

Entretien de plans de travail en inox

Maintenance of stainless steel worktops

Instructions

Instructions

L'inox est une matière complètement inerte et non toxique : le meilleur choix pour les applications chez les professionnels et chez les particuliers. Cette matière est facile à entretenir, et elle garde ses excellentes qualités tout au long de son cycle de vie.

Nettoyage

- Pour le nettoyage quotidien de l'inox, nettoyez simplement la surface avec un détergent neutre et délicat, rincez avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et propre. Pour de meilleurs résultats, nettoyez toujours la surface en suivant le grain de la finition.

- Nous recommandons un nettoyage périodique avec des crèmes nettoyantes pour inox, rincez toujours avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux. Si des traces persistent ou si des auréoles se forment, nettoyez la surface avec du vinaigre chaud ou avec un produit de nettoyage spécifique pour surfaces inox.

Recommandations

- N'utilisez jamais d'éponges abrasives. Ne mettez pas l'inox en contact avec de la laine d'acier ou tout autre objet métallique contenant ou pouvant libérer des particules de rouille.

- Ne laissez pas de résidus d'aliments s'accumuler sur la surface de l'inox.

- Ne laissez pas durant trop longtemps des objets à forte température en contact avec la surface de l'inox.

- Ne nettoyez jamais l'inox avec des détergents agressifs, spécialement si ceux-ci contiennent de l'acide chlorhydrique, de l'ammoniaque, de la javel ou du chlore et tous ses composés.

Stainless steel is a completely inert, non-toxic material: the best choice for professional and residential applications. The material is easy to care for, and retains its excellent qualities throughout its long life cycle.

Cleaning

- For daily cleaning of stainless steel, simply wash the surface with a neutral or delicate detergent, rinse off with warm water and dry with a soft, clean cloth. For best results, always clean the surface following the grain of the satin finish.

- We recommend periodic cleaning with steel cleaning cream; always rinse off with warm water and dry with a soft cloth. If scale stains or haloes form, clean the surface with warm vinegar or a specific cleaning product for stainless surfaces.

Recommendations

- Never use abrasive sponges. Do not leave the steel in contact with steel wool or other metal objects which contain or can release rusted particles.

- Do not allow food residues to accumulate against the stainless steel surface.

- Do not leave high temperature objects in contact with the stainless steel for long times.

- Never clean the steel with aggressive detergents, especially if they contain hydrochloric acid, ammoniac, bleach or chlorine and its compounds.

Entretien de plans de travail en inox

Maintenance of stainless steel worktops

Instructions

Instructions

L'inox est une matière complètement inerte et non toxique : le meilleur choix pour les applications chez les professionnels et chez les particuliers. Cette matière est facile à entretenir, et elle garde ses excellentes qualités tout au long de son cycle de vie.

Nettoyage

- Pour le nettoyage quotidien de l'inox, nettoyez simplement la surface avec un détergent neutre et délicat, rincez avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et propre. Pour de meilleurs résultats, nettoyez toujours la surface en suivant le grain de la finition.

- Nous recommandons un nettoyage périodique avec des crèmes nettoyantes pour inox, rincez toujours avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux. Si des traces persistent ou si des auréoles se forment, nettoyez la surface avec du vinaigre chaud ou avec un produit de nettoyage spécifique pour surfaces inox.

Recommandations

- N'utilisez jamais d'éponges abrasives. Ne mettez pas l'inox en contact avec de la laine d'acier ou tout autre objet métallique contenant ou pouvant libérer des particules de rouille.

- Ne laissez pas de résidus d'aliments s'accumuler sur la surface de l'inox.

- Ne laissez pas durant trop longtemps des objets à forte température en contact avec la surface de l'inox.

- Ne nettoyez jamais l'inox avec des détergents agressifs, spécialement si ceux-ci contiennent de l'acide chlorhydrique, de l'ammoniaque, de la javel ou du chlore et tous ses composés.

Stainless steel is a completely inert, non-toxic material: the best choice for professional and residential applications. The material is easy to care for, and retains its excellent qualities throughout its long life cycle.

Cleaning

- For daily cleaning of stainless steel, simply wash the surface with a neutral or delicate detergent, rinse off with warm water and dry with a soft, clean cloth. For best results, always clean the surface following the grain of the satin finish.

- We recommend periodic cleaning with steel cleaning cream; always rinse off with warm water and dry with a soft cloth. If scale stains or haloes form, clean the surface with warm vinegar or a specific cleaning product for stainless surfaces.

Recommendations

- Never use abrasive sponges. Do not leave the steel in contact with steel wool or other metal objects which contain or can release rusted particles.

- Do not allow food residues to accumulate against the stainless steel surface.

- Do not leave high temperature objects in contact with the stainless steel for long times.

- Never clean the steel with aggressive detergents, especially if they contain hydrochloric acid, ammoniac, bleach or chlorine and its compounds.