

Návod na údržbu a čistenie

# NEREZOVÉHO NÁBYTKU





## Návod na údržbu a čistenie gastro nábytku vyrobeného z nerezovej potravinárskej ocele a tipy na použitie.

Nerezová oceľ AISI 304 a AISI 430 je materiál ktorý bežne používaný na výrobu gastronomického nábytku. Hladký povrch nerezovej ocele zabraňuje rozvoju bakteriálnej flóry a umožňuje udržiavať vysoký stupeň hygieny pri spracovaní potravín v kuchyniach verejného stravovania. Nerezová oceľ je výsledkom zliatiny, jej chemická reakcia generuje na povrchu ocele vytvárania pasívnej vrstvy oxidu chrómu. Tento proces sa vykonáva iba na čistých povrchoch s priamym prístupom k atmosférickému kyslíku. Nerezová oceľ, rovnako ako akýkoľvek materiál, vyžaduje správne používanie a starostlivosť. Pravidelné čistenie a údržba nábytku z nerezovej ocele zaručuje dlhú životnosť a funkčnosť nábytku.

- 1. Povrchy nábytku musia byť čisté. Znečistené povrchy je potrebné čistiť pravidelne. Kontaminácia ponechaná na povrchu nerezového nábytku môže spôsobiť odfarbenie a koróziu.**
- 2. Na čistenie gastronomického nábytku používajte iba čistiace prostriedky určené pre nerezové povrchy. Vo väčšine prípadov čistenie zahŕňa nanášanie čistiacich prostriedkov na povrch nábytku, odstránenie nečistôt handričkou alebo hubkou, dobre opláchnite čistou vodou a utrite povrch mäkkou handričkou, vrátane ťažšie dostupné miesta, rohy a trhliny, kde sa môže nahromadiť baktérie, nečistota a vlhkosť.**
- 3. Po čistení nerezový nábytok ma byť ošetrený prostriedkami na údržbu povrchov z nerezovej ocele.**
- 4. Pri čistení nerezového nábytku nepoužívajte čistiaci prášok, brusivo, bielidlo alebo iné prostriedky obsahujúce chlór.**
- 5. Nesprávne používané alebo čistené povrchy môžu byť odfarbené, poškrtené a poškodené.**
- 6. Na čistenie a udržiavanie povrchu z nerezovej ocele existuje široká škála profesionálnych čistiaci prostriedkov. Používajte len výrobky známych značiek a postupujte podľa ich pokynov. 6. Na čistenie a udržiavanie povrchu z nerezovej ocele existuje široká škála profesionálnych čistiaci prostriedkov. Používajte len výrobky známych značiek a postupujte podľa ich pokynov.**

Nerezová oceľ sa môže poškodiť pri kontakte s kyselinami, soľou, octom, horčicou, koreninami, koncentrátmi a podobne. Preto nenechávajte dlho na povrchu nerezového nábytku zvyšky potravín.

Povrch nerezovej ocele môže byť poškodená kontaktom s inými kovmi, napríklad kuchynským nožom alebo plechovou formou. Priamo na povrchu nerezového nábytku ste nemôžete rezať nožom, vykonávať iné operácie, ktoré môžu poškodiť povrch nábytku (pasívnu vrstvu oxidu chrómu).

Povrch nerezového nábytku môže byť tiež odfarbený kvôli kontaktu s potravinovými s farebnými zložkami, krvou a podobne. Toto odfarbenie nie je poškodením nerezového povrchu, len je výsledkom spracovanie potravín na povrchu. Počas pravidelného čistenia a údržbu nábytku zafarbenie postupne zmizne.

Po čistení nenechávajte nábytok vlhký. Keď zanecháte nábytok vlhký, voda sa odparí s povrchu a zanechá škvrnu, často ako hrdza. Toto zafarbenie nie je korózia ocele.

**Výrobca a distribútor nábytku nie je zodpovedný za škody spôsobené nesprávnym používaním nábytku, nesprávnym čistením alebo údržbou.**