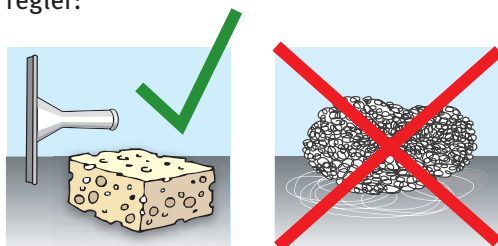
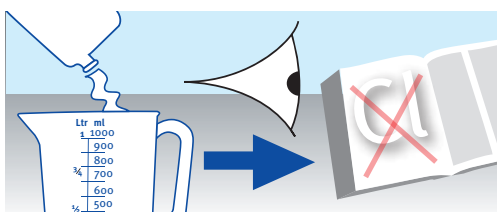


Rostfritt utan fläckar – proffsens förstaval

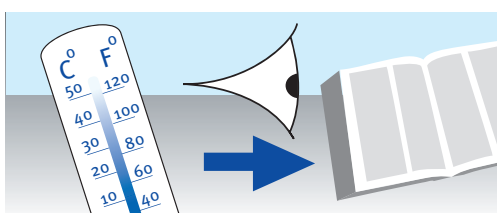
Rostfritt stål är lätt att göra rent på ett effektivt och hygieniskt sätt. Det krävs dock en viss försiktighet för att inte förstöra den fantastiska ytan, vilket nedan beskrivs i några enkla regler:



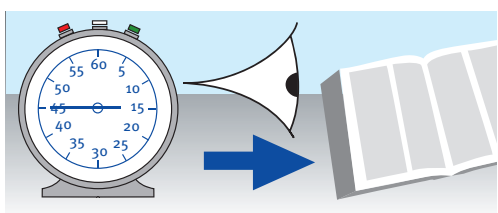
Rengöringen bör utföras med mjuka disksvampar, kökstrasor eller skrapor med gummilist. Använd inte hårda **RENGÖRINGSATTIRALJER** eller skurmedel, framför allt inte på dekorativa ytor.



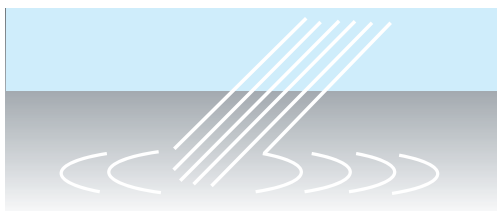
RENGÖRINGSMEDLEN måste spädas till föreskriven koncentration. Använd inte alltför starka lösningar. Använd inte kloridhaltiga blek- eller desinfektionsmedel!



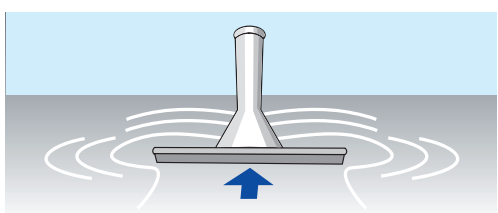
Använd de **TEMPERATURER** som anges av tillverkaren. Undvik högre temperaturer.



Begränsa **EXPONERINGSTIDEN** till vad som angivits av tillverkaren. Överskrid inte den tiden i onödan.



SKÖLJ med kranvatten. Låt inte rengöringsmedel bli kvar i trånga utrymmen eller på horisontala ytor.



TORKA TORRT. Undvik avlagringar från intorkat vatten.

Rostfritt stål är ett beprövat material för utrustning inom catering – av goda skäl. Det har inga beläggningar, som kan flagna. Det kräver inga "antimikrobiologiska" tillsatser, som kan kontaminera maten. Renheten förblir utmärkt – även efter många års intensiv användning. Konventionell rengöring ger, om rätt utförd, optimalt hygieniskt resultat.

Tänk på att användning av alltför starka eller alltför heta rengöringsmedel, eller exponering under alltför lång tid, inte nödvändigtvis ger ett bättre resultat. Det kan istället vara skadligt för utrustningen.