

## **Czyszczenie stali nierdzewnej – powierzchnia jak lustro!**

Stal nierdzewna ze względu na swoją trwałość i odporność na zniszczenia, wysokie temperatury czy mocne środki chemiczne jest materiałem często wykorzystywanym w gastronomii. Szafy na garnki i zastawę stołową, stoły czy blaty wykonane ze stali nierdzewnej służą przez lata. Dlatego utrzymanie tych powierzchni w doskonałym stanie jest niezwykle istotne. Ale jak skutecznie przeprowadzić czyszczenie stali nierdzewnej?

### **Dobór odpowiednich środków do czyszczenia stali nierdzewnej**

Jak mawiała Anna Jantar, najważniejszy jest pierwszy krok. Czyszczenie stali nierdzewnej ten krok to dobór odpowiednich środków czyszczących. Muszą one być na tyle mocne, aby skutecznie usuwać tłuste osady. Jednocześnie na tyle delikatne, aby były bezpieczne dla powierzchni ze stali nierdzewnej oraz dla przygotowywanych na nich potraw.

Codzienne mycie powierzchni ze stali nierdzewnej jest niezbędne, ale równie ważne jest regularne, gruntowne czyszczenie. To pozwoli utrzymać stal nierdzewną w kuchni przez długie lata. W obu przypadkach zaleca się używanie profesjonalnych preparatów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej.

### **Czyszczenie stali nierdzewnej – wybór idealnego preparatu**

Preparat do codziennego czyszczenia stali nierdzewnej powinien łatwo się rozprowadzać. Skutecznie i szybko usuwać brud i zacieki, a dodatkowo szybko wysychać. Równie istotne jest, aby nie zarysowywał powierzchni, a wręcz przeciwnie, konserwował ją, pozostawiając gładką i błyszczącą. Idealnym przykładem takiego preparatu jest [Clinex Shine Steel](#), który sprawdza się przy czyszczeniu różnych elementów ze stali nierdzewnej, jak obudowy lodówek, szafki gastronomiczne, zmywarki, lamy chłodnicze czy okapy.

Do gruntownego czyszczenia stali nierdzewnej warto zaś użyć preparatu, który skutecznie i szybko usunie uporczywy brud, nie narażając przy tym powierzchni na uszkodzenia. Superbohaterem do zadań specjalnych jest tu [Clinex Gastro Steel](#), kwasowy preparat o silnych właściwościach czyszczących. Szybko i sprawnie usuwa osady po twardej wodzie, uciążliwy brud oraz rdzawe naloty z powierzchni i urządzeń wykonanych ze stali nierdzewnej. Ze względu na swoje właściwości odkamieniające, idealnie sprawdza się w miejscach szczególnie narażonych na działanie wody i wilgoci. [Clinex Gastro Steel](#) jest doskonałym wyborem do czyszczenia mebli i urządzeń gastronomicznych wykonanych ze stali nierdzewnej: stołów, kuchenek, umywalek, zlewozmywaków.

### **Podsumowanie**

Systematyczne czyszczenie stali nierdzewnej przy użyciu specjalnie do tego przeznaczonych profesjonalnych środków czystości sprawia, że stal nierdzewna wygląda pięknie i służy przez długie lata. Pamiętajmy, że prawidłowe czyszczenie stali nierdzewnej nie tylko wpływa na estetykę, ale także na długowieczność tych powierzchni. Dzięki odpowiedniemu podejściu do czyszczenia, powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą cieszyć oko i służyć w gastronomii przez wiele lat.