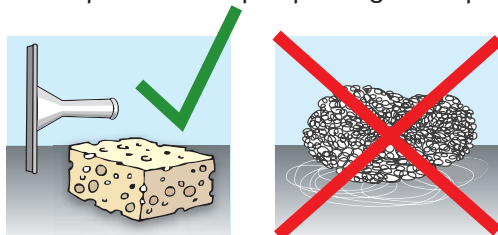
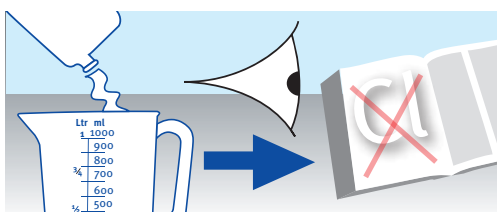


Inox impeccable – la fierté des professionnels

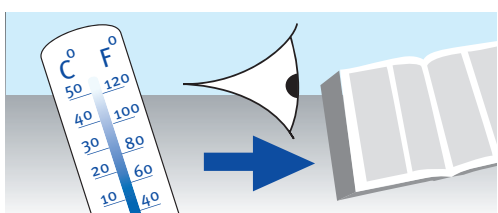
Il est facile de nettoyer l'acier inoxydable à fond et d'être assuré d'une hygiène parfaite. Un minimum de soin est néanmoins nécessaire pour ne pas endommager les surfaces de haute qualité. Voici quelques règles simples à suivre :



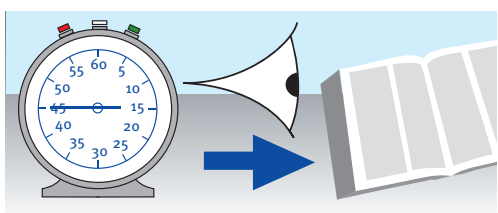
Pour les **USTENSILES DE NETTOYAGE**, on préférera les éponges douces, les torchons de vaisselle ou les raclettes. Eviter les objets durs ou les tampons à récurer en acier, en particulier sur les surfaces décoratives.



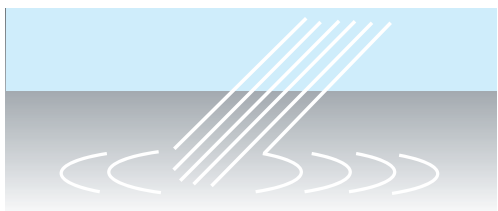
Les **PRODUITS NETTOYANTS** doivent être dilués à la concentration indiquée par le fabricant. Eviter les concentrations trop fortes. Ne pas utiliser de produits désinfectants contenant du chlorure ou de l'eau de Javel.



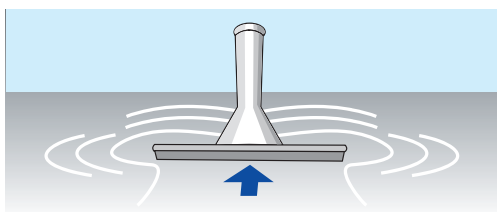
Respecter les **TEMPERATURES** préconisées par le fabricant. Eviter les températures trop élevées.



Respecter le **TEMPS** d'application indiqué par le fabricant. Ne pas prolonger le traitement inutilement.



RINCER à l'eau claire. Eviter de laisser du produit nettoyant dans les recoins difficilement accessibles ou de le laisser stagner sur des surfaces horizontales.



ESSUYER. Ne pas laisser les surfaces mouillées afin d'éviter les dépôts calcaire.

L'acier inoxydable est un matériau qui a fait ses preuves dans les équipements de restauration – et pour cause. Il ne nécessite ni couche supplémentaire, laquelle risquerait de partir à l'usage, ni additif « antimicrobien » qui risquerait de se mélanger aux aliments. Sa nettoyabilité demeure excellente – même après plusieurs années d'utilisation intensive. Des procédures de nettoyage courant, si elles sont correctement appliquées, offrent une hygiène optimale.

Il faut savoir que l'utilisation de produits nettoyants trop concentrés, trop chauds ou appliqués trop longtemps n'améliorera pas le résultat du nettoyage, mais peut être dangereux et endommager le matériel.