

JAK DBAĆ O MEBLE GASTRONOMICZNE ZE STALI NIERDZEWNEJ?

Meble ze stali nierdzewnej idealnie sprawdzają się w gastronomii – są całkowicie bezpieczne w kontakcie z żywnością, odporne mechanicznie i niepodatne na korozję. **Stal nierdzewną stosunkowo łatwo jest utrzymać w czystości**, ponieważ jest niepodatna na trwałe zabrudzenia. Aby jednak meble gastronomiczne na długo zachowały nienaganny wygląd, warto znać kilka podstawowych zasad obowiązujących przy ich czyszczeniu. Tym bardziej że stal tak jak każdy inny materiał może się zużywać, zwłaszcza w wyniku niewłaściwej eksploatacji.

[\(more...\)](#) ["Jak dbać o meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej?"](#)

