

Inoxidable en tu mesa



Con las altas temperaturas a las que nos estamos enfrentando, ¿quién se puede resistir a tomar un helado o bebida fría? Cuando accedemos a estos locales de hostelería, es normal que nos llame la atención la cantidad de acero inoxidable que encontramos en las instalaciones: barras, mesas, utensilios, frigoríficos... ininidad de elementos fabricados con este material.

Uno de los aspectos fundamentales por el que el uso del inoxidable está tan extendido en este sector, es su fácil esterilización y limpieza sin dañar el mobiliario. La correcta instalación y su adecuado mantenimiento asegura que ni el calor, ni la humedad, ni otros agentes externos, puedan dañarlo.

Es un material que combina a la perfección funcionalidad y elegancia.

Compartimos la experiencia de una empresa que lleva más de 20 años fabricando mobiliario para hostelería [Acero Inoxidable 82](/sites/cedinox/.content/cedrevista/cedpublicacion-0008.xml) [/sites/cedinox/.content/cedrevista/cedpublicacion-0008.xml]