

## INSTRUKCJA CZYSZCZENIA MEBLI I URZĄDZEŃ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Stal nierdzewna to materiał powszechnie stosowany do produkcji mebli i urządzeń gastronomicznych. Jej gładka powierzchnia zapobiega rozwojowi niekorzystnej flory bakteryjnej, co pozwala na zachowanie wysokiego stopnia higieny przy obróbce żywności w kuchniach zbiorowego żywienia. Jak każdy materiał, wymaga prawidłowego użytkowania i pielęgnacji. Regularne czyszczenie i konserwacja mebli daje możliwość na długotrwałą i bezproblemową eksploatację.

1. Powierzchnie mebli powinny być utrzymane w czystości. Zanieczyszczenia należy usuwać na bieżąco. Brud i osady pozostawione na powierzchni mebla mogą powodować przebarwienia i korozję.
2. Do czyszczenia mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej należy używać produktów przeznaczonych do stali nierdzewnej.
3. Nie należy używać środków czyszczących po upływie daty ważności.
4. Przechowywać środki czyszczące zgodnie z zaleceniami producentów (dotyczy głównie temperatury przechowywania).
5. Zawsze po użyciu środka czyszczącego powierzchnie należy przetrzeć wilgotną szmatką.
6. Powierzchnię czyszczoną należy dobrze wytrzeć do sucha.
7. Do czyszczenia stali nierdzewnej można również używać wody z płynem do naczyń.
8. Zaleca się stosowanie środków impregacyjnych do stali nierdzewnej.

**UWAGA:** Do czyszczenia stali nierdzewnej NIE stosować: produktów do usuwania zapraw ani rozcieńczonego kwasu solnego, wybielaczy, środków do czyszczenia srebra oraz środków zawierających: ostre ścierniwo, chlorki, fluorki, bromki, jodki i na bazie kwasów zawierających te związki również wybielaczy i środków na bazie podchlorynów.

Nie stosować szczotek drucianych ze stali węglowej, wełny czyszczącej, stalowych poduszek do szorowania. W razie potrzeby można stosować szczotki na bazie włókien syntetycznych oraz delikatne tkaniny np. ścierka z mikrofibry.