

Dúvidas Frequentes

Fixação da cuba

Há duas formas de fixar a cuba na superfície escolhida, de sobrepor ou embutir:

SOBREPOR

Quando posicionada por cima, a Cuba Farm já vem com abas laterais, sendo necessário apenas sobrepor ao espaço definido para a fixação da mesma, realizando-se a devida vedação com algum dos materiais existentes no mercado, para tal nós sugerimos o silicone.



EMBUTIR

Quando posicionada por baixo ela exerce um outro tipo de força em relação a quando sobreposta. Para tanto sugerimos que solicite a pessoa que está fornecendo a superfície do tampo que faça um envoltório do mesmo material do tampo (seja granito, quartzo, madeira, entre outros.) para envelopar a aba da cuba e garantir uma melhor fixação.



Para uma melhor sustentação sugerimos também a colocação de cantoneiras na parede apoiadas imediatamente abaixo da cuba.

Válvula e Triturador



Nossas Cubas são produzidas conforme os padrões internacionais, possuindo o diâmetro da válvula de 4.1/2" (4 polegadas e meia).

Nossas cubas já possuem o diâmetro adaptado e reforçado conforme padrões internacionais para a instalação de triturador.



A SSM foi desenvolvida para proporcionar muita praticidade ao seu dia-a-dia, exigindo um mínimo de cuidados e manutenção.



Limpeza leve: retire o excesso de sujeira com uma esponja scotch-brite, detergente ou limpador multiuso (saponáceo líquido), Enxágue e seque com um pano.



Limpeza moderada: após realizar uma limpeza leve, com o lado abrasivo da esponja esfregue suavemente em movimentos circulares, enxágue e seque com um pano.



Limpeza pesada: após realizar uma limpeza leve, com o lado abrasivo da esponja e água sanitária*, esfregue suavemente em movimentos circulares, enxágue com água e seque com um pano.

*Água sanitária pode descolorir superficialmente o material se não for completamente removida, enxágue bem depois de utilizar a água sanitária.



Cuidados



Calor

Apesar de possuir boa resistência ao calor, excessos devem ser evitados. É importante proteger a superfície sólida do contato direto com o calor elevado. Evite choques térmicos, não apoiando sobre a superfície sólida objetos quentes e congelados ao mesmo tempo. Outra boa dica é deixar a torneira aberta quando estiver jogando água quente na Cuba.



Manchas

A superfície sólida mineral é um material liso (não poroso) e portanto não absorve manchas. A maior parte das manchas é provocada por líquidos que secam sobre a superfície, portanto é mais fácil você remover a sujeira antes que ela seque. Caso a mancha ocorra utilize um pano úmido e um detergente para limpar a SSM.



Riscos e Arranhões

Como qualquer outro material, a superfície sólida mineral pode apresentar pequenos arranhões com o uso normal e frequente. Evite cortar alimentos diretamente sobre ela, pois irá riscar sua superfície, use sempre uma tábua.