

Entretien et nettoyage de produits en acier inoxydable

Pour que les éléments en acier inoxydable conservent leur optique agréable, il faut se conformer aux consignes d'entretien et de nettoyage suivantes. Souvent, il suffit de les frotter vigoureusement Avec un Chiffon doux et propre, imbibé d'eau chaude, en utilisant un nettoyeur tous usages ou un détergent neutre. Cette recommandation vaut pour les produits suivants:

- consoles de bar
- pieds de table
- poignées
- systèmes de rails
- ainsi que d'autres éléments d'équipement pour les cuisines

Nettoyants adaptés

- Nettoyeur tous usages ou détergent à base d'alcool: pour les légères salissures de graisse.
- Détergent neutre: pour les salissures de graisse et d'huile.
- Détergent alcalin: en cas de forte salissure par de la graisse ou de l'huile.
- Nettoyeurs à base de solvants: pour les taches de graisse ou de goudron tenaces.
- Nettoyeurs spéciaux pour l'acier inoxydable: il faut obligatoirement se conformer aux instructions de service du fabricant.

Produits nettoyants non adaptés

- Des produits nettoyants contenant du sel ou de l'acide fluorhydrique, occasionnant un changement de couleur ou une corrosion partielle.
- Piqûres, non-tissés contenant des matières abrasives, comme par ex. des éponges à récurer.
- Les matériaux en acier non allié (brosses en acier, spatules en acier, laine d'acier etc.) occasionnent de la rouille erratique par abrasion.
- Les produits nettoyants pour le chrome, l'argent ou le laiton dissolvent les oxydes.
- Encaustiques et autres "produits pour faire briller".