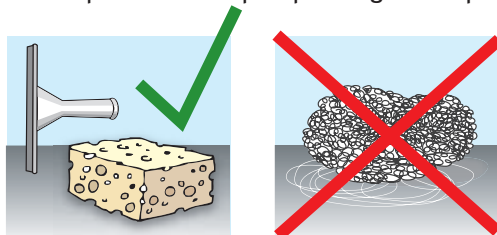
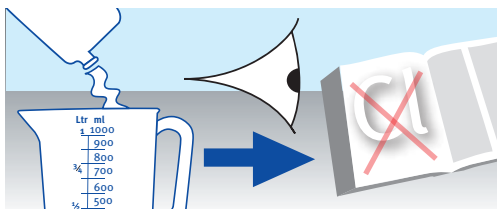


## Inox impeccable – la fierté des professionnels

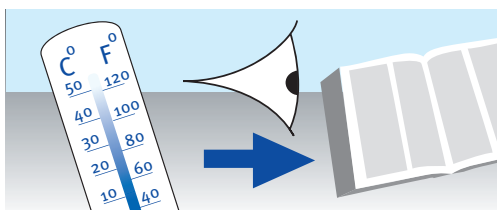
Il est facile de nettoyer l'acier inoxydable à fond et d'être assuré d'une hygiène parfaite. Un minimum de soin est néanmoins nécessaire pour ne pas endommager les surfaces de haute qualité. Voici quelques règles simples à suivre :



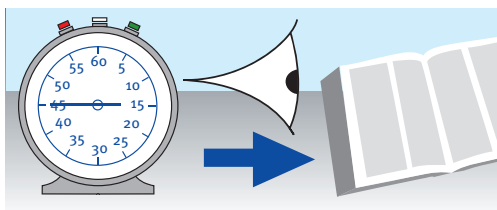
Pour les **USTENSILES DE NETTOYAGE**, on préférera les éponges douces, les torchons de vaisselle ou les raclettes. Eviter les objets durs ou les tampons à récurer en acier, en particulier sur les surfaces décoratives.



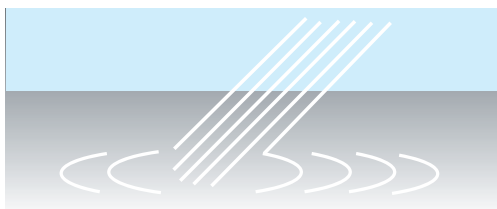
Les **PRODUITS NETTOYANTS** doivent être dilués à la concentration indiquée par le fabricant. Eviter les concentrations trop fortes. Ne pas utiliser de produits désinfectants contenant du chlorure ou de l'eau de Javel.



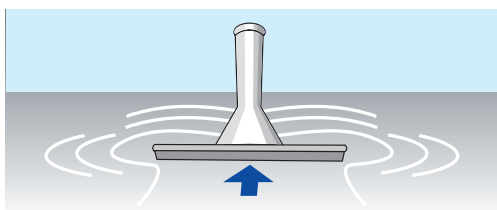
Respecter les **TEMPERATURES** préconisées par le fabricant. Eviter les températures trop élevées.



Respecter le **TEMPS** d'application indiqué par le fabricant. Ne pas prolonger le traitement inutilement.



**RINCER** à l'eau claire. Eviter de laisser du produit nettoyant dans les recoins difficilement accessibles ou de le laisser stagner sur des surfaces horizontales.



**ESSUYER**. Ne pas laisser les surfaces mouillées afin d'éviter les dépôts calcaire.

*L'acier inoxydable est un matériau qui a fait ses preuves dans les équipements de restauration – et pour cause. Il ne nécessite ni couche supplémentaire, laquelle risquerait de partir à l'usage, ni additif « antimicrobien » qui risquerait de se mélanger aux aliments. Sa nettoyabilité demeure excellente – même après plusieurs années d'utilisation intensive. Des procédures de nettoyage courant, si elles sont correctement appliquées, offrent une hygiène optimale.*

Il faut savoir que l'utilisation de produits nettoyants trop concentrés, trop chauds ou appliqués trop longtemps n'améliorera pas le résultat du nettoyage, mais peut être dangereux et endommager le matériel.