

INSTRUKCJA OBSŁUGI MEBLI NIERDZEWNYCH

Stal nierdzewna to idealny materiał do stosowania przy produkcji mebli gastronomicznych. Jego gładka, niechropowata powierzchnia, pokryta warstwą tlenku chromu zapobiega rozwojowi niekorzystnej flory bakteryjnej i pozwala na zachowanie wysokiego stopnia higieny, w kuchniach zbiorowego żywienia przy obróbce żywności. Jednak, każdy materiał wymaga prawidłowego użytkowania i pielęgnacji. Regularne czyszczenie i konserwacja mebli wykonanych ze stali nierdzewnej pozwala na prawidłowe użytkowanie.

- Powierzchnie zewnętrzne mebli powinny być utrzymane w czystości. Zanieczyszczenie należy szybko usunąć. Mycie powinno usuwać brud i osady, które pozostawione na powierzchni mebla mogą powodować zmatowienie i korozję.
- W większości przypadków do czyszczenia wystarczy miękka ściereczka zwilżona wodą z łagodnym specjalistycznym detergentem do czyszczenia stali nierdzewnej a osady z kamienia specjalnymi środkami do odkamieniania (z przeznaczeniem do powierzchni ze stali nierdzewnej).
- Następnie należy powierzchnię spłukać zimną wodą i wytrzeć do sucha. Pozostawić uchylone szuflady, drzwi i pokrywy celem zapewnienia dopływu świeżego powietrza.
- Nie zaleca się stosowania wszelkiego rodzaju proszków czyszczących, środków szorstkich i trących, bądź środków zawierających chlor, które mogą spowodować zarysowanie i uszkodzenie powierzchni.
- Jeżeli wystąpi zmatowienie powierzchni mebli, należy wówczas niezwłocznie wyczyścić powierzchnię i zastosować środek po pielęgnacji i konserwacji stali nierdzewnej. Zaleca się systematyczne stosowanie środków pielęgnujących i konserwujących. Na rynku dostępne jest szeroka gama środków do czyszczenia, usuwania śladów rdzy, polerowania, pielęgnacji i konserwacji mebli wykonanych ze stali nierdzewnej.
- Nie należy pozostawiać przez dłuższy okres czasu na powierzchni mebli resztek jedzenia, roztworów soli kuchennej, substancji typu kwaśnego np. esencji octowej, musztard, mieszanek i koncentratów przyprawowych. Substancje te w kontakcie z powierzchnią stali nierdzewnej mogą spowodować zniszczenie ochronnej warstwy tlenku chromu i rozpocząć proces korozji wżerowej.
- Kontakt stali nierdzewnej z elementami stalowymi lub żelaznymi może spowodować rdzawe przebarwienia na powierzchniach mebli. Taką powierzchnię należy natychmiast przeczyszczyć miękką ściereczką z odrobiną środka czyszczącego do stali nierdzewnej i zakonserwować.
- Krojenie owoców, warzyw, mięsa i innych składników wykorzystywanych w kuchni powinno się odbywać na deskach. Nie należy kroić bezpośrednio na stole lub blacie, gdyż może dojść do uszkodzenia warstwy pasywnej stali nierdzewnej, co powoduje korozję wżerową pomimo jej wysokiej odporności.
- Do czyszczenia stali nierdzewnej powinno się stosować delikatne tkaniny, tj. mikrofibrę, gąbkę nylonową lub skórę zamszową. Nie wolno stosować szczotek drucianych ze stali węglowej, wełny czyszczącej i stalowych poduszek, gdyż mogą spowodować powstawanie rdzawych plam i uszkodzenie powierzchni mebli.
- Nie wolno stosować do czyszczenia mebli: środków do srebra, wybielaczy, rozcieńczonych kwasów i innych środków nie mających przeznaczenia do stosowania na powierzchni stali nierdzewnej.
- Zaleca się stosowanie specjalistycznych środków do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej mających kontakt z żywnością (np. blaty stołów) i niemających bezpośredniego kontaktu z żywnością (np. okapy, fronty mebli itd.) szeroko dostępnych na rynku i renomowanych producentów.
- Należy ściśle stosować się do instrukcji, podanej przez producenta na środkach do pielęgnacji i konserwacji stali nierdzewnej. Niektóre mogą wymagać użycia środków ochronnych (np. okulary, rękawice) i/lub wymagać odpowiedniej wentylacji pomieszczenia. Zawsze należy stosować zasady BHP. W przypadku niestosowania się do powyższych zaleceń GASTROPROFIT Bartłomiej Trendera nie ponosi odpowiedzialności za zmianę koloru, wyglądu i uszkodzeń na powierzchni mebli wykonanych ze stali nierdzewnej. Oznacza to, że zgłoszona w tym przypadku reklamacja nie zostanie uznana.