a limpeza recomenda-se usar a pasta de polir Tramontina Ref.: 94537/000 (fig. 7). Isso ajuda na manutenção da estética do produto.
- Lave completamente a cuba após cada uso. A lavagem completa pode ser feita com água corrente por alguns minutos, usando uma esponja limpa. No uso da esponja, evite usar o lado com material abrasivo para evitar riscos. Os minerais abrasivos podem gerar manchas. Seque com um pano após cada uso, isso previne o depósito de minerais na superfície da cuba.
- Faça uma limpeza completa e polimento da sua cuba uma vez por semana, certificando-se de polir na direção das linhas do acabamento do seu produto, usando a pasta de limpeza Tramontina (fig. 7). O acabamento refere-se a orientação da lixa usada no produto. Isso quer dizer, que você deve fazer o polimento, seguindo a mesma orientação das linhas geradas pela lixa usada na fabricação do produto. Não faça o polimento com movimentos circulares ou perpendiculares às linhas do lixamento da peça.
- Use uma grade aramada ou cesto no fundo da cuba para proteger o acabamento. Esses acessórios podem permanecer na cuba sem causar corrosão. A Tramontina oferece acessórios para esse fim (fig. 1 e fig. 2) (vendidos separadamente).
- Não deixe secar detergentes ou outros produtos de limpeza na superfície da cuba (fig. 3). A maioria das marcas contem aditivos químicos que irão afetar o acabamento original.
- Não use soluções a base de cloro em sua cuba (fig. 4). O Cloro, o qual é encontrado na maioria dos detergentes e produtos de limpeza, é agressivo ao aço inoxidável. Se deixado sobre a cuba de sobrepor por um período longo poderá causar corrosão.
- Não use esponja de aço para limpar a sua cuba. Caso for necessário um produto mais abrasivo, use a pasta de limpeza Tramontina Ref.: 94537/000 (fig. 7).
- Não use tapetes de borracha em sua cuba. Deixar esses produtos sobre a peça poderá causar corrosão.
- Não deixe esponjas ou panos molhados em sua cuba. Isso também poderá causar oxidação na superfície.

#### Riscos

Como várias superfícies de metal, a sua cuba pode riscar. Esses são riscos decorrentes do uso e com o tempo irão se misturar com o acabamento do produto.

#### Facas

Sua cuba foi desenvolvida para várias utilidades, mas não como uma tábua de corte (fig. 5). Esse tipo de uso causará fissuras profundas e a faca perderá o fio. A Tramontina oferece várias tábuas de corte que permitem uma área de trabalho adicional (fig. 6) (vendidas como acessórios).

#### Qualidade da água

A qualidade da água pode afetar a aparência de sua cuba. Se a água tiver alta concentração de cloro, uma mancha marrom pode formar-se na superfície da cuba dando uma aparência de ferrugem. Adicionalmente, em regiões com alta concentração de minerais ou alta pressão, uma película branca pode formar-se na cuba. Para combater esses problemas, recomenda-se que a cuba seja seca após cada utilização, e uma vez por semana, a limpeza completa seja feita com a pasta de polir Tramontina Ref.: 94537/000 (fig. 7).

#### Comida

Alta concentração de sal ou alimentos que contenham níveis altos de sal, não devem secar na superfície da cuba. Lave corretamente o seu produto após o uso, e seque-o imediatamente para evitar manchas.

**Em caso de dúvidas, envie um e-mail para [sac@tramontina.net](mailto:sac@tramontina.net)**

### General Instructions

#### ATTENTION!

**Following these recommendations for the care and cleaning of your stainless steel sink will insure that it will provide you with many years of service.**

Please inspect the product when you are receiving it.

Tramontina recommends that the product should be installed by a professional experienced installer (Use the installation manual/template).

Tramontina Undermount sinks should only be fastened to a solid surface countertop (i.e. Granite / Corian® / Silestone®).

Tramontina is not responsible for sink or countertop if damaged during installation.

Metal edges may be sharp - Use caution when handling.

Follow all local plumbing and building codes.

#### Suggestions for the care and cleaning of your Tramontina Stainless Steel Sink:

- For everyday cleaning we recommended using Tramontina cleaning paste Ref.: 94537/000 (fig. 7). So to help maintain the beautiful finish of your stainless steel sink, use one of the cleaners that Tramontina recommends.
- Do...Rinse thoroughly after each use. It can be done by running water for a few minutes and rubbing the cleaned area with a clean sponge.
- Do...Towel dry after each use to prevent mineral deposits from building up on the surface of the sink.
- Do...Clean the sink once a week, being sure to rub in the direction of the satin finish grain lines, using the Tramontina cleaning paste Ref.: 94537/000 (fig. 7).
- Do...Use a Tramontina bottom grid or rinsing basket to "protect" the finish (fig. 2 and fig. 3). Bottom grids and rinsing baskets can remain in the sink and will not cause rusting or pitting.
- Do Not...Allow soap or other household cleansers to dry on the surface of the sink (fig. 3). Most brands contain chemical additives which will affect the original finish.
- Do Not...Use solutions of chlorine bleach and water in the sink (fig. 4). Chlorides, which are found in most soaps, detergents, bleaches, and cleansers, are very aggressive to stainless steel. If left on the sink too long they can cause surface pitting.
- Do Not...Use a steel wool pad to clean your sink. If a more abrasive product is needed, please use Tramontina cleaning paste Ref.: 94537/000 (fig. 7).
- Do Not...Use rubber mats or dishpans in the sink. Leaving rubber mats or dishpans in the sink can lead to surface rust or possible pitting. However, if you insist on using mats or dishpans, please remove them after each use and rinse thoroughly.
- Do Not...Leave wet sponges, cloths, or cleaning pads on the sink. This can lead to surface rust.

#### Scratches

Like many metallic surfaces, your stainless steel sink will scratch. These are merely usage scratches and over time will blend into the overall finish of your sink with proper cleaning.

## Knives

Your sink is designed to serve as many things but not as a cutting board or chopping block (fig. 5). This type of use will lead to deep scratches in the sink finish and will dull your knives. Tramontina offers various cutting boards which will provide an additional work area (fig. 6).

## Water quality

The quality of your water can affect your sink's appearance. If your water has a high iron content, a brown surface stain can form on the sink giving the appearance of rust. Additionally, in areas with a high concentration of minerals, or with over-softened water, a white film may develop on the sink. To combat these problems, we suggest that the sink be towel dried after use, and again, on a weekly basis, the sink should be cleaned using a recommended cleanser.

## Foods

Heavy salt concentration or foods containing high levels of salt should not be allowed to dry on the sink surface. Rinse your sink thoroughly after use.

If you have any questions, please send an e-mail to [sac@tramontina.net](mailto:sac@tramontina.net)

## Instrucciones generales

### ¡ATENCIÓN!

Siga estas recomendaciones para el cuidado y limpieza de su producto de acero inoxidable para garantizar su utilización durante años.

Por favor, inspeccione el producto cuando lo reciba.

Tramontina recomienda que el producto sea instalado por un profesional con experiencia (utilizando el manual/plantilla de instalación).

Las piletas Tramontina se deben fijar en una superficie sólida (Por ejemplo: granito, Corian®, Silestone®)

Tramontina no se responsabiliza por la piletta o mesada en caso de avería durante la instalación. Los bordes del producto pueden ser cortantes, tenga cuidado al manejarlos.

Siga las orientaciones locales de hidráulica y del proyecto de construcción.

### Sugerencias de cuidado y limpieza de su piletta de acero inoxidable Tramontina:

- Para la limpieza, se recomienda usar la pasta de pulir Tramontina Ref.: 94537/000 (fig. 7). Eso ayuda en el mantenimiento y estética del producto.
- Lave completamente la piletta después de cada uso. El lavado completo se puede hacer con agua corriente durante algunos minutos, usando una esponja limpia. Cuando use esponja, evite usar el lado abrasivo para no arañar el producto. Los minerales abrasivos pueden generar manchas. Séquela con un paño después de cada uso, eso evita el depósito de minerales en la superficie de la piletta.
- Haga una limpieza completa y pulido de su piletta una vez por semana, cerciorándose de pulir en el sentido de las líneas de terminación de su producto, usando la pasta de limpieza Tramontina (fig. 7). La terminación se refiere a la orientación de la lija usada en el producto. Eso quiere decir que debe hacerse el pulido siguiendo la misma orientación de las líneas generadas por la lija que se usó en la fabricación del producto. No haga el pulido en movimientos circulares o perpendiculares a las líneas de lijado de la pieza.
- Use una rejilla de alambre o una canasta en el fondo de la piletta para proteger la terminación. Esos accesorios pueden permanecer en la piletta sin causar corrosión. Tramontina ofrece accesorios para esa finalidad (fig. 1 y fig. 2) (vendidos por separado).
- No deje secar detergentes u otros productos de limpieza en la superficie de la piletta (fig. 3). La mayoría de las marcas contiene aditivos químicos que afectarán la terminación original.
- No use soluciones a base de cloro en su piletta (fig. 4). El cloro que se encuentra en la mayoría de los detergentes y productos de limpieza son agresivos para el acero inoxidable. Si se deja sobre la piletta de sobreponer durante un período largo puede causar corrosión.
- No use esponja de acero para limpiar su piletta. Si es necesario usar un producto más abrasivo, use la pasta de limpieza Tramontina Ref.: 94537/000 (fig. 7).
- No use alfombras de goma en su piletta. Dejar esos productos sobre la pieza puede causar corrosión.
- No deje esponjas o paños mojados en su piletta. Eso también puede causar oxidación en la superficie.

### Rayaduras

Como varias superficies de metal, su piletta se puede rayar. Esas rayaduras son el resultado del uso y con el tiempo se mezclan a la terminación del producto.

### Cuchillos

Su piletta se desarrolló para varias utilidades, pero no para usarse como tabla de corte (fig. 5). Ese tipo de uso causará fisuras profundas y el cuchillo perderá el filo.

Tramontina ofrece varias tablas de corte que permiten un área de trabajo adicional (fig. 6) (vendidas como accesorios).

### Calidad del agua

La calidad del agua puede afectar el aspecto de su piletta. Si el agua tiene alta concentración de cloro, se puede formar una mancha marrón en la superficie de la piletta que se parece a una mancha de herrumbre. Adicionalmente, en regiones con alta concentración de minerales o alta presión, se puede formar una película blanca en la piletta. Para combatir esos problemas, se recomienda secarla después de cada uso y, una vez por semana, hacer una limpieza completa con pasta de pulir Tramontina Ref.: 94537/000 (fig. 7).

### Comida

No se debe dejar secar altas concentraciones de sal o alimentos que contengan niveles altos de sal en la superficie de la piletta. Lave correctamente su producto después del uso y séquelo inmediatamente para evitar manchas.

En caso de dudas, envíe un correo electrónico a [sac@tramontina.net](mailto:sac@tramontina.net)

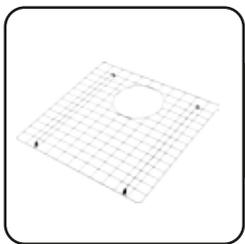


FIG. 1



FIG. 2

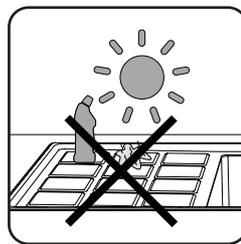


FIG. 3

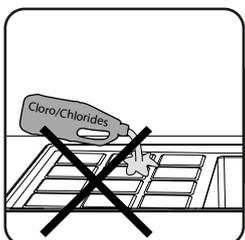


FIG. 4

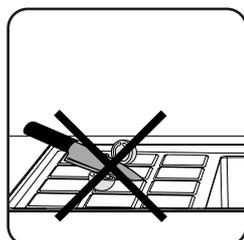


FIG. 5



FIG. 6



FIG. 7

# TERMO DE GARANTIA

Acessórios, Cubas e Cubas de Sobrepor: Garantia contra qualquer defeito de fabricação pelo período total de 24 (vinte e quatro meses), sendo 21 (vinte e um) meses garantia contratual, e 90 (noventa) dias garantia legal conforme estabelece o artigo 26 do código de defesa do consumidor.

Tábuas de madeira: Garantia contra qualquer defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 9 (nove) meses garantia contratual, e 90 dias garantia legal conforme estabelece o artigo 26 do código de defesa do consumidor.

O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do produto Tramontina, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.

## **Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:**

- Os produtos Tramontina forem instalados ou utilizados em desacordo com os manuais e folhetos de instalação;
- Manchas ocasionadas pela aplicação de produtos químicos abrasivos, ou similares, ou a exposição a agentes externos como cimento, gesso, solventes, tintas, querosenes, entre outros;
- Maus tratos, descuidos, riscos, deformações ou similares em consequência da utilização;
- Defeito causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- Oxidação ocasionada por agentes químicos próximos a cuba ou pia;
- Perda de componentes dos produtos citados neste termo;
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte, amassamentos, riscos, quedas, ou efeitos da natureza como chuvas, inundações, etc.
- As tábuas de madeira Tramontina forem lavadas em máquinas de lavar louça;
- Defeitos causados pela exposição da tábua de madeira ao sol;
- Não conferência da mercadoria no ato da entrega.

## **Condições de garantia:**

- Os produtos TRAMONTINA, passam por rigorosos controles de qualidade durante seu processo de fabricação, contribuindo para melhor acabamento e funcionalidade;
- Componentes plásticos ou de borracha sujeitos ao desgaste natural, possuem 90 dias de garantia legal, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto.

**A Tramontina TEEC S.A está a disposição para tirar dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de 2ª a 6ª das 7h às 17h.**

**Fone: (54) 3433-2800 - sac@tramontina.net**

**Tramontina TEEC S.A – Rodovia BR 470, KM 230 – Carlos Barbosa RS – Brasil**

**tramontina.com**