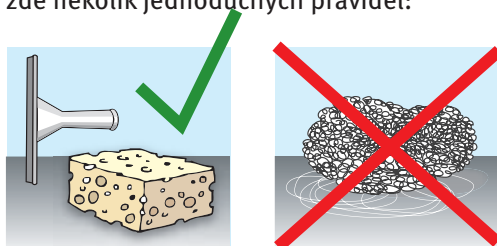
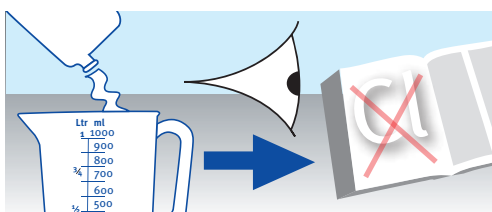


## Nerez bez nejmenší poskvrny – chlouba profesionálů

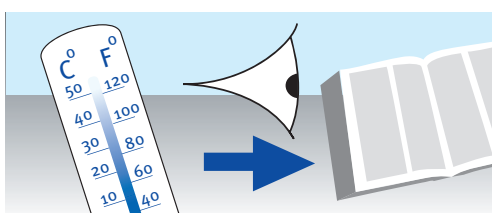
Korozivzdorné oceli – „nerezy“ – je snadné vyčistit do bezvadné, hygienické čistoty. Přesto je však třeba čištění věnovat určitou péči, aby se vysoce jakostní povrch nepoškodil. Platí zde několik jednoduchých pravidel:



Jako **ČISTICÍ POTŘEBY** se nejlépe hodí měkké houby, hadříky či žínky na mytí nádobí nebo stěrky. Nepoužívejte tvrdé předměty ani ocelovou drátěnku, zvláště ne na ozdobné povrchy.

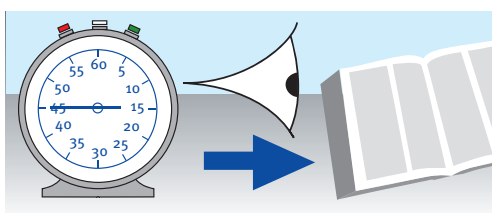


**ČISTICÍ PROSTŘEDKY** musí být zředěné tak, jak uvádí jejich výrobce. Nepoužívejte je příliš koncentrované. Nepoužívejte dezinfekční prostředky s obsahem chloridů ani bělicí prostředky.

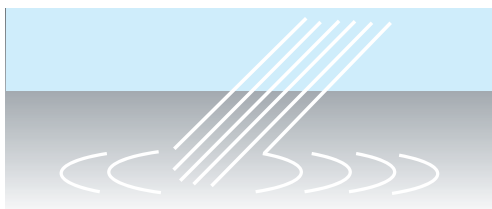


**TEPLOTU** je třeba udržovat v rozmezí, jaké udává výrobce. Roztoky nepoužívejte příliš horké.

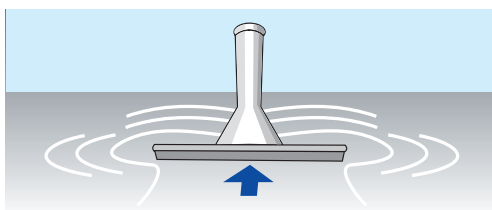
*Korozivzdorné oceli jsou osvědčeným materiálem na zařízení pro veřejné stravování – a má to své dobré důvody. Nepotřebují žádné nátěry ani povlaky, které by se pak mohly odírat. Nepotřebují žádné „antimikrobiální“ přísady, které by se pak mohly dostávat do potravin. Trvale zůstávají výtečně čistitelné – a to i po mnoha letech intenzivního užívání. Běžné způsoby správně prováděného čištění zajišťují optimální hygienu.*



Nanášejte resp. aplikujte je jen po **DOBU** vyznačenou výrobcem. Čištění zbytečně neprotahujte.



**OPLACHUJTE** vodou z vodovodu. Dbejte, aby čisticí prostředek nezůstal v dutinách či štěrbinách ani na vodorovných plochách.



**VYTŘETE POVRCH DOSUCHA.** Nenechávejte povrch mokrý, aby se na něm nevytvořily žádné úsady vodního kamene.

Mějte prosím na paměti, že příliš silné nebo příliš horké čisticí prostředky, či jejich nasazení po příliš dlouhou dobu, nemusí vést k lepšímu vyčištění povrchu, nýbrž ho může poškodit.