

ONDERHOUD EN REINIGING VAN ROESTVASTSTAAL

In de keuken zijn hoofdzakelijk roestvaststalen plaatdelen toegepast. Het roestvaststaal heeft als samenstelling 18/10, kwaliteit AISI 304. Op zich is deze grondstof bijzonder corrosie bestendig.

- Voor de dagelijkse reiniging bevelen wij een licht alkalisch keukenreinigingsmiddel aan; bij voorkeur zonder geur- en kleurstoffen.
- Het product volgens voorschrift oplossen in water en met een spons aanbrengen.
- Goed naspoelen met schoon water.
- De plaatdelen drogen met een zachte doek.
- Naar behoefte zeer spaarzaam een roestvaststaal- of parafineolie aanbrengen.

- Sterke vervuiling als vetaanslag in afzuigkappen verwijderen met een periodieke keukenreiniger.
- Het product volgens voorschrift oplossen in water en met een spons aanbrengen.
- Goed naspoelen met schoon water.
- De plaatdelen drogen met een zachte doek.
- Zeer spaarzaam een roestvaststaal- of parafineolie aanbrengen.

EEN AANTAL PRAKTISCHE TIPS

- Oven reinigers zijn specifiek bedoeld voor ovens, **nooit** toepassen op plaatdelen of andere apparaten.
- **Nooit schuur- of staalsponsen** toepassen op roestvaststaal.
- **Nooit** vloeibare of poedervormige **schuurmiddelen** gebruiken bij het reinigen van roestvaststaal.
- Eventueel kalkaanslag verwijderen met behulp van een zuur product.
- Desinfectie in keuken strikt volgens voorschriften uitvoeren.