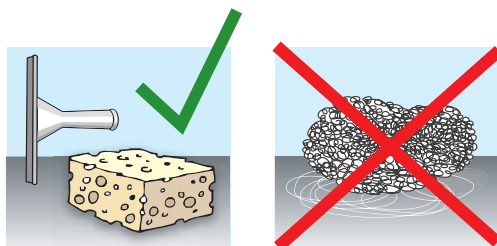
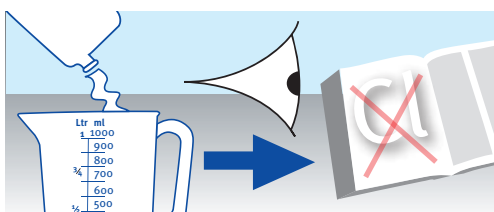


## Vlekkeloos en brandschoon – de trots van professionals

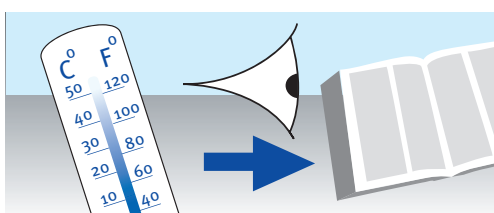
Roestvast staal kan op eenvoudige wijze grondig en hygiënisch gereinigd worden. Er moet echter op enkele punten gelet worden om te voorkomen dat hoogwaardige oppervlakken worden beschadigd. Enkele eenvoudige regels moeten in acht worden genomen:



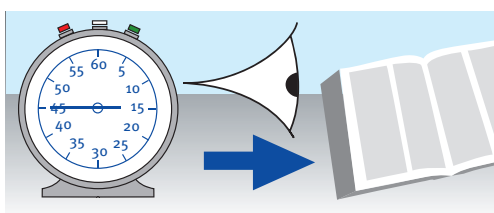
Gebruik bij voorkeur zachte sponzen, vaatdoekjes of wissers als **REINIGINGSMIDDEL**. Gebruik geen harde voorwerpen of stalen schuursponsjes, vooral niet voor decoratieve oppervlakken.



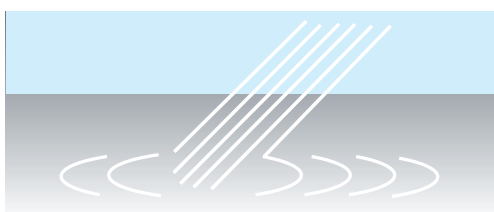
**REINIGINGSMIDDELEN** moeten worden verdund volgens de voorschriften van de fabrikant. Zorg ervoor dat de concentratie niet te hoog is. Gebruik geen chloorhoudende ontsmettingsmiddelen of bleekmiddelen.



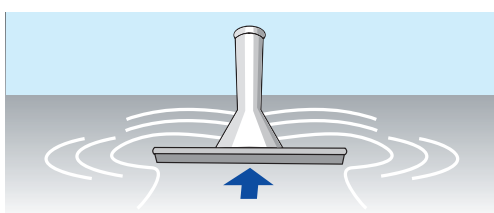
**TEMPERATUREN** moeten binnen het door de fabrikant opgegeven bereik liggen. Maak de oplossing niet te warm.



Houd u bij het opbrengen aan de **TIJD** die door de fabrikant is opgegeven. Laat de behandeling niet onnodig lang duren.



**SPOEL** met vers water. Zorg ervoor dat het reinigingsmiddel niet achterblijft in holtes of op horizontale oppervlakken.



**VEEG GOED DROOG**. Laat oppervlakken niet nat achter, zodat er geen kalkafzetting ontstaat.

*Roestvast staal is een beproefd middel gebleken voor cateringuitrusting – en niet zonder reden. Het bevat geen onbetrouwbare, afslijtbare coatinglagen. Er hoeven geen antimicrobiële stoffen aan toegevoegd te worden, die in het voedsel terecht kunnen komen. De reinigbaarheid is uitstekend – zelfs na jarenlang intensief gebruik. Bij juist gebruik zorgt routinematige reiniging voor een optimale hygiëne.*

Bedenk goed dat het verhogen van de concentratie of temperatuur van het reinigingsmiddel of de duur van het opbrengen daarvan het voorwerp kan beschadigen en geen verbetering van het reinigingsresultaat hoeft te geven.