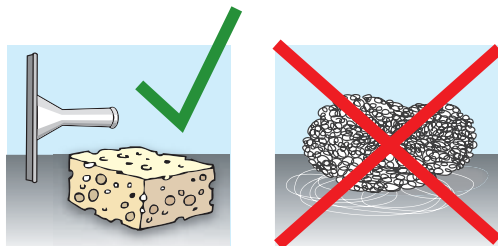
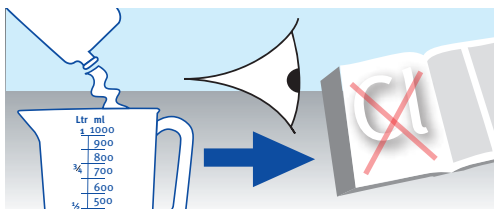


So reinigt der Profi: Großkücheneinrichtungen aus nichtrostendem Stahl

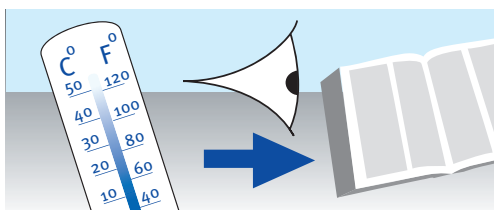
Nichtrostender Stahl (auch als "Edelstahl Rostfrei" oder "Inox" bezeichnet) ist leicht zu reinigen. Einige einfache Regeln sind allerdings zu beachten, damit die Oberflächen hygienisch sauber werden, ohne Schaden zu erleiden.



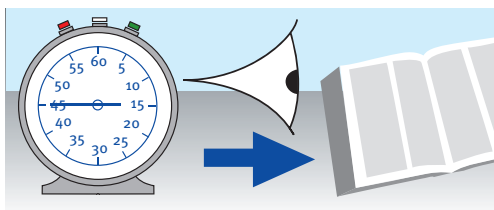
Als **REINIGUNGSUTENSILIEN** für Sichtflächen nur weiche Schwämme, Schwammtücher oder Abstreifer benutzen, keine harten Gegenstände oder Stahl-Scheuerschwämmchen.



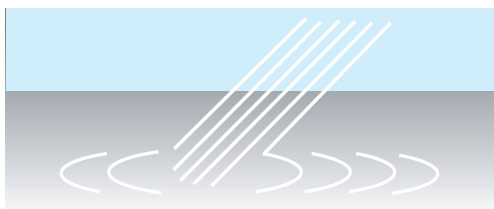
REINIGUNGSMITTEL nach Herstellerangabe verdünnen. Nicht überkonzentrieren. Auf keinen Fall chlorhaltige Reiniger, Bleich- oder Desinfektionsmittel verwenden.



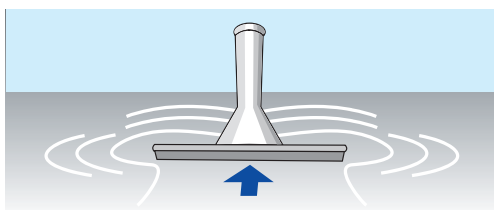
Die **TEMPERATUR** so wählen, wie in der Gebrauchsanleitung angegeben, nicht höher.



Die **EINWIRKUNGSDAUER** so bemessen, wie vom Reinigungsmittelhersteller vorgeschrieben, nicht länger.



Mit klarem Wasser **NACHSPÜLEN**. In Spalten und auf waagerechten Flächen dürfen keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.



Zum Abschluss **TROCKENWISCHEN**. Kalkflecken können so gar nicht erst entstehen.

Nichtrostender Stahl ist ein bewährter Werkstoff für Großkücheneinrichtungen – und das aus gutem Grund. Er erfordert keine schützenden Oberflächenschichten, die verschleifen können. Seine Hygieneigenschaften beruhen nicht auf „antimikrobiellen“ Zusätzen, die in die Lebensmittel übergehen können. Seine Reinigbarkeit bleibt auch nach vielen Jahren intensiven Gebrauchs unverändert hoch. Sachgerecht ausgeführt, führen Standard-Reinigungsverfahren zu optimaler Hygiene.

Nicht vergessen: Wer zu kräftig, zu heiß und zu lange reinigt, verbessert nicht unbedingt das Ergebnis, läuft aber Gefahr, die hochwertigen Oberflächen zu beschädigen.