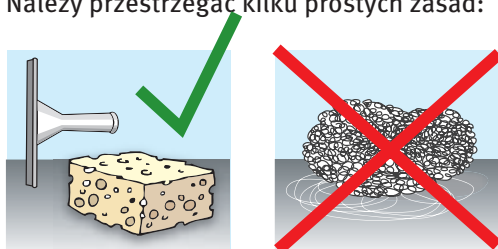
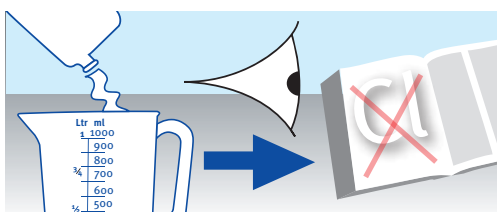


Nieskazitelnie czysta stal nierdzewna – duma profesjonalistów

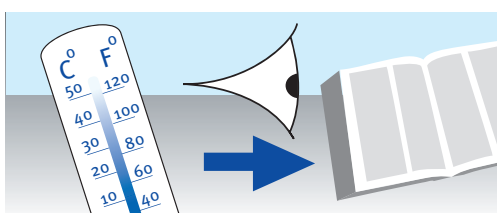
Stal nierdzewna jest łatwa w dokładnym i higienicznym czyszczeniu. Należy jednak zachować minimum środków ostrożności, aby nie uszkodzić jej wysokiej jakości powierzchni. Należy przestrzegać kilku prostych zasad:



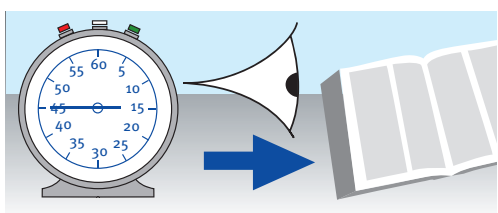
Jako **ŚRODKI DO MYCIA** stosować miękkie gąbki, ściereczki kuchenne lub myjki ze ściągaczką. Nie stosować twardych przedmiotów lub metalowych zmywaków, szczególnie na powierzchniach dekoracyjnych.



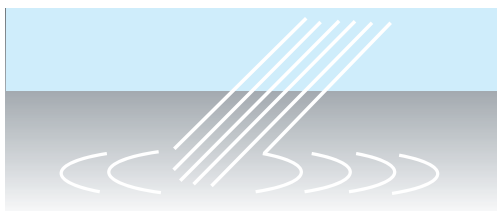
ŚRODKI CZYSZCZĄCE należy rozcieńczać do stężenia zalecanego przez producenta. Nie stosować w nadmiernym stężeniu. Nie należy używać środków odkażających lub wybielających, które zawierają chlorki.



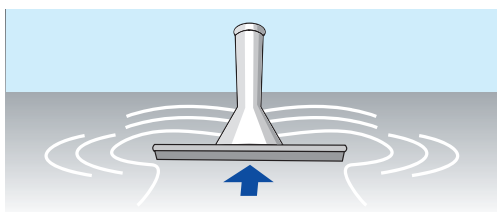
Przestrzegać zakresu **TEMPERATURY** stosowania zalecanego przez producenta. Nie stosować nadmiernej temperatury.



Stosować jedynie przez **CZAS** wskazany przez producenta. Nie wydłużać niepotrzebnie czasu oddziaływania.



SPŁUKAĆ bieżącą wodą. Nie pozostawiać środka czyszczącego we wgłębieniach i niedostępnych obszarach. Nie dopuszczać do stagnacji na powierzchniach poziomych.



WYTRZEĆ DO SUCHA. W celu uniknięcia brzydkich osadów, nigdy nie należy pozostawiać powierzchni mokrej.

Stal nierdzewna z oczywistych powodów jest materiałem zatwierdzonym do stosowania w urządzeniach gastronomicznych. Nie wymaga pokrycia powłoką zabezpieczającą. Nie zawiera żadnych antybakteryjnych dodatków, które mogłyby dostać się do żywności. Łatwość jej czyszczenia jest doskonała – nawet po wielu latach intensywnego użytkowania. Jeśli jest właściwie stosowana, rutynowe procedury czyszczenia zapewniają optymalną higienę.

Należy pamiętać, że zastosowanie środków czyszczących w zbyt silnym stężeniu, o zbyt wysokiej temperaturze lub przez zbyt długi czas może nie poprawić wyniku czyszczenia, lecz być szkodliwe i uszkodzić powierzchnię.