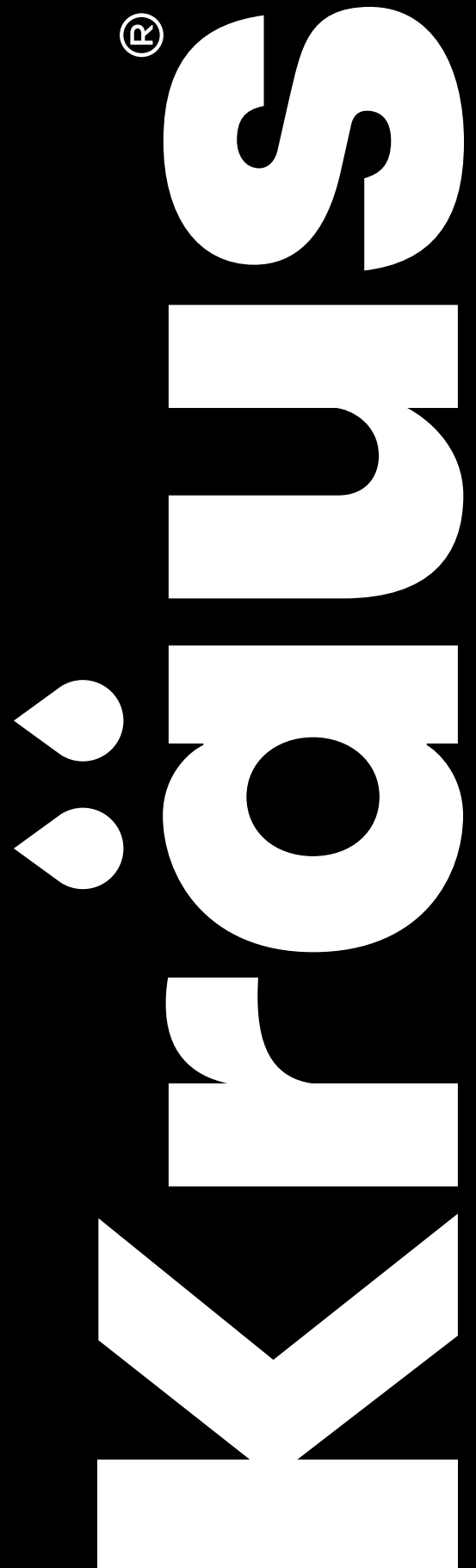


CARE & CLEANING GUIDE

Kitchen & Bathroom Products

kraususa.com



For over a decade, KRAUS has been transforming ordinary spaces into extraordinary kitchens and bathrooms, with the goal of bringing quality and value into every home. Kraus focuses on designing long-lasting, easy-to-install, low-maintenance solutions that help customers create a cleaner and more enjoyable living environment. Best known for kitchen sinks, Kraus offers the best value for your money by using high-grade materials, proprietary technologies, and premium value-added items. We strive to continuously raise the bar in terms of quality, function, and design. Transform your kitchen and bath with Kraus, and experience Innovation for Real Life™.





CARE & CLEANING GUIDE

KITCHEN SINKS

STAINLESS STEEL KITCHEN SINKS 4

PVD GUNMETAL STAINLESS STEEL KITCHEN SINKS..... 5

GRANITE KITCHEN SINKS 6

FIRECLAY KITCHEN SINKS 7

ENAMELED KITCHEN SINKS 8

BATHROOM SINKS

SOLID SURFACE BATHROOM SINKS 9

CERAMIC BATHROOM SINKS 10

GLASS VESSEL BATHROOM SINKS 11

FAUCETS

KRAUS ALL BRITE™ SPOT FREE FINISH FAUCETS 12

ALL OTHER FAUCETS13

SENSOR FAUCETS 14

KITCHEN ACCESSORIES

KITCHEN ACCESSORIES 15

BOTTOM GRIDS 16

WOOD CUTTING BOARDS 17

SILICONE ACCESSORIES 18

STAINLESS STEEL ACCESSORIES 19

AIR GAPS20

DRAIN ASSEMBLIES 21

BATHROOM ACCESSORIES22

CUSTOMER SUPPORT23

GENERAL CLEANING

To maintain the beautiful luster of the stainless steel, Kraus recommends cleaning your sink once a week using water and a mild liquid soap detergent (ammonia-free). Apply the cleaner with a soft sponge, thoroughly rinse with lukewarm water, and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

If hard water deposits build up over time, we recommend using vinegar to neutralize the minerals and remove the deposits. Use a soft dishcloth saturated with vinegar to gently rub the sink surface, then rinse with water and towel dry.

MAXIMUM SURFACE PROTECTION

Kraus stainless steel bottom grids are designed to protect the finish on the bottom of the sink bowl. These grids are included with most Kraus stainless steel sink models. If you need a replacement grid, our customer service team will be happy to help! P 800-775-0703 | E customerservice@kraususa.com

SURFACE SCRATCHES

Surface scratches resulting from normal use are common in stainless steel sinks. Over time, with proper cleaning, they will fade away and blend into the overall finish of your sink. Most minor scratches can be softened with a fine (white) 3M Scotch Brite pad, or 3M Scotch

Brite Natural Fiber Non-Scratch Scour Pad, accompanied by a deep cleansing agent such as Bar Keepers Friend.

THINGS TO AVOID

- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, bleach, ammonia, alcohol, or chlorine
- DO NOT use any abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the sink (use non-scratch cleaning pads ONLY)
- DO NOT use cleaners containing chloride or chlorine. If these ingredients come in contact with the sink, minimize any potential damage by rinsing the sink surface immediately to prevent corrosion and permanent damage

PRODUCTS TO CONSIDER

- Weiman® Stainless Steel Cleaner
- Howard Naturals® Stainless Cleaner
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Green Works® All-Purpose Cleaner
- Green Works® Glass Cleaner
- Windex® Original Glass Cleaner
- Soft microfiber cloth
- Sponge
- 3M Scotch Brite® Non-Abrasive Pad (for tougher stains)

RUST SOLUTIONS

Bar Keepers Friend®



Kore™ Workstation Sink (KWU110-32)



Kore™ Workstation Sink (KWF410-33)



Loften™ Drop-In Sink (KHT410-33)

Kraus PVD sinks are a showpiece in any kitchen, with a modern yet timeless appearance that is incredibly easy to maintain. Proprietary DuraShield™ finish application results in a color coating that bonds completely to the sink, resulting in unparalleled durability with superior resistance to abrasion, chips, and corrosion. The sandblasted matte texture resists water spots and fingerprints, so the sink stays cleaner longer. Maintenance is as simple as wiping down the sink surface with a microfiber cloth after use.



Kore™ Workstation Sink (KWF-410PGM)

GENERAL CLEANING

To prevent water spots, clouding, and discoloration, rinse and wipe the inside of the sink with a microfiber cleaning cloth after every use. For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent (ammonia-free). Apply the cleaner with a soft sponge or nylon brush and scrub in circular motions. Remember to thoroughly wash away any extra soap left behind after cleaning.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent mineral deposits from forming on the sink in areas with hard water, rinse the inside of the sink and wipe it with a microfiber cleaning cloth after every use. To deep-clean tough stains, products to consider include: Mr. Clean Magic Eraser, Supreme Surface Scum & Mineral Deposit Remover. Make sure to follow the cleaning instructions provided by the product's manufacturer.

THINGS TO AVOID

- DO NOT place pots, pans, or utensils straight from the stove directly on the sink surface
- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, bleach, ammonia, alcohol, or chlorine. These products may damage the sink surface

- DO NOT use any abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the sink. Using these will damage and/or wear down the sink surface
- DO NOT leave pots, utensils, or standing water in the sink, as this may cause rust stains on the surface of the sink
- Although Kraus granite and quartz composite sinks are highly heat resistant, placing hot items right from the stove or oven directly into the sink may cause surface discoloration. Consider using a trivet or rolling mat for extremely hot items to avoid potential heat damage
- DO NOT place hot items from the stove or oven directly into the sink. Consider using a trivet or rolling mat for extremely hot items to avoid potential heat damage

PRODUCTS TO CONSIDER

- Supreme Surface® Granite Cleaner & Conditioner (may be used daily)
- Soft Scrub®
- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Weiman® Granite Cleaner & Polish
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose
- Mr. Clean® Magic Eraser®



Bellucci™ 33" Granite Composite Drop-In Sink (KGTW2-33MBL)

GENERAL CLEANING

Fireclay is extremely stain resistant and rust-proof, so you can simply wipe away most food residue and liquids. For optimal results, we recommend rinsing the inside of your sink and wiping it with a microfiber cleaning cloth after every use. For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent (ammonia-free) or a product from the “Products to Consider” section below. Apply cleaner with a soft sponge or microfiber cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth. You can also use baking soda (or even a mild abrasive cleaner) to clean off stuck-on food residue.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent mineral deposits from forming on the sink in areas with hard water, rinse the inside of the sink and wipe it with a microfiber cleaning cloth after every use. To maintain a long-lasting shine, you can use bleach with hot water to clean, sanitize, and maximize the luster of your fireclay sink. Fill your sink with hot water, adding a cup or two of bleach when about halfway full. Let the bleach/water solution sit until it cools to room temperature, then drain the sink and re-fill it with clean water to rinse away any residue.

Applying a thin layer of liquid wax to the surface of your fireclay sink once a month can make cleanup easier. The wax prevents food and liquid from sticking to the sink surface, making it easier to simply wash debris down the drain.

THINGS TO AVOID

- DO NOT leave coffee grounds, tea bags, or other staining material in contact with the fireclay surface for extended periods of time
- DO NOT use abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the sink. Use only soft sponges – Although soft abrasive cleaners (e.g. blue Scotch Brite pad) may be used when necessary, strong abrasive cleaners (e.g. green Scotch Brite pad) may scratch and dull the sink surface
- DO NOT use abrasive substances such as scouring powders, steel cleaners, or concentrated drain cleaners
- DO NOT place hot items from the stove or oven directly into the sink. Consider using a trivet or rolling mat for extremely hot items to avoid potential heat damage

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose
- Soft Scrub®
- Mr. Clean® Magic Eraser®
- Mild bleach solution



Turino™ 33" Fireclay Farmhouse Kitchen Sink (KFR1-33MWH)



Turino™ 33" Fireclay Farmhouse Kitchen Sink (KFR1-33MGR)

GENERAL CLEANING

The smooth non-porous enamel surface is extremely stain resistant, so you can simply wipe away most food residue and liquids. For optimal results, we recommend rinsing the inside of your sink and wiping it with a microfiber cleaning cloth after every use. For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent or a product from the “Products to Consider” section below. Apply cleaner with a soft sponge or microfiber cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent mineral deposits from forming on the sink in areas with hard water, rinse the inside of the sink and wipe it with a microfiber cleaning cloth after every use.

CHIPS AND CRACKS

Kraus Enamel Sinks are extremely resistant to chips, cracks, and other damage caused by dropped items. Should you experience damage to the enamel coating due to an exceptionally heavy impact, suitable Porcelain-enamel chip repair kits can be found at most home improvement stores

THINGS TO AVOID

- DO NOT leave coffee grounds, tea bags, or other staining material in contact with the fireclay surface for extended periods of time
- DO NOT use abrasive sponge pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the sink. Use only soft sponges
- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, ammonia, alcohol, or undiluted bleach
- DO NOT place hot items from the stove or oven directly into the sink. Consider using a trivet or rolling mat for extremely hot items to avoid potential heat damage

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose
- Bar Keepers Friend® (liquid)



Pintura™ Enameled Stainless Steel Kitchen Sink (KE1US21GWH)

GENERAL CLEANING

The non-porous surface of KRAUS solid surface composite sinks is enhanced with innovative Nano technology, making it impervious to stains and water spots as well as extremely easy to clean. For light cleaning and maintenance, you can use water and a mild liquid soap detergent or a vinegar and water solution. Apply the cleaner with a soft microfiber cleaning cloth or soft (non-abrasive) sponge. Wipe in circular motions, then rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent mineral deposits from forming on the sink in areas with hard water, rinse the inside of the sink and wipe it with a microfiber cleaning cloth after every use. Occasional use of a microfiber cleaning cloth and baby oil to treat all surfaces is suggested.

SCRATCHES AND SCUFFS

Kraus Solid Surface Sinks are extremely resistant to chips, cracks, abrasions, and other damage caused by dropped items. Should you experience damage from heavy use, minor chips and scratches can easily be resolved due to the renewable properties of the solid surface material – Simply buff the affected area with a fine-grit abrasive paper until the mark disappears.

THINGS TO AVOID

- DO NOT use abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the sink. Please be careful with any materials containing abrasives
- DO NOT spill chemicals such as paint stripper, metal cleaners, or cleaners containing methylene chloride or acid into the sink. Any spills of such chemicals should be washed away immediately with soapy water
- DO NOT use cleaners that contain lime removal agents such as CLR or Lime-A-Way
- DO NOT leave metal objects or standing water in the sink
- DO NOT use products containing artificial dyes
- DO NOT use water that exceeds 70°C (158°F) as this constitutes improper use, which may damage the sink and invalidate the warranty

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Soft Scrub®
- Bar Keepers Friend®
- Mild bleach solution



Natura™ Solid Surface Vessel Bathroom Sink (KSV-6MW)

GENERAL CLEANING

The smooth non-porous ceramic surface is extremely durable and stain-resistant. To prevent water spots, clouding, and discoloration, rinse and wipe the inside of the sink with a microfiber cleaning cloth after every use. For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent or a product from the “Products to Consider” section below. Apply cleaner with a soft sponge or microfiber cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent mineral deposits from forming on the sink in areas with hard water, rinse the inside of the sink and wipe it with a microfiber cleaning cloth after every use. If hard water deposits build up over time, we recommend using vinegar to neutralize the minerals and remove the deposits. Use a soft dishcloth saturated with vinegar to gently rub the sink surface, then rinse with water and towel dry.

To combat tough stains like rust (caused by mineral deposits from the water supply) or toothpaste residue buildup, use a solution of baking soda and vinegar. Combine the two ingredients into a paste and apply directly to the stain. Let the paste sit for 10 minutes, then rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

THINGS TO AVOID

- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, bleach, ammonia, alcohol, or chlorine
- DO NOT use any abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the sink (Use only non-scratch pads)

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Soft Scrub®
- Bar Keepers Friend®
- Mild bleach solution



Viva™ Porcelain Ceramic Vessel Bathroom Sink (KCV-200GGR)



Viva™ Porcelain Ceramic Vessel Bathroom Sink (KCV-201GWH)

GENERAL CLEANING

To keep your glass sink looking like new and prevent water spots and clouding, rinse and wipe the inside of the sink with a microfiber cleaning cloth after every use. For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent or a product from the “Products to Consider” section below. Apply cleaner with a soft sponge or microfiber cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth. For heavy-duty cleaning, we recommend using Rejuvenate Glass and Ceramic Restorer to clean and restore luster while creating a non-stick barrier to make future cleanup easier.

HARD WATER SOLUTIONS

To prevent mineral deposits from forming on the sink in areas with hard water, rinse the inside of the sink and wipe it with a microfiber cleaning cloth after every use. If hard water deposits build up over time, we recommend using vinegar to neutralize the minerals and remove the deposits. Use a soft dishcloth saturated with vinegar to gently rub the sink surface, then rinse with water and towel dry.

To combat tough stains like toothpaste residue buildup, use a solution of baking soda and vinegar. Combine the two ingredients into a paste and apply directly to the stain. Let the paste sit for 10 minutes, then rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth

THINGS TO AVOID

- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, bleach, ammonia, alcohol, or chlorine
- DO NOT use any abrasive pads (Use only non-scratch pads)

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Cinch® Streak-Free Multi-Surface Cleaner
- Mr. Clean® Antibacterial Multi-Surface Spray
- Formula 409® Glass & Surface Cleaner
- Rejuvenate® Cooktop & Oven Cleaner & Restorer



Nature Series™ Glass Vessel Bathroom Sink (GV-391-19mm)

Keep your faucet looking newer longer with Spot-Free all-Brite™, a finish that requires less cleaning and shines longer by resisting water spots, fading, and fingerprints. For general maintenance of all-Brite™ faucets, we recommend cleaning your faucet with mild soap, rinsing thoroughly with warm water, and drying with a clean, soft cloth.



Oletto™ Pull-Down Faucet (KPF-1820SFS)



Oletto™ Commercial Pull-Down Faucet (KPF-2631SFACB)

GENERAL CLEANING

For general maintenance, periodically clean the faucet with your choice of cleaner from the “Products to Consider” section below. We recommend spot-testing any new cleaner on a hidden area of your faucet before applying it to the entire surface. All cleaners should be rinsed off thoroughly with water immediately after cleaning your faucet.

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent the buildup of water spots, rinse and wipe your faucet thoroughly with a damp cloth, then pat dry with a microfiber cleaning cloth for optimal results.

THINGS TO AVOID

- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, bleach, ammonia, alcohol, vinegar, or chlorine.
- DO NOT use abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the faucet.

PRODUCTS TO CONSIDER

- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Green Works® All-Purpose Cleaner
- Green Works® Glass Cleaner
- Windex® Original Glass Cleaner
- Soft microfiber cloth
- Sponge



Oletto™ Kitchen Bar Faucet (KPF-2822MB)



Esta™ Vessel Bathroom Faucet (KVF-1210GM)

Kraus Sensor Faucets are designed with hands-free capabilities, so they stay cleaner longer, with fewer spots and finger smudges over time. To clean and maintain your sensor faucet, simply follow the care instructions for Kraus Kitchen Faucets (Spot-Free Finishes or All Other Finishes), and enjoy the added benefit of ultra-clean hands-free functionality.



Bolden™ Sensor Faucet (KSF-1610MB)

GENERAL CLEANING

For general maintenance, we recommend using water or water with a mild liquid soap detergent to clean the accessory and dry it with a microfiber cleaning cloth after use. Apply your choice of cleaner from the “Products to Consider” section below with a soft sponge or cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

PRODUCT-SPECIFIC CLEANING

- All Kraus accessories specified as DISHWASHER-SAFE can be washed in the dishwasher or rinsed by hand
- Accessories not specified as dishwasher-safe (including wood cutting boards) should be hand washed with a mild detergent, rinsed thoroughly, and dried with a microfiber cleaning cloth
- If possible, use separate cutting boards for fresh produce and raw meat, poultry, or seafood
- If you are washing a stainless steel bottom grid in the dishwasher, make sure to remove all rubber feet and bumpers. Make sure to replace all rubber feet and bumpers after washing prior to using your bottom grid

HARD WATER SOLUTIONS & DEEP CLEANING

To prevent water spots from forming, make sure to pat accessories dry with a microfiber cleaning cloth after use, especially stainless steel accessories with mirror finish (e.g. serving bowls)

THINGS TO AVOID

- DO NOT use abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the accessories. Use only soft sponges
- DO NOT wash accessories not specified as DISHWASHER-SAFE in the dishwasher. These accessories should be rinsed with water and/or hand-washed with a mild detergent

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose



Kitchen Soap and Lotion Dispenser (KSD-80ORB)



Kitchen Soap and Lotion Dispenser (KSD-80ORB)

GENERAL CLEANING

A great way to protect the bottom of your kitchen sink against wear and tear from everyday use, Kraus bottom grids are made with premium stainless steel for durability and easy maintenance.

To prevent build-up over time, rinse both sides of the grid after using your sink, and pat dry with a microfiber cloth. For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent (ammonia-free) or a product from the “Products to Consider” section below. Apply cleaner with a soft sponge or microfiber cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

DEEP CLEANING

Although bottom grids are a highly useful and versatile accessory, they can also be a magnet for dirt and debris from all your kitchen tasks. For a deeper clean from stuck-on food, you can do the following:

- Put it in your dishwasher! Kraus bottom grids are dishwasher-safe – just make sure to take off the rubber feet and bumpers. To fit large grids into the dishwasher,

try removing the top rack and placing the grid in the bottom rack

- Fill your sink with hot water and soap-suds and place the grid face down to soak. Use a scrub brush and dish soap, or a soft cleanser like Bar Keeper's friend, to tackle trouble spots, then rinse thoroughly with water
- Make a paste from baking soda and lemon and let it sit on trouble spots, then scrub and rinse thoroughly with water

THINGS TO AVOID

- DO NOT wash rubber feet and bumpers in the dishwasher. These should be rinsed with water and/or hand-washed with a mild detergent

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Mild bleach solution
- Food-grade mineral oil



Turino™ 30" Fireclay Sink (KFD1-30) and Bottom Grid (KBG-FC2614)

Kraus cutting boards are designed to enhance the functionality of your kitchen sink. Simple care and maintenance will ensure long-lasting use.

BAMBOO

Naturally non-porous and eco-friendly, bamboo offers a durable cutting surface that's easy to clean

ACACIA

Sustainable acacia wood makes for a super-sturdy cutting board with a naturally hygienic non-porous surface

WOOD COMPOSITE

With a naturally hygienic non-porous surface that prevents odors and stains, composite cutting boards are an excellent choice for the busy kitchen

ALL MATERIALS

- For general maintenance after each use, wash the cutting board with plain water or water with a mild liquid soap detergent, and dry it with a microfiber cleaning cloth or air-dry upright
- If possible, use separate cutting boards for fresh produce and raw meat, poultry, or seafood
- All wooden cutting boards wear out over time. Once

cutting boards become excessively worn or develop hard-to-clean grooves, they should be discarded

DEEP CLEANING & MAINTENANCE

For a deeper clean every few weeks, generously sprinkle coarse salt over the surface of the board, rub it with a sliced lemon, then rinse well with hot water.

To seal and protect your board, especially after cleaning with a bleach solution, rub a small amount of food-safe oil (like food-grade mineral oil) into the board to protect the surface from drying out.

THINGS TO AVOID

- DO NOT wash accessories not specified as DISH-WASHER-SAFE in the dishwasher. These accessories should be rinsed with water and/or hand-washed with a mild detergent

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- White vinegar + water solution 50/50
- Mild bleach solution
- Food-grade mineral oil



Kraus™ Workstation Sink (KWT311-25) and Bamboo Cutting Board (KCB-WS02BB)

GENERAL CLEANING

Kraus silicone and silicone-coated accessories are made with 100% food-safe and BPA-free silicone. Simple care and maintenance will ensure long-lasting use. The water-proof construction of Kraus silicone accessories allows you to simply wipe away spills for easy maintenance. Wipe the surface of your silicone kitchen accessory with water and a soft sponge or cloth to remove dust or any adhering particles.

DEEP CLEANING

For a deeper clean, you can simply place your silicone accessory into the dishwasher – please check to make sure that the item is marked as dishwasher-safe. You can also use a grease-cutting dishwashing soap and very hot water, or immerse the accessory in boiling water or place it in the oven to sterilize after use – the heat-safe construction will ensure that the high temperature does not damage your accessory. For heavy-duty spot cleaning,

make a thick paste with baking soda and apply to the areas you wish to clean, then wash with dish detergent and hot water.

THINGS TO AVOID

- DO NOT wash accessories not specified as DISH-WASHER-SAFE in the dishwasher. These accessories should be rinsed with water and/or hand-washed with a mild detergent
- DO NOT use abrasive sponges or cleaners, as these can damage the silicone surface

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- Baking soda/water paste
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose



Multipurpose Over-Sink Roll-Up Dish Drying Rack (KRM-10)



Self-Draining Silicone Dish Drying Mat (KDM-10)

GENERAL CLEANING

Kraus stainless steel kitchen accessories are designed for durability and easy maintenance. For general maintenance and to prevent build-up over time, we recommend using water or water with a mild liquid soap detergent to clean the accessory and dry it with a microfiber cleaning cloth after use. Apply your choice of cleaner from the “Products to Consider” section below, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth.

DEEP CLEANING

For a more thorough cleaning, use water and a mild liquid soap detergent (ammonia-free) or a product from the “Products to Consider” section below. Apply cleaner directly to the accessory with a soft sponge or microfiber cloth, then thoroughly rinse with lukewarm water and pat dry with a microfiber cleaning cloth. To remove stuck-on food or grime, you can also fill your sink with hot water and soap suds or a mild liquid cleanser and place the accessories in the sink to soak. Use a scrub brush and

dish soap, or a soft cleanser like Bar Keeper's friend, to tackle any trouble spots, then rinse thoroughly with water. Since Kraus stainless steel accessories are dishwasher-safe, you can also place them in the dishwasher for easy maintenance.

THINGS TO AVOID

- DO NOT wash accessories not specified as DISH-WASHER-SAFE in the dishwasher. These accessories should be rinsed with water and/or hand-washed with a mild detergent
- DO NOT use abrasive sponges or cleaners, as these can damage the stainless steel surface

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- Baking soda/water paste
- White vinegar + water solution 50/50
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose



Workstation Sink Dish Drying Rack (KDR-3)



Stainless Steel Colander for Workstation Sink (CS-6)

GENERAL CLEANING

A dishwasher air gap prevents dirty dishwater from backflowing into fresh water lines. Over time, residue can build up inside the air gap and form a clog. To clean your air gap, follow the steps below:

- Remove the metal cover of the air gap
- Unscrew the plastic cap//remove the plastic diverter***
- Remove any material, e.g. food particles or grease, that may have accumulated
- Check the hose from the air gap to the drain or garbage disposal for clogs

DEEP CLEANING

Use a bottle brush (highly recommended) and household disinfecting cleaner to deep-clean and deodorize the air gap, especially if you notice a smell or water starts to

leak. Disassemble the air gap following the instructions in General Cleaning, then soak the brush in cleaner and plunge it up and down into the air gap to loosen any blockage and remove stuck-on grime.

THINGS TO AVOID

- DO NOT ignore water coming from the air gap, as that is an indication that the air gap is clogged

PRODUCTS TO CONSIDER

- Bottle brush
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- White vinegar + water solution 50/50



Oletto™ Pull Down Faucet (KPF-2820SFACB) and Air Gap (KAG-1SFACB)

GENERAL CLEANING

The humble drain assembly is actually a major part of keeping your kitchen sink clean, ensuring that everything functions properly by keeping the drainpipe free of debris.

To keep your sink drain looking its best, periodically clean the drain assembly and strainer with water and a mild liquid soap detergent, making sure to rinse thoroughly and dry with a microfiber cloth to maximize luster.

To prevent discoloration, always rinse and wipe the drain and bottom of your sink when you're done using it, and avoid leaving staining substances like coffee and teabags in the sink or on the drain assembly.

DEEP CLEANING

Between food debris, hard water stains, and general gunk from dishwashing and other kitchen tasks, your drain assembly and strainer may need a deeper cleaning. If food particles have collected in the openings of the strainer, pick the debris out with a fork and then wipe down the strainer and sides of the drain

assembly with a mild detergent that has grease-cutting properties. To get your stainless steel drain assembly sparkling clean, use lemon juice and a paste made from baking soda and water to scrub, then rinse thoroughly with warm water and dry with a microfiber cloth. If stains remain, you can soak a paper towel in distilled white vinegar, then lay the paper towel over the stained area and let it sit for 20 minutes.

THINGS TO AVOID

- DO NOT place items or substances that can cause stains, such as tea bags or coffee, into the bottom of your sink or directly onto the drain assembly

PRODUCTS TO CONSIDER

- Dishwashing soap
- Baking soda/lemon mixture
- Formula 409® Antibacterial All-Purpose
- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- White vinegar + water solution 50/50



CapPro™ Removable Decorative Drain Cover (STC-2)



Stainless Steel Drain Assembly with Strainer (ST-4)

GENERAL CLEANING

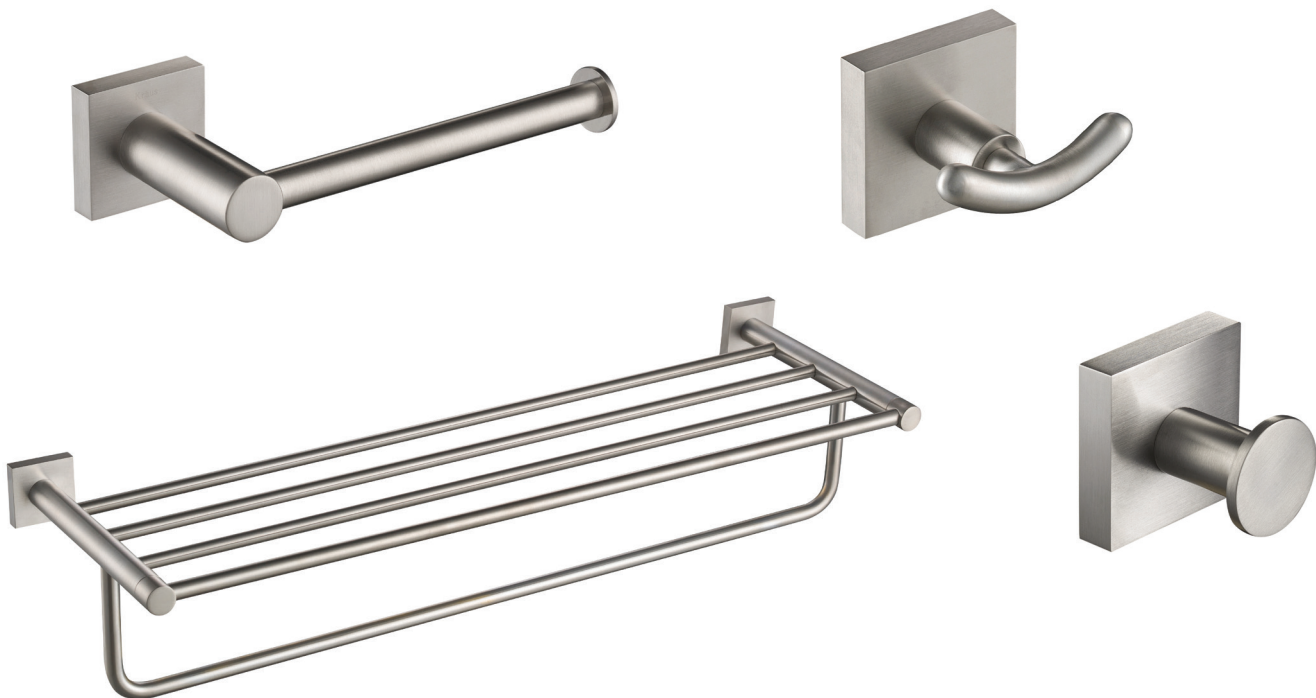
For general maintenance, periodically wipe the bathroom accessory with a soft microfiber cloth, or use your choice of cleaner from the “Products to Consider” section below. We recommend spot-testing any new cleaner on a hidden area of the accessory before applying it to the entire surface.

THINGS TO AVOID

- DO NOT use cleaners containing any abrasive powders, bleach, ammonia, alcohol, vinegar, or chlorine.
- DO NOT use abrasive pads, steel wool, or wire brushes when cleaning the faucet.

PRODUCTS TO CONSIDER

- Fantastik® Antibacterial Heavy Duty Cleaner
- Green Works® All-Purpose Cleaner
- Green Works® Glass Cleaner
- Windex® Original Glass Cleaner
- Soft microfiber cloth



Ventus™ Series Bathroom Accessories in Brushed Nickel Finish

We've Got You Covered

Kraus products are manufactured and tested to the highest quality standards by Kraus USA Inc. ("Kraus"). We extend our warranty to the original purchaser for personal household use of the product in its original location.

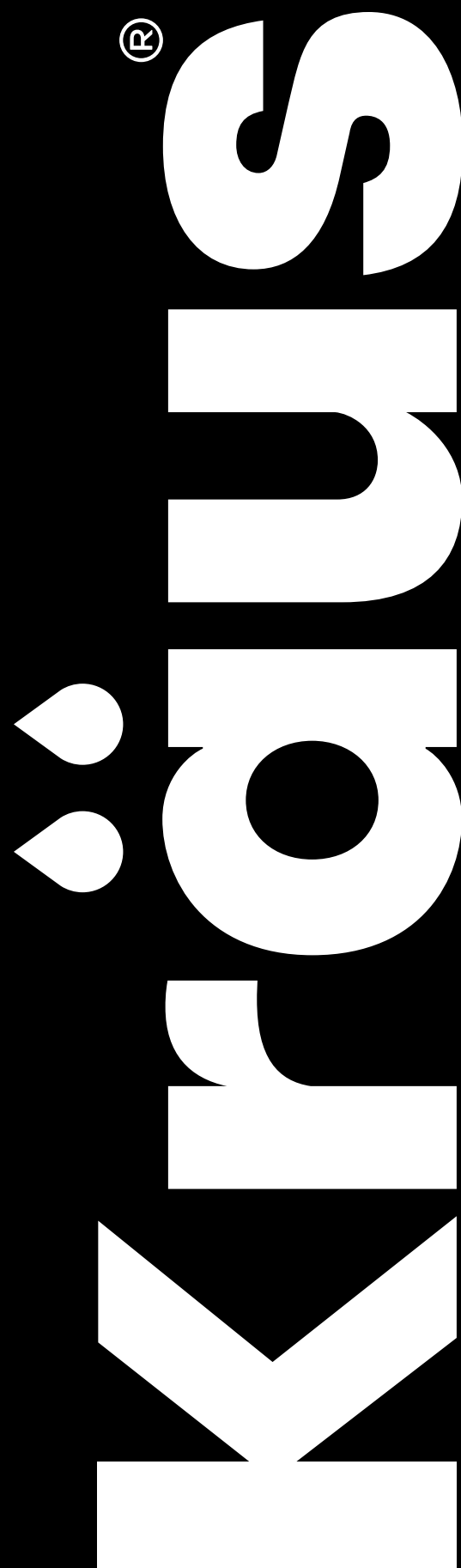
For complete warranty information, visit: <http://www.kraususa.com/warranty.html>

CUSTOMER **SUPPORT**

Kraus Customer Support: Your Partner for a Lifetime of Care

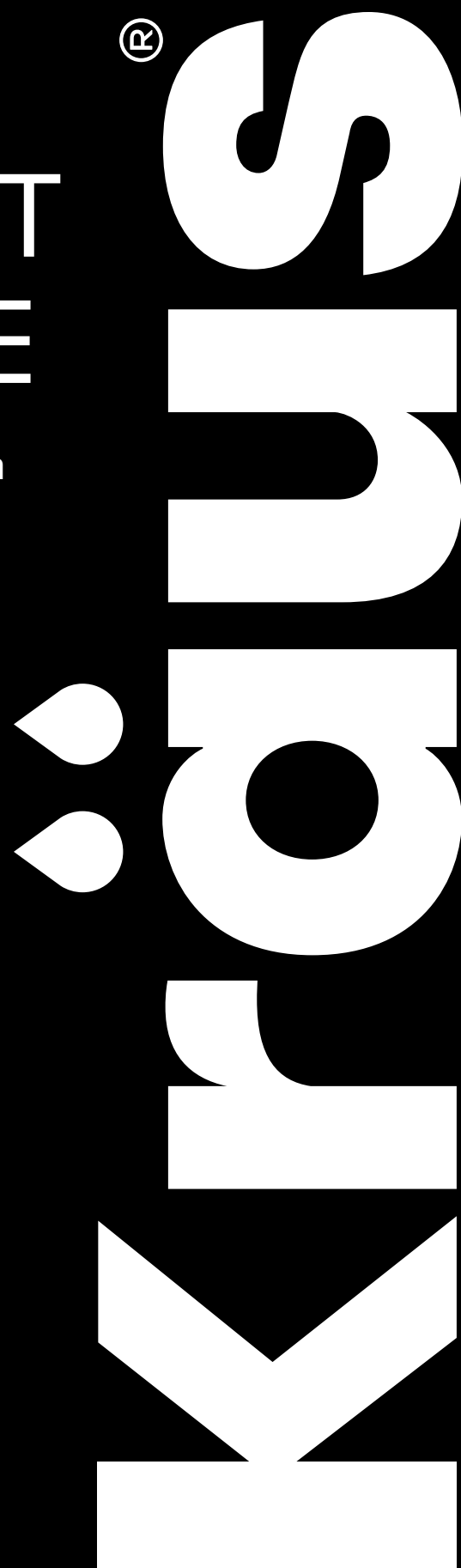
E: Customerservice@kraususa.com

P: 800-775-0703



GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Produits pour la cuisine et la salle de bain



Depuis plus d'une décennie, KRAUS transforme des espaces ordinaires en de merveilleuses cuisines et salles de bain, avec pour objectif de procurer de la qualité et de la valeur à chaque maison. Kraus se consacre à concevoir des solutions de design durables, faciles à installer et à entretenir, qui aident les clients à créer des cadres de vie plus propres et plus agréables. Célèbre pour ses évier de cuisine, Kraus offre le meilleur rapport qualité-prix en utilisant des matériaux à haute teneur, des technologies exclusives et des accessoires haut de gamme à valeur ajoutée. Nous nous efforçons de placer la barre toujours plus haut en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Transformez votre cuisine et votre salle de bain avec Kraus, et faites l'expérience de l'Innovation pour la vraie vie (Innovation for Real Life™).





GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

ÉVIERS DE CUISINE

ÉVIERS DE CUISINE EN **ACIER INOXYDABLE** 4

ÉVIERS DE CUISINE EN **ACIER INOXYDABLE PVD GUNMETAL** 5

ÉVIERS DE CUISINE EN **GRANIT** 6

ÉVIERS DE CUISINE EN **ARGILE RÉFRACTAIRE** 7

ÉVIERS DE CUISINE EN **ARGILE RÉFRACTAIRE ÉMAILLÉE** 8

VASQUES DE SALLE DE BAIN

VASQUES DE SALLE DE BAIN EN **COMPOSITE DE BAUXITE** 9

VASQUES DE SALLE DE BAIN EN **CÉRAMIQUE** 10

VASQUES DE SALLE DE BAIN EN **VERRE** 11

ROBINETS

ROBINETS **KRAUS AU FINI SPOT FREE ALL BRITE™** 12

AUTRES ROBINETS 13

ROBINETS AVEC DÉTECTEUR 14

ACCESSOIRES DE CUISINE

ACCESSOIRES DE **CUISINE** 15

GRILLES DE **FOND D'ÉVIER** 16

PLANCHES À **DÉCOUPER EN BOIS** 17

ACCESSOIRES EN **SILICONE** 18

ACCESSOIRES EN **ACIER INOXYDABLE** 19

AÉRATEURS 20

ASSEMBLAGES DE BONDE 21

ACCESSOIRES DE SALLE DE BAIN 22

SERVICE APRÈS-VENTE 23

NETTOYAGE COURANT

Pour entretenir le beau lustre de l'acier inoxydable, Kraus vous recommande de nettoyer votre évier une fois par semaine en utilisant un détergent doux à base de savon liquide (sans ammoniac). Appliquez le nettoyant avec une éponge douce, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Si des dépôts d'eau dure s'accumulent au fil du temps, nous recommandons d'utiliser du vinaigre pour neutraliser les minéraux et les dépôts. Utilisez une lavette douce trempée dans du vinaigre pour essuyer délicatement la surface de l'évier, puis rincez avec de l'eau et séchez avec une serviette.

PROTECTION MAXIMALE DE LA SURFACE

Les grilles de fond d'évier Kraus en acier inoxydable sont conçues pour protéger le fini du fond de la cuve de l'évier. Ces grilles sont comprises avec la plupart des modèles d'évier en acier inoxydable de Kraus. Si vous avez besoin de remplacer votre grille, notre équipe du service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider! P 800-775-0703 | Courriel : customerservice@kraususa.com

RAYURES DE SURFACE

Les rayures de surface résultent de l'usure normale des évier s en acier inoxydable. Avec le temps, si l'évier est nettoyé correctement, elles s'atténueront et se fondront dans le fini de l'évier.

La plupart des rayures mineures peuvent être atténuées avec un tampon 3M Scotch Brite fin (blanc) ou un tampon à récurer 3M Scotch Brite en fibre naturelle non abrasif et un produit de nettoyage en profondeur comme Bar Keepers Friend.

À ÉVITER

- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'eau de Javel, de l'ammoniac, de l'alcool ou du chlore.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, ni de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer l'évier (utiliser UNIQUEMENT des tampons de nettoyage non abrasifs).
- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant du chlorure ou du chlore.

Si ces ingrédients entrent en contact avec l'évier, minimiser tout dommage potentiel en rinçant immédiatement la surface de l'évier pour empêcher la corrosion et tout dommage permanent.

PRODUITS À ENVISAGER

- Nettoyant pour acier inoxydable Weiman®
- Nettoyant pour acier inoxydable Howard Natural®
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Nettoyant tout usage Green Works®
- Nettoyant pour vitres Works®
- Nettoyant pour vitres Windex® Original
- Chiffon en microfibre doux
- Éponge
- Tampon non abrasif 3M Scotch Brite® (pour taches plus résistantes)

SOLUTIONS POUR LA ROUILLE

Bar Keepers Friend®



Évier Station de travail Kore™ (KWU110-32)



Évier Station de travail Kore™ (KWF410-33)



Évier encastré Loftén™ (KHT410-33)

Les évier en PVD Kraus constituent dans toute cuisine, un élément phare de style moderne mais intemporel qui est étonnamment facile à entretenir. L'application du fini exclusif DuraShield™ résulte en un revêtement de couleur qui adhère complètement à l'évier et lui confère une durabilité inégalée outre une résistance supérieure à l'abrasion, aux ébréchures et à la corrosion. La texture matte passée au jet de sable résiste aux taches et aux traces de doigt de sorte que l'évier reste propre plus longtemps. L'entretien consiste tout simplement à essuyer la surface de l'évier avec un chiffon en microfibre après l'utilisation.



Évier Station de travail Kore™ (KWF-410PGM)

NETTOYAGE COURANT

Pour éviter les taches d'eau, le ternissement et la décoloration, rincez et essuyez l'intérieur de l'évier avec un chiffon en micro-fibre après chaque utilisation. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide (sans ammoniac). Appliquez le nettoyant sur une éponge douce ou une brosse en nylon et frottez en effectuant des mouvements circulaires. N'oubliez pas de rincer abondamment pour enlever tout surplus de savon laissé après le nettoyage.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour empêcher la formation de dépôts de minéraux sur l'évier dans les régions où l'eau est dure, rincez l'intérieur de l'évier et essuyez-le avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Voici quelques produits à envisager pour désincruster les tâches résistantes : Monsieur Propre éponge magique, Supreme Surface Scum et Mineral Deposit Remover. Assurez-vous de suivre les instructions de nettoyage fournies par le fabricant du produit.

  ÉVITER

- NE PAS déplacer directement des casseroles, des po les ou des ustensiles de la cuisinière sur la surface de l'évier.
- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'eau de Javel, de l'ammoniac, de l'alcool ou du chlore, de quelque nature que ce soit. Ces produits pourraient endommager la surface de l'évier.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, de tampons ou de brosses

métalliques pour nettoyer l'évier. Leur utilisation pourrait endommager ou user la surface de l'évier.

- NE PAS laisser des casseroles, des ustensiles ou de l'eau stagnante dans l'évier, car cela pourrait causer des taches de rouille sur la surface de l'évier.
- Bien que les éviers en granit et en composite quartz de Kraus soient très résistants à la chaleur, le fait de déplacer directement de la cuisinière sur la surface de l'évier des ustensiles de cuisine très chauds pourrait causer une décoloration de la surface. Envisager plutôt d'utiliser un dessous de plat ou un repose-plat roulant pour les plats extrêmement chauds afin d'éviter tout dommage potentiel causé par la chaleur.
- NE PAS déplacer directement de la cuisinière ou du four sur la surface de l'évier des ustensiles de cuisine très chauds. Envisager plutôt d'utiliser un dessous de plat ou un repose-plat roulant pour les plats extrêmement chauds afin d'éviter tout dommage potentiel causé par la chaleur.

PRODUITS   ENVISAGER

- Nettoyant et conditionneur de granit Supreme Surface  (peut-être utilisé quotidiennement)
- Soft Scrub 
- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Nettoyant et polissage de granit Weiman 
- Nettoyant antibactérien Fantastik  Heavy Duty
- Formule antibactérienne tout usage 409 
- Monsieur Propre  éponge magique 



 vier encastré Bellucci  83,82 cm (33 po) en composite granit (KGTW2-33MBL)

NETTOYAGE COURANT

L'argile réfractaire est extrêmement résistante aux taches et à la rouille et il vous suffit donc d'essuyer pour enlever la plupart des résidus alimentaires et des liquides. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons de rincer l'intérieur de l'évier et de l'essuyer avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide (sans ammoniac) ou un produit figurant dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Appliquez le nettoyant avec une éponge douce ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre. Vous pouvez aussi utiliser du bicarbonate de soude (ou même un nettoyant légèrement abrasif) pour enlever les résidus alimentaires qui ont adhéré.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour empêcher la formation de dépôts de minéraux sur l'évier dans les régions où l'eau est dure, rincez l'intérieur de l'évier et essuyez-le avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Pour assurer la durabilité du lustre, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée d'eau de Javel pour nettoyer, désinfecter et maximiser le lustre de votre évier en argile réfractaire. Remplissez votre évier avec de l'eau chaude et ajoutez une tasse ou deux d'eau de Javel lorsqu'il est à moitié plein. Laissez la solution composée d'eau et d'eau de Javel reposer à la température ambiante, puis videz l'évier et remplissez-le de nouveau avec de l'eau propre pour rincer et éliminer tout résidu. L'application mensuelle d'une fine couche de cire liquide sur la surface de l'évier en argile réfractaire facilite le nettoyage. La cire empêche les aliments et les liquides d'adhérer à la surface de l'évier et simplifie le nettoyage; il suffit de faire couler l'eau pour éliminer les débris.

À ÉVITER

- NE PAS laisser de la mouture de café, des sachets de thé ou autres matières qui tachent en contact avec la surface de l'argile réfractaire pendant de longues périodes de temps.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer l'évier. Utiliser uniquement des éponges douces – même si les nettoyants doux abrasifs (p. ex. le tampon bleu Scotch Brite) peut être utilisé au besoin, les nettoyants abrasifs puissants (par ex. le tampon vert Scotch Brite) peuvent rayer et ternir la surface de l'évier.
- NE PAS utiliser de substances abrasives comme les poudres à récurer, les nettoyants pour métaux ou les nettoyeurs concentrés de tuyaux d'écoulement.
- NE PAS déplacer directement de la cuisinière ou du four sur la surface de l'évier des ustensiles de cuisine très chauds. Envisager plutôt d'utiliser un dessous de plat ou un repose-plat roulant pour les plats extrêmement chauds afin d'éviter tout dommage potentiel causé par la chaleur.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Formule antibactérienne tout usage 409®
- Soft Scrub®
- Monsieur Propre® Éponge magique®
- Solution douce à base d'eau de Javel



Évier de cuisine de ferme en argile réfractaire Turino™ 83,82 cm (33 po) (KFR1-33MWH)



Évier de cuisine de ferme en argile réfractaire Turino™ 83,82 cm (33 po) (KFR1-33MGR)

NETTOYAGE COURANT

La surface  maill e, lisse et non poreuse, est extrêmement résistante aux taches et il vous suffit donc d'essuyer pour enlever la plupart des r sids alimentaires et des liquides. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons de rincer l'intérieur de l'évier et de l'essuyer avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide ou un produit figurant dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Appliquez le nettoyant avec une éponge douce ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour empêcher la formation de dépôts de minéraux sur l'évier dans les régions où l'eau est dure, rincez l'intérieur de l'évier et essuyez-le avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

ÉBRÉCHURES ET FISSURES

Les éviers  maill s Kraus sont extrêmement résistants aux ébréchures, aux fissures et autres dommages causés par des chutes d'objets. Si votre revêtement émaillé est endommagé suite à un impact exceptionnellement fort, vous pouvez vous procurer des trousse de réparation d'ébréchures de porcelaine  maill e dans les magasins de bricolage.

  ÉVITER

- NE PAS laisser de la mouture de café, des sachets de thé ou autres matières qui tachent en contact avec la surface de l'argile réfractaire pendant de longues périodes de temps.
- NE PAS utiliser de tampons éponges abrasifs, de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer l'évier. N'utiliser que des éponges douces.
- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'ammoniac, de l'alcool ou de l'eau de Javel non diluée.
- NE PAS déplacer directement de la cuisinière ou du four sur la surface de l'évier des ustensiles de cuisine très chauds. Envisager plutôt d'utiliser un dessous de plat ou un repose-plat roulant pour les plats extrêmement chauds afin d'éviter tout dommage potentiel causé par la chaleur.

PRODUITS   ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Formule antibactérienne tout usage 409®
- Bar Keepers Friend® (liquide)



 vier de cuisine en acier inoxydable émaillé Pintura™ (KE1US21GWH)

NETTOYAGE COURANT

La surface non poreuse des vasques KRAUS en composite de bauxite est dotée de la technologie novatrice Nano qui la rend résistante aux taches et aux taches d'eau et extrêmement facile à nettoyer. Pour le nettoyage et l'entretien courants, vous pouvez utiliser de l'eau additionnée de détergent liquide doux ou une solution à base de vinaigre et d'eau. Appliquez le nettoyant avec un chiffon en microfibre doux ou une éponge douce (non abrasive). Essuyez en effectuant des mouvements circulaires, puis rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour empêcher la formation de dépôts de minéraux sur la vasque dans les régions où l'eau est dure, rincez l'intérieur de la vasque et essuyez avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Il est recommandé d'utiliser occasionnellement un chiffon en microfibre et de l'huile pour bébé pour traiter toutes les surfaces.

RAYURES ET ÉRAFLURES

Les vasques Kraus en composite de bauxite sont extrêmement résistantes aux ébréchures, aux fissures, à l'abrasion et autres dommages causés par des chutes d'objets. Si des dommages se produisent suite à un usage intense, il est facile de remédier aux ébréchures et aux éraflures mineures en raison des propriétés renouvelables du composite de bauxite – il suffit de polir la zone affectée avec du papier abrasif à grains fins jusqu'à ce que les marques disparaissent.

À ÉVITER

- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer la vasque. Les matériaux contenant des produits abrasifs doivent être manipulés avec une prudence particulière.
- NE PAS renverser de produits chimiques, comme du décapant de peinture, des produits nettoyants pour métaux ou contenant du dichlorométhane ou de l'acide dans la vasque. Tout déversement de tels produits chimiques doivent être immédiatement enlevés avec de l'eau savonneuse.
- NE PAS utiliser de nettoyants qui contiennent des agents de suppression de la chaux comme CLR ou Lime-A-Way.
- NE PAS laisser des objets métalliques ou de l'eau stagnante dans la vasque.
- NE PAS utiliser de produits contenant des teintures artificielles.
- NE PAS utiliser d'eau dont la température dépasse 70 °C (158 °F) car cela constitue une utilisation inappropriée qui peut endommager la vasque et annuler la garantie.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Soft Scrub®
- Bar Keepers Friend®
- Solution douce à base d'eau de Javel



Vasque de salle de bain Natura™ en composite de bauxite (KSV-6MW)

NETTOYAGE COURANT

La surface lisse et non poreuse de la céramique est extrêmement durable et résistante aux taches. Pour éviter les taches d'eau, le ternissement et la décoloration, rincez et essuyez l'intérieur de la vasque avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide ou un produit figurant dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Appliquez le nettoyant avec une éponge douce ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour empêcher la formation de dépôts de minéraux sur la vasque dans les régions où l'eau est dure, rincez l'intérieur de la vasque et essuyez avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Si des dépôts d'eau dure s'accumulent au fil du temps, nous recommandons d'utiliser du vinaigre pour neutraliser les minéraux et les dépôts. Utilisez une lavette douce trempée dans du vinaigre pour essuyer délicatement la surface de la vasque, puis rincez avec de l'eau et séchez avec une serviette.

Pour combattre les taches résistantes comme la rouille (causée par les dépôts minéraux de l'alimentation en eau) ou les accumulations de résidus de dentifrice, utilisez une solution composée de bicarbonate de soude et de vinaigre. Mélangez ces deux ingrédients pour former une pâte que vous appliquerez directement sur la tache. Laissez reposer pendant 10 minutes, puis rincez à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

À ÉVITER

- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'eau de Javel, de l'ammoniac, de l'alcool ou du chlore.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, ni de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer la vasque.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Soft Scrub®
- Bar Keepers Friend®
- Solution douce à base d'eau de Javel



Vasque de salle de bain Viva™ en céramique porcelaine (KCV-200GGR)



Vasque de salle de bain Viva™ en céramique porcelaine (KCV-201GWH)

NETTOYAGE COURANT

Pour que votre vasque en verre semble toujours neuve et éviter les tâches d'eau et le ternissement, rincez et essuyez l'intérieur de la vasque avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide ou un produit figurant dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Appliquez le nettoyant avec une éponge douce ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre. Pour un nettoyage en profondeur, nous recommandons l'utilisation des produits Rejuvenate Glass et Ceramic Restorer afin de nettoyer et de restaurer le lustre et de créer une barrière non adhérente qui facilitera les futurs nettoyages.

SOLUTIONS CONTRE L'EAU DURE

Pour empêcher la formation de dépôts de minéraux sur la vasque dans les régions où l'eau est dure, rincez l'intérieur de la vasque et essuyez avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Si des dépôts d'eau dure s'accumulent au fil du temps, nous recommandons d'utiliser du vinaigre pour neutraliser les minéraux et les dépôts. Utilisez une lavette douce trempée dans du vinaigre pour essuyer délicatement la surface de la vasque, puis rincez avec de l'eau et séchez avec une serviette.

Pour combattre les taches résistantes comme les accumulations de résidus de dentifrice, utilisez une solution composée de bicarbonate de soude et de vinaigre. Mélangez ces deux ingrédients pour former une pâte que vous appliquerez directement sur la tache. Laissez reposer pendant 10 minutes, puis rincez à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

À ÉVITER

- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'eau de Javel, de l'ammoniac, de l'alcool ou du chlore.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs (utiliser uniquement des tampons qui ne provoquent pas de rayures).

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Nettoyant multi-surfaces Cinch® Streak-Free
- Pulvérisateur multi-surfaces antibactérien Monsieur Propre®
- Nettoyant pour vitres et surfaces Formula 409®
- Nettoyant et réparateur pour plaques chauffantes et fours Rejuvenate®



Vasque en verre pour salle de bain série Nature™ (GV-391-19 mm)

Faites en sorte que votre robinet semble neuf plus longtemps grâce au fini Spot-Free all-Brite™ qui nécessite moins de nettoyage et brille plus longtemps car il résiste aux taches d'eau, au ternissement et aux traces de doigt. Pour l'entretien courant des robinets all-Brite™, nous vous recommandons de nettoyer votre robinet avec du savon doux, de le rincer abondamment avec de l'eau tiède et de le sécher avec un chiffon propre et doux.



Robinet à douchette Oletto™ (KPF-1820SFS)



Robinet à douchette Oletto™ à usage commercial (KPF-2631SFACB)

NETTOYAGE COURANT

Pour effectuer l'entretien courant, nettoyez régulièrement le robinet avec le nettoyant que vous avez choisi dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Nous recommandons de faire l'essai de tout nouveau nettoyant sur un endroit dissimulé du robinet avant de l'appliquer sur toute la surface. Tous les nettoyants devraient être abondamment rincés à l'eau tout de suite après le nettoyage du robinet.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour éviter l'accumulation des taches d'eau, rincez abondamment et essuyez bien votre robinet avec un chiffon humide, puis séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre pour obtenir les meilleurs résultats.

À ÉVITER

- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'eau de Javel, de l'ammoniac, de l'alcool, du vinaigre ou du chlore.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer le robinet.

PRODUITS À ENVISAGER

- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Nettoyant tout usage Green Works®
- Nettoyant pour vitres Works®
- Nettoyant pour vitres Windex® Original
- Chiffon en microfibre doux
- Éponge



Robinet de cuisine Oletto™ (KPF-2822MB) de type bar



Robinet pour vasque de salle de bain Esta™ (KVF-1210GM)

Les robinets Kraus avec détecteur sont dotés de la fonctionnalité mains libres qui permet de minimiser les taches et les traces de doigt se produisant au fil du temps. Pour assurer le nettoyage et l'entretien de votre robinet avec détecteur, il vous suffit de suivre les instructions d'entretien pour les robinets de cuisine Kraus (avec fini Spot-Free ou tout autre fini) et d'apprécier cet avantage supplémentaire de la fonctionnalité mains libres pour une propreté ultime.



Robinet avec détecteur Bolden™ (KSF-1610MB)

NETTOYAGE COURANT

Pour l'entretien courant, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau ou de l'eau additionnée d'un détergent liquide au savon doux pour nettoyer l'accessoire et le sécher avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Appliquez le nettoyant que vous avez choisi dans la section « Produits à envisager » ci-dessous avec une éponge douce, ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

NETTOYAGE D'UN PRODUIT EN PARTICULIER

- Tous les accessoires Kraus portant la mention ou le symbole **LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE** peuvent être lavés dans le lave-vaisselle ou rincés manuellement.
- Les accessoires ne portant pas cette mention ou ce symbole (y compris les planches à découper en bois) doivent être lavés à la main avec un détergent doux, rincés abondamment et séchés avec un chiffon en microfibre.
- Si possible, utilisez des planches à découper distinctes pour les produits frais, la viande crue, la volaille et le poisson.
- Si vous lavez une grille de fond d'évier en acier inoxydable dans le lave-vaisselle, assurez-vous d'enlever toutes les pattes et tous les amortisseurs en caoutchouc. Assurez-vous de remettre en place toutes les pattes et tous les amortisseurs en caoutchouc avant de réutiliser la grille.

SOLUTIONS POUR L'EAU DURE ET NETTOYAGE APPROFONDI

Pour éviter la formation de taches d'eau, assurez-vous de sécher les accessoires en les tamponnant avec un chiffon en microfibre après l'utilisation, tout particulièrement les accessoires en acier inoxydable qui ont un fini miroir (comme les plats pour servir la nourriture).

À ÉVITER

- **NE PAS** utiliser de tampons abrasifs, de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer les accessoires. N'utiliser que des éponges douces.
- **NE PAS** laver les accessoires qui ne portent pas la mention ou le symbole **LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE** dans le lave-vaisselle. Ces accessoires doivent être rincés à l'eau ou lavés à la main avec un détergent doux.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Formule antibactérienne tout usage 409®



Distributeur de savon ou de lotion pour cuisine (KSD-80ORB)



Distributeur de savon ou de lotion pour cuisine (KSD-80ORB)

NETTOYAGE COURANT

Fabriquées d'un acier inoxydable de première qualité pour assurer leur durabilité et leur facilité d'entretien, les grilles de fond d'évier Kraus constituent un excellent moyen de protéger le fond de votre évier de cuisine contre l'usure quotidienne.

Pour empêcher les dépôts qui s'accumulent avec le temps, rincez les deux côtés de la grille après avoir utilisé votre évier, et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide (sans ammoniac) ou un produit figurant dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Appliquez le nettoyant avec une éponge douce ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Même si les grilles de fond d'évier constituent un accessoire très utile et polyvalent, elles peuvent aussi attirer la saleté et les débris générés par toutes vos tâches culinaires. Pour un nettoyage plus en profondeur visant à désincruster les dépôts de nourriture, procédez comme suit :

- Placez les grilles dans votre lave-vaisselle! Les grilles de fond d'évier Kraus sont lavables au lave-vaisselle – assurez-vous

simplement d'enlever toutes les pattes et tous les amortisseurs en caoutchouc. Pour faire en sorte que les grandes grilles entrent dans le lave-vaisselle, essayez de retirer le plateau supérieur et de placer la grille sur le plateau inférieur.

- Remplissez votre évier d'eau chaude et faites-y tremper la grille, retournée, dans de l'eau savonneuse. Utilisez une brosse à récurer et du détergent à vaisselle ou un nettoyant doux, comme Bar Keeper's Friend, pour parvenir à bout des taches résistantes, puis rincez abondamment avec de l'eau.
- Fabriquez une pâte avec du bicarbonate de soude et du citron que vous laisserez reposer sur les taches résistantes, puis récuriez et rincez abondamment avec de l'eau.

À ÉVITER

- NE PAS laver les pattes et les amortisseurs en caoutchouc au lave-vaisselle. Ils doivent être rincés à l'eau ou lavés à la main avec un détergent doux.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Solution douce à base d'eau de Javel
- Huile minérale alimentaire



Évier en argile réfractaire Turino™ 76,20 cm (30 po) (KFD1-30) avec grille de fond d'évier (KBG-FC2614)

Les planches à découper Kraus sont conçues pour améliorer la fonctionnalité de votre évier de cuisine. De simples mesures d'entretien et de maintenance suffiront pour assurer une utilisation durable.

BAMBOU

Le bambou, qui est naturellement non poreux et écologique, offre une surface de découpe durable facile à nettoyer.

ACACIA

Le bois durable de l'acacia est idéal pour la fabrication de planches à découper ultra-robustes dont la surface non poreuse est naturellement hygiénique.

BOIS COMPOSITE

Grâce à leur surface non poreuse naturellement hygiénique qui empêche les odeurs et les taches, les planches à découper en bois composite représentent un excellent choix pour les cuisines qui fourmillent d'activités.

TOUT MATÉRIAU

- Pour assurer l'entretien courant de votre planche à découper, après chaque utilisation, lavez-la à l'eau pure ou additionnée d'un détergent liquide doux et séchez-la avec un chiffon en microfibre ou en la plaçant debout pour la laisser sécher à l'air.
- Si possible, utilisez des planches à découper distinctes pour les produits frais, la viande crue, la volaille et le poisson.
- Toutes les planches à découper en bois s'usent avec le temps.

Lorsque les planches à découper en bois sont excessivement usées ou développent des interstices difficiles à nettoyer, elles devraient être éliminées.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR ET ENTRETIEN

Pour un nettoyage plus en profondeur, nettoyez la planche chaque semaine en saupoudrant généreusement sa surface de gros sel, frottez avec une tranche de citron et rincez bien avec de l'eau chaude.

Pour sceller et protéger votre planche, tout particulièrement après l'avoir nettoyée avec une solution à base d'eau de Javel, frottez-la avec une petite quantité d'huile alimentaire (p. ex. de l'huile alimentaire minérale) de sorte que celle-ci pénètre dans le bois afin d'empêcher la surface de sécher.

À ÉVITER

- NE PAS laver les accessoires qui ne portent pas la mention ou le symbole LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE dans le lave-vaisselle. Ces accessoires doivent être rincés à l'eau ou lavés à la main avec un détergent doux.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Solution douce à base d'eau de Javel
- Huile minérale alimentaire



Évier Station de travail Kore™ (KWT311-25) et planche à découper en bambou (KCB-WS02BB)

NETTOYAGE COURANT

Les accessoires Kraus en silicone ou revêtus de silicone sont fabriqués à partir de silicone sans danger pour la nourriture et ne contenant pas de BPA. De simples mesures d'entretien et de maintenance suffiront pour assurer une utilisation durable. La fabrication étanche des accessoires en silicone Kraus vous permet d'essuyer simplement les déversements pour faciliter l'entretien. Essuyez la surface de votre accessoire de cuisine en silicone avec de l'eau et une éponge douce ou un chiffon pour enlever la poussière ou toute particule adhérente.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Pour un nettoyage plus en profondeur, vous pouvez simplement mettre votre accessoire en silicone dans le lave-vaisselle – veuillez d'abord vous assurer qu'il porte la mention ou le symbole « Lavable au lave-vaisselle ». Vous pouvez également utiliser un détergent à vaisselle dégraissant et de l'eau très chaude, ou immerger l'accessoire dans de l'eau bouillante, ou le placer dans le four pour le stériliser après l'avoir utilisé – en raison de sa fabrication à l'épreuve de la chaleur, la température

élevée n'endommagera pas l'accessoire. Pour un nettoyage des taches en profondeur, confectionnez une pâte avec du bicarbonate de soude et appliquez-la sur les zones que vous souhaitez nettoyer, puis lavez l'accessoire avec du détergent pour vaisselle et de l'eau chaude.

À ÉVITER

- NE PAS laver les accessoires qui ne portent pas la mention ou le symbole **LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE** dans le lave-vaisselle. Ces accessoires doivent être rincés à l'eau ou lavés à la main avec un détergent doux.
- NE PAS utiliser d'éponges ou de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager la surface en silicone.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Pâte confectionnée avec du bicarbonate de soude et de l'eau
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Formule antibactérienne tout usage 409®



Égouttoir tout usage à dérouler sur l'évier (KRM-10)



Tapis-égouttoir auto-drainant en silicone (KDM-10)

NETTOYAGE COURANT

Les accessoires de cuisine Kraus en acier inoxydable sont conçus pour assurer la durabilité et faciliter l'entretien. Pour effectuer l'entretien courant et empêcher les dépôts qui s'accumulent avec le temps, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau ou de l'eau additionnée d'un détergent liquide au savon doux pour nettoyer l'accessoire, puis de le sécher avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. Appliquez le nettoyant que vous avez choisi dans la section « Produits à envisager » ci-dessous puis rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau et un détergent doux à base de savon liquide (sans ammoniac) ou un produit figurant dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Appliquez directement le produit nettoyant sur l'accessoire avec une éponge douce, ou un chiffon en microfibre, rincez abondamment à l'eau tiède et séchez en tamponnant avec un chiffon en microfibre. Pour désincruster les dépôts alimentaires ou la saleté, vous pouvez aussi remplir votre évier avec de l'eau chaude additionnée d'un produit nettoyant liquide doux et y

faire tremper les accessoires. Utilisez une brosse à récurer et du détergent à vaisselle, ou un nettoyant doux comme Bar Keeper's Friend, pour parvenir à bout de toute tache résistante, puis rincez abondamment avec de l'eau. Comme les accessoires Kraus en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle pour faciliter l'entretien.

À ÉVITER

- NE PAS laver les accessoires qui ne portent pas la mention ou le symbole LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE dans le lave-vaisselle. Ces accessoires doivent être rincés à l'eau ou lavés à la main avec un détergent doux.
- NE PAS utiliser d'éponges ou de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager la surface en acier inoxydable.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Pâte confectionnée avec du bicarbonate de soude et de l'eau
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Formule antibactérienne tout usage 409®



Égouttoir d'évier Station de travail (KDR-3)



Passeoire en acier inoxydable pour évier Station de travail (CS-6)

NETTOYAGE COURANT

Un aérateur de lave-vaisselle empêche l'eau sale du lave-vaisselle de refouler dans les conduites d'eau douce. Avec le temps, les résidus peuvent s'accumuler dans l'aérateur et former une obstruction. Pour nettoyer votre aérateur, suivez les étapes ci-dessous :

- Retirez le capuchon en métal de l'aérateur.
- Dévissez le capuchon en plastique//retirez l'inverseur en plastique***.
- Retirez toute matière, p. ex., les particules alimentaires ou la graisse, qui pourraient s'être accumulées.
- Vérifiez le tuyau de l'aérateur ou du broyeur pour déceler les obstructions éventuelles.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Utilisez un goupillon à bouteille (hautement recommandé) et un produit ménager désinfectant pour nettoyer l'aérateur en pro-

fondeur et supprimer les odeurs, tout particulièrement si vous percevez une odeur ou observez une fuite d'eau. Démontez l'aérateur en suivant les instructions de la section Nettoyage courant, puis faites tremper le goupillon dans de l'eau propre et plongez-le à plusieurs reprises dans l'aérateur pour le déboucher et enlever les accumulations de saleté.

À ÉVITER

- NE PAS ignorer l'eau qui s'écoule de l'aérateur car c'est un signe que ce dernier est obstrué.

PRODUITS À ENVISAGER

- Goupillon de bouteille
- Formule antibactérienne tout usage 409®
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau



Robinet à douchette Oletto™ (KPF-2820SFACB) avec aérateur (KAG-1SFACB)

NETTOYAGE COURANT

Un simple assemblage de bonde d'évier est en fait un élément essentiel pour maintenir la propreté de votre évier de cuisine et s'assurer que tout fonctionne correctement en maintenant le tuyau d'écoulement exempt de débris.

Pour que votre bonde d'évier maintienne son apparence impeccable, nettoyez régulièrement la bonde et la crépine avec de l'eau et un détergent liquide en vous assurant de les rincer abondamment et de les sécher avec un chiffon en microfibre pour maximiser le lustre.

Pour empêcher la décoloration, rincez et essuyez toujours la bonde et le fond de votre évier lorsque vous avez terminé de l'utiliser, et évitez de laisser des substances qui tachent, comme le café et les sachets de thé, dans l'évier ou sur l'assemblage de la bonde.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Entre les débris alimentaires, les taches d'eau dure et le magma résultant du lavage de la vaisselle et d'autres tâches ménagères, l'assemblage de votre bonde et la crépine pourraient avoir besoin d'un nettoyage en profondeur. Si des particules

alimentaires ont été collectées dans les orifices de la crépine, enlevez-les avec une fourchette, puis essuyez la crépine et les côtés de l'assemblage de la bonde avec un détergent doux dégraissant. Pour assurer une propreté éclatante de votre bonde, utilisez du jus de citron et une pâte à base de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter, puis rincez abondamment à l'eau tiède et séchez avec un chiffon en microfibre. Si les taches persistent, vous pouvez tremper une serviette en papier dans du vinaigre blanc distillé et en couvrir la zone tachée pendant 20 minutes.

À ÉVITER

• **NE PAS PLACER** des articles ou des substances qui peuvent tacher, comme le café et les sachets de thé, dans l'évier ou sur l'assemblage de la bonde.

PRODUITS À ENVISAGER

- Détergent à vaisselle
- Mélange de bicarbonate de soude et de citron
- Formule antibactérienne tout usage 409®
- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Solution composée en parts égales de vinaigre blanc et d'eau



Couvercle décoratif et amovible de bonde CapPro™ (STC-2)



Assemblage de bonde en acier inoxydable avec crépine (ST-4)

NETTOYAGE COURANT

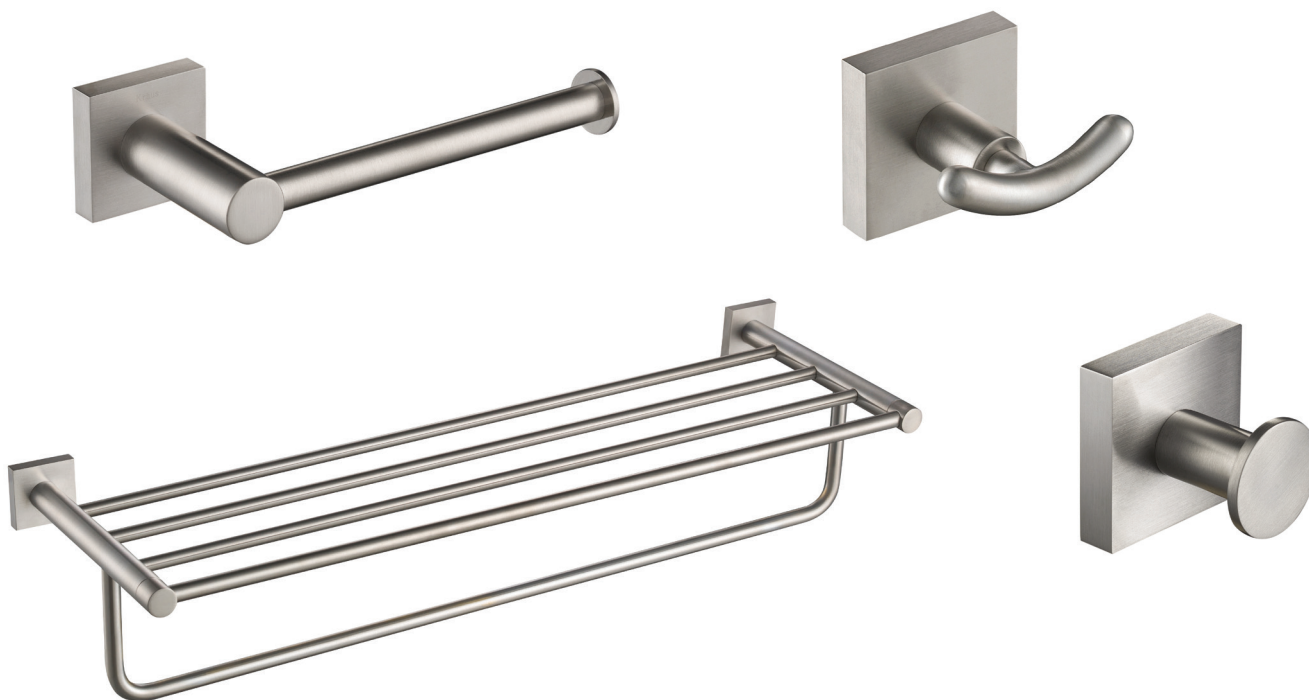
Pour effectuer l'entretien courant, essuyez régulièrement l'accessoire de salle de bain avec un chiffon en microfibre doux, ou utilisez le nettoyant que vous avez choisi dans la section « Produits à envisager » ci-dessous. Nous vous recommandons de faire un essai de tout nouveau nettoyant sur un endroit dissimulé de l'accessoire avant de l'appliquer sur toute la surface.

À ÉVITER

- NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant des poudres abrasives, de l'eau de Javel, de l'ammoniac, de l'alcool, du vinaigre ou du chlore.
- NE PAS utiliser de tampons abrasifs, de tampons ou de brosses métalliques pour nettoyer le robinet.

PRODUITS À ENVISAGER

- Nettoyant antibactérien Fantastik® Heavy Duty
- Nettoyant tout usage Green Works®
- Nettoyant pour vitres Works®
- Nettoyant pour vitres Windex® Original
- Chiffon en microfibre doux



Accessoires de salle de bain série Ventus™ avec fini nickel brossé

Nous vous couvrons

Les produits Kraus sont fabriqués et testés selon les normes de qualité les plus rigoureuses par Kraus USA Inc. (« Kraus »). Nous offrons notre garantie à l'acheteur initial pour un usage ménager personnel du produit à son emplacement d'origine.

Pour obtenir tous les renseignements sur la garantie, consultez :

<http://www.kraususa.com/warranty.html>

SERVICE APRÈS-VENTE

Service après-vente Kraus : Votre partenaire pour un service à vie

Courriel : Customerservice@kraususa.com

Tél. : 800-775-0703

