

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.

Czyszczenie mebli gastronomicznych

[Meble gastronomiczne](#) należy czyścić regularnie, co pozwoli zapobiec powstawaniu osadów z resztek żywności, które trudno jest usunąć. **Na powierzchni stali nierdzewnej tworzy się warstwa pasywna odpowiadająca za ochronę przed korozją**. Do czyszczenia stali nierdzewnej nie warto zatem stosować akcesoriów, które mogą spowodować zarysowania, ponieważ w rysach mogą gromadzić się nieczystości. Nie zaleca się stosowania twardej wody, która pozostawia zacieki. **Najlepiej zatem sięgnąć po miękkie ściereczki z mikrofibry i delikatny środek czyszczący**. Stal nierdzewna nie powinna mieć kontaktu z wybielaczami i kwasem solnym. W trakcie mycia warto wykonywać ruchy zgodne z kierunkiem szlifów produkcyjnych. Wówczas na powierzchni nie powstaną nieestetyczne smugi.

Dezynfekcja blatów ze stali nierdzewnej

Stanowiska robocze muszą być regularnie dezynfekowane, co ma zapobiec rozwojowi bakterii i drobnoustrojów. W tym celu **najlepiej sięgnąć po roztwory organiczne lub środki na bazie alkoholu**, które mają właściwości bakteriobójcze i czyszczące. Chemiczne detergenty można zastosować na koniec dnia pracy, ponieważ mogą one pozostawić intensywny zapach wpływający na walory przyrządzanych potraw. W ciągu nocy opary całkowicie się ulotnią.

