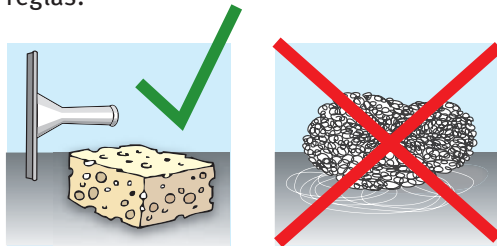
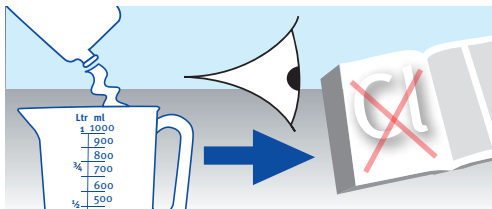


## Acero Inoxidable impecable – el orgullo de los profesionales

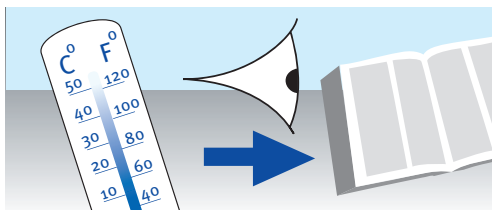
Realizar una limpieza higiénica del acero inoxidable es fácil. Sin embargo, para no dañar las superficies de alta calidad debemos tener un mínimo cuidado y seguir unas sencillas reglas:



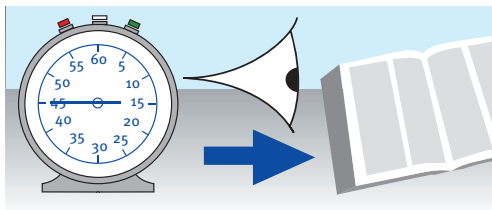
Como **UTENSILIOS DE LIMPIEZA**, emplear esponjas suaves, paños de cocina o rasquetas. No utilice objetos duros o estropajos metálicos, especialmente en superficies decorativas.



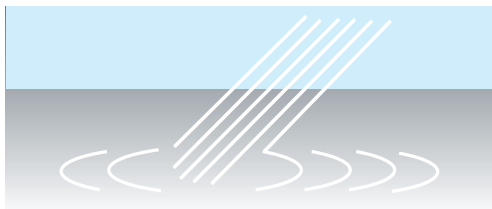
**EL LIMPIADOR** ha de ser diluido para obtener la concentración marcada por el fabricante. No superar la concentración. No se debe utilizar desinfectantes ni lejías con contenido en cloro.



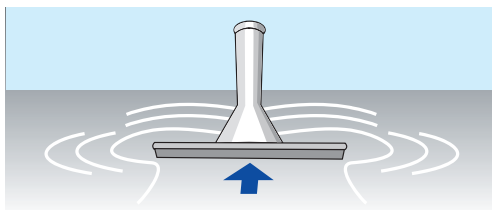
La **TEMPERATURA** ha de estar dentro del rango especificado por el fabricante. No sobrecalentar.



Aplicar solo durante el **TIEMPO** indicado por el fabricante. No prolongar el tratamiento innecesariamente.



**ACLARAR** con agua corriente. No permitir que quede limpiador en hendiduras y evitar que se retenga en superficies horizontales.



**SECADO**. Para evitar depósitos de cal, no dejar la superficie húmeda.

*El acero inoxidable es un material idóneo para equipamientos de catering – por razones evidentes. No necesita recubrimientos, que pueden despegarse. No requiere complementos “antimicrobianos”, que pueden pasar a la comida. Su limpieza es siempre fácil – incluso después de muchos años de uso intenso. Si se utiliza adecuadamente, la limpieza rutinaria le confiere una óptima higiene.*

Por favor, tenga en cuenta que emplear limpiadores de forma demasiado agresiva o caliente no mejora la limpieza, incluso podría dañar la superficie del material.