

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 bijzonder corrosie bestendig.

Roestvaststalen panelen en bladen zijn zeer geschikt in de professionele keuken.

Over het algemeen zijn de panelen en bladen in 1 richting geslepen of gematteerd (richtingloos geslepen).

In beide gevallen is en blijft het RVS gevoelig voor krassen. Op de bovenbladen zullen dus snel krassen ontstaan, over het algemeen zal er na verloop van tijd, doordat de hoeveelheid krassen toeneemt door gebruik, een egaal beeld van krassen ontstaan.

- Voor de dagelijkse reiniging bevelen wij een licht alkalisch keukenreinigingsmiddel aan; Bij voorkeur zonder kleur- of geurstoffen
- Het product volgens voorschrift oplossen in water en met een spons aanbrengen
- Goed naspoelen met schoon water
- De plaatdelen droogmaken met een zachte doek
- Naar behoefte zeer spaarzaam een roestvaststaal- of parafine olie 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 droogmaken met een zachte doek
- Naar behoefte zeer spaarzaam een roestvaststaal- of parafine olie 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 de keuken strikt volgens de regels uitvoeren