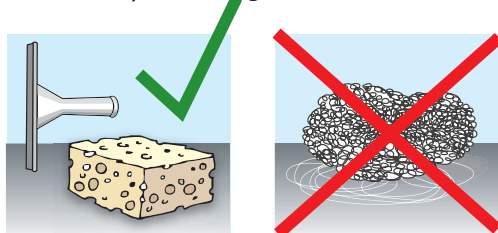
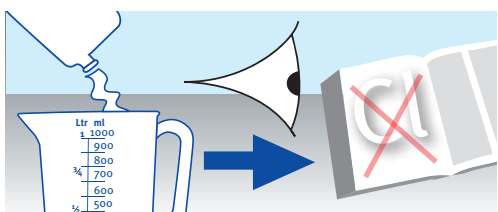


## Acciaio senza macchia – un lavoro da professionisti

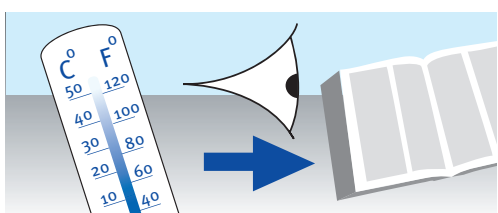
E' facile ottenere una pulizia completa e sanificante dell'acciaio inossidabile, ma un po' di attenzione è comunque necessaria per non danneggiare l'alta qualità delle superfici. Ecco alcuni semplici consigli:



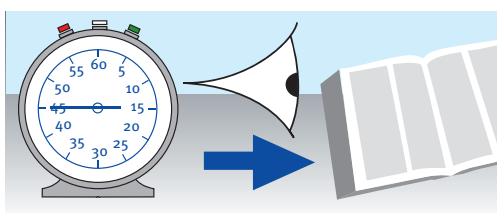
Impiegare **UTENSILI DI PULITURA** adatti, come spugne morbide, panni spugna o tergovetro. Non usare oggetti rigidi o pagliette di acciaio, specialmente sulle superfici decorative.



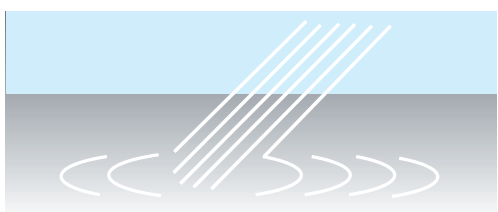
Diluire i **PULITORI** fino alla concentrazione indicata dal produttore. Non usare concentrazioni troppo elevate. Non usare disinfettanti a base di cloruro o candeggina.



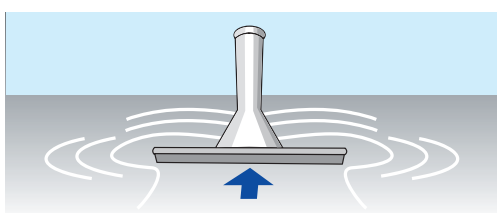
Osservare le **TEMPERATURE** raccomandate dal produttore. Non scaldare troppo.



T trattare le superfici solo per il **TEMPO** specificato. Non prolungare l'applicazione oltre il necessario.



**SCIACQUARE** con acqua dolce. Verificare l'assenza di residui negli angoli nascosti o di ristagni sulle superfici.



**ASCIUGARE PERFETTAMENTE.** Per evitare depositi di calcare, non lasciare le superfici bagnate.

*Alcuni buoni motivi fanno dell'acciaio inox un materiale sicuro per le apparecchiature per la ristorazione. Innanzi tutto non ha bisogno di rivestimenti, che sono soggetti ad usura. Non richiede trattamenti "antimicrobici", che potrebbero contaminare il cibo. La sua pulibilità è sempre ottima, anche dopo molti anni di uso intenso. La normale pulizia, se eseguita correttamente, garantisce un'igiene completa.*

Ricordarsi che un pulitore troppo potente o troppo caldo o un trattamento troppo prolungato non migliorano il pulito, ma possono essere nocivi e danneggiare le apparecchiature.