



Resistente e facile da pulire, l'acciaio inox è il materiale ideale per le cucine. Unica avvertenza: pulire le superfici nel modo corretto.

1. Non usare spugne abrasive e pagliette metalliche.

Per rimuovere lo sporco, non è necessario strofinare l'acciaio. È sufficiente impiegare prodotti specifici e panni morbidi.

2. Non usare in nessun caso candeggina, detergenti a base di cloro, detergenti per la pulizia dell'argento o contenenti polvere abrasiva tipo CIF.

Queste sostanze riducono, infatti, la resistenza dell'acciaio alla corrosione e ne pregiudicano la lucentezza. Nel caso in cui, malauguratamente, venissero a contatto con l'acciaio, è necessario sciacquare subito la superficie con abbondante acqua.

3. Asciugare l'acciaio ogni volta che viene lavato oppure bagnato da gocce d'acqua.

4. Usare detergenti neutri e non aggressivi.

Per una manutenzione ordinaria delle superfici o per rimuovere le macchie da cibo o le inevitabili "ditate" dall'acciaio inox, è sufficiente utilizzare **alcol etilico** (o una soluzione di acqua e alcol).

Il liquido si può vaporizzare direttamente sulla superficie e poi asciugare con un panno morbido e asciutto.

In alternativa si può utilizzare **sapone neutro liquido** (in caso di sporco grasso).

La pulizia deve essere fatta prima che si crei un eccessivo accumulo di sporco che causa fenomeni abrasivi , in modo tale che il rischio di scalfire o alterare l'aspetto della superficie venga ridotto al minimo .

Per evitare contaminazioni causate da particelle di ferro, bisogna assicurarsi che i panni usati non siano stati precedentemente usati su altri metalli.

5. Usare sempre un panno morbido

Per pulire l'acciaio inox vanno utilizzati preferibilmente un panno di cotone o un rotolo di carta da cucina morbida. Carta o panno devono essere perfettamente puliti e asciutti, altrimenti possono lasciare aloni.

Al fine di ottenere un risultato migliore, consigliamo di **pulire l'acciaio con movimenti che seguono la direzione della finitura e non trasversalmente alla stessa o in senso circolatorio.**

In caso di dubbio, rivolgersi al fornitore per specifici chiarimenti e consigli.