

La limpieza y el mantenimiento de nuestros topes de concreto, es muy fácil. Se debe realizar el mantenimiento adecuado y la limpieza regular, porque sin estos, los topes de concreto pueden ser más propensos a las manchas y otros daños.

El concreto en su estado natural es poroso y se puede manchar, todos nuestros topes tienen aplicado sobre su superficie un sellador de excelente calidad, para proporcionarle una protección contra las manchas de cocina tales como manchas de comida, aceites y grasas. Cuando limpie su tope de concreto primero use un trapo limpio humedecido solamente con agua, si aún no puede limpiar bien el tope, puede usar agua tibia y si el sucio es muy fuerte use un jabón suave, sin amoníaco, no abrasivo y de pH neutro. Evite el uso de una esponja abrasiva para limpiar o quitar el sucio de su tope de concreto, porque pueden causar rasguños o daños leves a la superficie. Mejor use una esponja o un trapo suave debido a que pueden limpiar la superficie de la misma manera sin el riesgo de dañarlo.

Limpie los alimentos o derrames de líquidos tan pronto como sea posible. Los derrames que se dejan en la superficie por mucho tiempo pueden manchar el tope de concreto de forma permanente. Si líquidos ácidos como el vinagre, el vino rojo y el jugo de limón son derramados sobre la superficie del tope y no se limpian o se quitan pronto, el tope de concreto se pudiera manchar. Otros productos que pudieran mancharle el tope son limpiadores de hornos, removedores de pintura, o cualquier otro producto químico que contenga sustancias destructivas.

Evite colocar objetos calientes sobre su tope de concreto como ollas, platos u otros utensilios de cocina. Aunque el concreto resiste muy bien al calor, éste puede dañar gradualmente y de forma irreparable el sellador de su tope, manchándolo, decolorándolo y hasta cambiándole la textura a la superficie del tope. Asegúrese de que siempre haya una almohadilla aislante de calor o salvamanteles disponible sobre su tope de concreto donde se puedan colocar recipientes calientes sobre él.

Los topes de concreto no están diseñados para cortar sobre ellos y aunque cortar directamente sobre su tope en realidad no dañaría el concreto, sí pudiera hacerle daños al sellador. Una vez que el sellador se ha roto, la capacidad de su tope de concreto para resistir las manchas y al agua se reduce. Constantes cortes con cuchillos pueden dar lugar a rayones en el acabado de la superficie de su tope. Los cortes también pueden hacer que los bordes afilados de sus cuchillos para picar pierdan el filo por la resistencia del concreto. Así que recuerde, los cuchillos pueden cortar y crear puntos débiles en el sellador; asegúrese de no hacer contacto con su parte afilada con la superficie del tope. Se debe proporcionar un almacenamiento seguro para todos los objetos cortantes y punzantes en su cocina. Además, utilice una tabla de cortar al preparar los alimentos en lugar de hacerlo directamente sobre la superficie de su tope. Al igual que otros topes de cocina, la superficie y los bordes del tope de concreto se pueden romper o dañar si son golpeados por un objeto pesado y sólido.

Se recomienda hacer una evaluación periódica de su tope de concreto para comprobar si hay quemaduras, rayones, grietas, astillados, o cualquier otro daño, si observara alguno de estos, comuníquese con nuestro personal autorizado, para indicarle que hacer o visitarlos y reparar cualquier posible daño. Cumpliendo con estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento su tope tendrá una larga vida y duradera.

Si en algún momento tiene alguna duda o piensa que no puede hacer la limpieza por usted mismo(a) no dude en contactar a nuestro personal autorizado para hacerlo por usted, porque ellos saben lo que funciona mejor para su tope.