

## **Karbantartási és tisztítási útmutató acélból készült bútorokhoz fokozott korrózióállósággal (az ún. rozsdamentes acél) és a használattal kapcsolatos ajánlásokat.**

A rozsdamentes acélt széles körben használják vendéglátóipari bútorok gyártásában. Sima felülete megakadályozza a patogén mikroflóra kialakulását növekedést, ami segít fenntartani a magas szintű higiéniát az ételkészítéssel kapcsolatos kollektív vendéglátó konyhákban.

Az acél rozsdamentessége fokozott korrózióállósággal rendelkezik magának az ötvözetnek az összetételének, valamint az a rozsdamentes acél felületeken spontán lejátszódó kémiai reakció, azaz passzív króm-oxid réteg kialakulása. A folyamat csak tiszta felületen történik közvetlen hozzáféréssel a légköri oxigénhez.

Mint minden más anyaghoz, a rozsdamentes acélhoz is megfelelő használat szükséges gondoskodás. A rozsdamentes acél rendszeres tisztítása és karbantatása a bútorok hosszú távú és problémamentes használatát teszi lehetővé.

- 1. A bútorfelületeket tisztán kell tartani. Bármilyen szennyeződést folyamatosan el kell távolítani. Kosz és a bútor felületén maradó lerakódások előfordulhatnak elszíneződést és korróziót okozhat.**
- 2. A vendéglátóipari bútorok tisztítása kizárólag a következőkkel történhet a rozsdamentes acélhoz szánt tisztítószereket acél. A legtöbb esetben a tisztítási eljárás abból áll, hogy a szert a bútor felületére visszük fel, törölje le a szennyeződést ruhával vagy szivaccsal, majd tiszta vízzel öblítse le és törölje le az összes felületet száraz, beleértve a nehezen hozzáférhető helyeket is szennyeződés és nedvesség felhalmozódhat.**
- 3. Tisztítás után a rozsdamentes acél bútor kell rozsdamentes acélhoz szánt termékekkel tartósítandó acél karbantartás.**
- 4. Ne használjon súroló hatású púdert vagy krémet, ezüst tisztítószert, fehérítőt vagy bármilyen más szert klórt tartalmaz.**
- 5. Használt vagy tisztított rozsdamentes acél felületek helytelenül hajlamosak az elszíneződésre és elhomályosodásra, és hosszú távon a korrózióhoz.**

- 6. A piacon széles körű szakmai rozsdamentes acél tisztítására és karbantatására szolgáló tisztítószerek. Kérjük, csak termékeket használjon neves márkák közül, és kövesse az utasításokat termelők biztosítják.**

A rozsdamentes acél a behatolás következtében megsérülhet érintkezés szerves és szervetlen savakkal és bázisokkal, pl. asztali só származékai, ecetkivonatok, mustár, tengeri sózó keverékek és koncentrátumok stb. Ezért tanácsos ne hagyjon ételmaradékokat vagy fűszereket a készüléken bútorfelületet hosszabb ideig.

A rozsdamentes acélt befolyásoló egyéb tényezők közé tartozik a bejutás érintkezés más színes- és vasfémekkel, pl. kés pengék vagy fém dörzsölők. Kérjük, ne vágja közvetlenül a bútorfelületet, és kerülje a konyhával kapcsolatos egyéb műveleteket fém készülékek, amelyek károsíthatják a passzív réteget.

A rozsdamentes acél bútorfelületek is elszíneződhetnek olyan összetevőkkel való érintkezés eredményeként, amelyek intenzív színező tulajdonságokkal rendelkeznek, mint például vér vagy fűszerezés. Ez a fajta elszíneződés nem az acél sérülése felületre, de normál használat eredménye. A továbbiak során a bútorok rendszeres tisztítása és karbantatása, az elszíneződések fokozatosan eltűnnek.

A kemény vagy vastartalmú csapvízben található szervetlen vegyületek lerakódást képeznek az acélfelületeken. A bútor elhagyása szárazra törlés nélkül a víz elpárologtatásához vezet és rozsdás színű lerakódások kiválása. Az ilyen elszíneződések nem az acélkorrózió jelei, hanem csak üledékek a felszínen. Az ilyen jellegű üledékek azonnal el kell távolítani a fenti leírtak szerint.

**A rozsdamentes bútorok gyártója és forgalmazója nem vállal felelősséget a a bútor a fenti utasításokkal ellentétes használat, tisztítás vagy karbantartás következtében, vagy a szokásos használatból eredő elszíneződések és üledékek miatt**