

MAINTENANCE

As with other materials stainless steel can get dirty, but just a few very simple precautions are required to keep the surface clean. Generally speaking, wash with soap and water, rinse thoroughly with water and dry with a cloth. Excellent results can be obtained by washing stainless steel in hot water and normal washing up liquid. This helps to maintain its brilliant appearance.

IMPORTANT! It is very important to dry the surface after washing as the water could leave deposits.

Stainless steel surfaces do not deteriorate with frequent cleaning and may therefore be cleaned as often as required.

For stubborn stains, simply follow these simple procedures and the surface will start shining again:

PFLEGEHINWEISE

Wie alle Werkstoffe wird auch Edelstahl schmutzig. Um ihn sauber zu halten genügt es, wenige, sehr einfache Pflegehinweise zu befolgen. Im Allgemeinen ist eine Reinigung mit Seifenwasser und nachfolgend ein reichliches Spülen mit Wasser und das Abtrocknen mit einem Tuch ausreichend. Ausgezeichnete Ergebnisse werden durch Reinigung der Edelstahloberflächen mit warmem Wasser und einem normalen Geschirrspülmittel erzielt. Dadurch bewahrt die Oberfläche lange ihren natürlichen Glanz.

WICHTIG! Das Abtrocknen ist sehr wichtig, denn Wasser könnte Rückstände hinterlassen.

Edelstahloberflächen werden durch häufige Reinigungen in keiner Weise beeinträchtigt und können daher problemlos beliebig oft gewaschen werden. Bei hartnäckigen Flecken reichen einige einfache Reinigungsschritte aus, um die Oberfläche wieder zum Glänzen zu bringen.

MANUTENZIONE

Come tutti i materiali anche l'acciaio inox può sporcarsi, ma per mantenere pulita la superficie basta seguire alcune indicazioni molto semplici. In generale sono sufficienti un lavaggio con acqua e sapone, un abbondante risciacquo con acqua e un'asciugatura con un panno. Ottimi risultati si ottengono lavando le superfici inox con acqua calda e un normale detersivo per stoviglie. In tal modo si mantiene l'aspetto brillante.

IMPORTANTE! L'asciugatura è molto importante in quanto l'acqua potrebbe lasciare depositi.

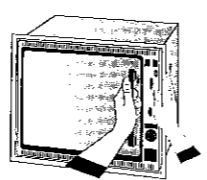
Le superfici in acciaio inox non si deteriorano per effetto di frequenti operazioni di pulizia che potranno essere eseguite tutte le volte che lo si riterrà necessario. Nel caso di macchie ostinate basta seguire alcune semplici procedure e la superficie tornerà a brillare.

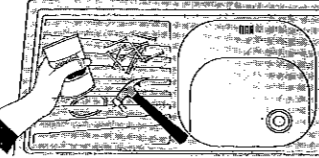
ENTRETIEN

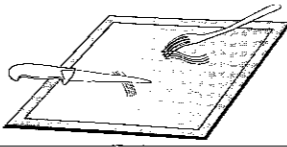
Comme tous les matériaux l'acier inoxydable peut lui aussi se salir, mais pour maintenir la surface propre il suffit de respecter quelques consignes très simples. En général, un simple lavage avec de l'eau et du savon suffit, suivi d'un rinçage abondant à l'eau et d'un séchage avec un chiffon. D'excellents résultats sont obtenus en lavant les surfaces en acier inoxydable avec de l'eau chaude et un simple liquide vaisselle. De cette façon, il conserve son aspect brillant.

IMPORTANT! Le séchage est très important car l'eau peut laisser des traces.

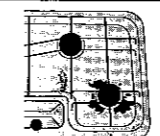
Les surfaces en acier inoxydable ne se détériorent sous l'effet d'opérations de nettoyage fréquentes; elles peuvent être effectuées aussi souvent que cela est jugé nécessaire. Pour les taches tenaces, il suffit de suivre quelques procédures simples et la surface brillera à nouveau.

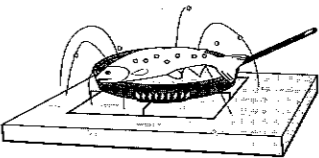
EN - Fingerprints Rub gently with a soft cloth (i.e. micro fibre cloth). Stubborn stains can be removed using washing up liquid diluted with water. Rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a soft cloth.	
DE - Abdrücke Mit einem weichen Lappen (z.B. Mikrofaser) sanft abwischen. Bei hartnäckigen Flecken kann ein in Wasser verdünntes flüssiges Geschirrspülmittel verwendet werden. Reichlich mit sauberem Wasser spülen und sorgfältig mit einem weichen Lappen abtrocknen.	
IT - Impronte Strofinare delicatamente con un panno morbido (es. microfibra). Per le macchie più ostinate si può usare un detergente liquido per piatti diluito in acqua. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare quindi con cura con un panno morbido.	
FR - Traces de doigts Frotter délicatement avec un chiffon doux (par exemple microfibre). Pour les taches plus tenaces, il est possible d'utiliser du liquide vaisselle dilué dans de l'eau. Rincer abondamment à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon doux.	

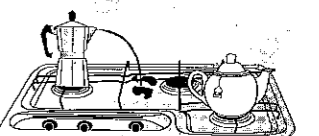
	EN - Rust stains (contamination) Rust stains are not caused by corroded stainless steel but by metallic objects (tins, kitchen utensils, etc.) that have been left on the stainless steel surface for a long time. To remove the stains, apply a cream detergent with a soft damp cloth and rub gently. If the stain persists, it may be necessary to apply a cleaning product specifically designed for stainless steel. Rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a soft cloth.
	DE - Rostflecken (Kontamination) Rostflecken sind nicht auf die Korrosion des Edelstahls selbst, sondern auf Metallgegenstände (Dosen, Gebrauchsartikel, usw.) zurückzuführen, die lange Zeit mit den Edelstahloberflächen in Kontakt bleiben. Solche Flecken entfernt man, indem man einen Reiniger in cremiger Form auf einen weichen, angefeuchteten Lappen aufträgt und die Flecken vorsichtig abreibt. Sollten die Flecken bestehen bleiben, könnte es notwendig sein, einen spezifischen Edelstahlreiniger aufzutragen. Reichlich mit sauberem Wasser spülen und sorgfältig mit einem weichen Lappen abtrocknen.
	IT - Macchie di ruggine (contaminazione) Macchie di ruggine possono provenire non dalla corrosione dell'acciaio inox, ma da oggetti (barattoli, utensili di uso quotidiano, ecc.) metallici lasciati per tempi prolungati sulla superficie inox. Per rimuovere tali macchie, applicare un detergente in crema per mezzo di un panno soffice inumidito e strofinare delicatamente. Se la macchia persiste potrebbe essere necessario applicare un prodotto specifico per acciaio inox. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare quindi con cura con un panno morbido.
	FR - Taches de rouille (contamination) Les taches de rouille peuvent venir non pas de la corrosion de l'acier inoxydable, mais d'objets métalliques (pots, ustensiles d'usage quotidien, etc.) laissés pour une durée prolongée sur la surface en inox. Pour enlever ces taches, appliquer un nettoyant crème à l'aide d'un chiffon doux et humide et frotter délicatement. Si la tache persiste, il faudra peut-être appliquer un produit spécifique pour l'acier inoxydable. Rincer abondamment à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon doux.

EN - Scratches Apply a detergent/polish specifically designed for stainless steel with a soft cloth. Rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a soft cloth.	
DE - Oberflächenkratzer Mit einem weichen Tuch ein spezifisches Reinigungs-/Glanzmittel für Edelstahl auftragen. Reichlich mit sauberem Wasser spülen und sorgfältig mit einem weichen Lappen abtrocknen.	
IT - Graffi superficiali Applicare un detergente/lucidante apposto per acciaio inossidabile utilizzando un panno morbido. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare quindi con cura con un panno morbido.	
FR - Éraflures superficielles Appliquer un produit nettoyant/brillant approprié pour l'acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux. Rincer abondamment à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon doux.	

	EN - Limescale To remove limescale residues left by water, use a multi-purpose cream detergent and a soft cloth. Thicker limescale deposits may be dissolved by soaking the surface in a 25% solution of vinegar and boiling water. Rinse thoroughly with a solution of water and sodium bicarbonate and then clean with water. Dry the surface carefully with a soft cloth.
	DE - Kalkablagerungen Um die vom Wasser verursachten Kalkablagerungen zu beseitigen, verwendet man eine Mehrzweck-Reinigungscreme und einen weichen Lappen. Größere Ablagerungen können mit einer heißen Wasserlösung mit ¼ Essigsäure aufgelöst werden. Hinterher reichlich mit Wasser- und Natriumbicarbonatlösung und dann mit sauberem Wasser spülen. Abschließend sorgfältig mit einem weichen Lappen abtrocknen.
	IT - Incrostazioni di calcare Per rimuovere i depositi di calcare lasciati dall'acqua, usare una crema detergente multiuso e un panno morbido. Le incrostazioni più spesse possono essere sciolte lasciandole in ammollo in una soluzione di acqua molto calda con ¼ di aceto. Sciacquare poi abbondantemente con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio e poi con acqua pulita. Asciugare quindi con cura con un panno morbido.
	FR - Tartre Pour éliminer les dépôts de calcaire laissés par l'eau, utiliser une crème détergente multi-usages sur un chiffon doux. Les incrustations les plus épaisses peuvent être dissoutes en laissant tremper dans une solution d'eau très chaude contenant ¼ de vinaigre. Rincer abondamment avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude puis avec de l'eau claire. Enfin, sécher soigneusement.

EN - Stubborn dirt and burnt-on grease Use a multi-purpose cream detergent and a soft cloth. Rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a soft cloth.	
DE - Hartnäckiger Schmutz und eingebranntes Fett Eine Mehrzweck-Reinigungscreme und ein weiches Tuch verwenden. Reichlich mit sauberem Wasser spülen und sorgfältig mit einem weichen Lappen abtrocknen.	
IT - Sporco ostinato e grasso bruciato Usare una crema detergente multiuso e un panno morbido. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare quindi con cura con un panno morbido.	
FR - Saletés tenaces et graisse brûlée Utiliser un nettoyant crème multiusage et un chiffon doux. Rincer abondamment à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon doux.	

	EN - Oil and grease stains Use washing up liquid and very hot water. Ethyl alcohol or acetone can be used for more stubborn stains. Rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a soft cloth.
	DE - Öl- und Fettflecken Ein flüssiges Geschirrspülmittel in sehr heißem Wasser verwenden. Für hartnäckige Flecken kann man Äthylalkohol oder Aceton verwenden. Reichlich mit sauberem Wasser spülen und sorgfältig mit einem weichen Lappen abtrocknen.
FR - Taches d'huile et de graisse Utiliser un liquide vaisselle et de l'eau bien chaude. Pour les taches plus tenaces, utiliser de l'alcool éthylique ou de l'acétone. Rincer abondamment à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon doux.	IT - Macchie di olio e di grasso Usare un detergente liquido per piatti in acqua molto calda. Per le macchie più ostinate si può usare alcool etilico o acetone. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare quindi con cura con un panno morbido.

EN - Coffee or tea stains Use a solution of sodium bicarbonate and boiling water. Leave it to soak on the surface for 15 minutes then rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a soft cloth.	
DE - Kaffee- oder Teeflecken Eine Lösung aus Natriumbicarbonat in sehr heißem Wasser zubereiten. Die Oberfläche 15 Minuten lang einweichen, mit sauberem Wasser reichlich spülen und mit einem weichen Lappen sorgfältig abtrocknen.	
IT - Macchie di caffè o tè Utilizzare una soluzione mescolando bicarbonato di sodio in acqua bollente. Lasciare in ammollo la superficie per 15 minuti, risciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare quindi con cura con un panno morbido.	
FR - Taches de café ou de thé Utiliser une solution en mélangeant du bicarbonate de soude dans l'eau bouillante. Faire tremper la surface pendant 15 minutes, rincer abondamment à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon doux.	

EN - CAUTION! To avoid personal injuries.
Many cleaning products (e.g. Acetone, Ethyl Alcohol...) may be flammable, corrosive and dangerous if in contact with skin or if their vapours are inhaled. Be careful and read always the label and safety warnings on the cleaning products before use.

DE - ACHTUNG! Um Verletzungen zu vermeiden.
Viele Reinigungsmittel (z.B. Azeton, Äthylalkohol...) können entflammbar, korrosionsfördernd und gefährlich sein. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit der Haut und atmen Sie die Dämpfe nicht ein. Benutzen Sie diese Mittel nur sehr vorsichtig und lesen Sie vor dem Gebrauch immer das Etikett und die Warnhinweise des Reinigungsmittels.

IT - ATTENZIONE! Per evitare lesioni personali.
Molti prodotti per la pulizia (es. Acetone, alcool etilico...) possono essere infiammabili, corrosivi e pericolosi se a contatto con la pelle o se ne vengono inalati i vapori. Fare molta attenzione e leggere sempre l'etichetta e le avvertenze di sicurezza nei prodotti per la pulizia prima dell'uso.

FR - ATTENTION! Pour éviter les lésions personnelles.
De nombreux produits de nettoyage (par exemple acétone, alcool éthylique...) peuvent être inflammables, corrosifs ou dangereux en cas de contact avec la peau ou d'inhalation des vapeurs dégagées. Rester très prudent et lire l'étiquette et les conseils de sécurité sur les produits de nettoyage avant utilisation.



ATTENTION! To prevent damage to stainless steel...

Despite its properties, stainless steel can deteriorate, corrode or be damaged if certain simple rules are not followed:

DO NOT USE detergents that contain chlorine and its compounds (hydrochloric acid, bleach, decalcifiers, etc.). It is also advisable to avoid contact with the vapours of these substances generated by washing the floor or from open containers under the sink.

DO NOT USE abrasives powder detergents, which could ruin the appearance of the surface finish.

DO NOT USE scourers, brushes or abrasives pads made from other metals or alloys (i.e. iron, aluminium, brass, etc.) or utensils that were previously used to clean other metals or alloys. In addition to scratching the surface,

used if care is taken not to scratch the surface.

DO NOT USE products designed for cleaning silver.

DO NOT LEAVE metal objects (tins, kitchen utensils, etc.) or aggressive food and drink residues (cola, lemon juice, tomato, wine, etc.) on the stainless steel surface for long periods. The surface could become contaminated,

COVER the stainless steel surface in the event of maintenance work in the room in order to prevent contamination from shavings/dirt that could be deposited on the surface.

ACHTUNG! Um Schäden an den Edelstahloberflächen vorzubeugen...

Trotz seiner Vorzüge kann sich Edelstahl dennoch verschleiden, er kann beschädigt werden oder korrodieren,

VERWENDEN SIE KEINE Reinigungsmittel, die Chlor und/oder andere aggressive Substanzen (Chlorwasserstoff/Salzsäure, Chlorbleiche, Entkalkungsmittel, usw.) und auch keine Werkzeuge mit denen vorherige Metalle verschleiden werden. Diese können z.B. bei der Bodenpflege oder durch unter der Spüle solcher Mittel muss

VERWENDEN SIE KEINE Scheuermittel, da sie das Aussehen der Oberflächen

beeinträchtigen können.

VERWENDEN SIE KEINE abrubelnden Schwämme, Bürsten oder Putzschwämme aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. Stahl, Aluminium, Messing, usw.) und auch keine Werkzeuge mit denen vorherige Metalle

abgerieben werden. Diese können z.B. bei der Bodenpflege oder durch unter der Spüle solcher Mittel

LASSEN SIE KEINE Metallgegenstände (Tassen, Gebrauchszutaten, usw.) oder ätzend wirkende

Nahrungsmittelrückstände (Cola, Zitronen, Tomaten, Wein, Salz, usw.) über eine längere Zeit auf der

Edelstahloberfläche liegen. Es besteht Kontaminationsergebnis an der Oberfläche.

DECKEN SIE DIE OBERFLÄCHE wenn Sonderwartungen im Umfeld stattfinden. Dadurch vermeiden Sie

jegliches Risiko einer Kontamination durch Späne/Schmutz, die sich an der Oberfläche absetzen könnten.



ATTENZIONE! Se si vogliono evitare danni alle superfici inox...

Nonostante le sue qualità, l'acciaio inox può comunque deteriorarsi, rovinarsi o corrodere se non vengono

rispettate alcune semplici regole:

NON USARE detersivi che contengono cloro e suoi composti (Acido cloridrico/muriatico, candeggina,

prodotti decalcificanti, ecc.). È bene evitare anche i vapori di queste sostanze provenienti ad esempio dal

lavoraggio del pavimento o dai contenitori aperti sotto il lavandino.

NON USARE detersivi in polvere abrasivi che potrebbero rovinare l'aspetto estetico della finitura superficiale.

NON USARE spazzole o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio,

ottone, ecc.) oppure utensili che abbiano precedentemente lavorato o pulito altri metalli o leghe. Oltre a graffiare

la superficie ne causerebbero la contaminazione, con conseguenti antistatiche macchiature, fragilità e spaccio

di acciaio inossidabile possono essere impiegate ponendo comunque attenzione a non graffiare la superficie.

NON LASCIARE sostanze aggressive (cola, limonate, pomodoro, vino, sale, ecc.) sulla superficie in acciaio

inossidabile per tempi prolungati. La superficie potrebbe contaminarsi.

COPRIRE adeguatamente la superficie in acciaio inox in caso di manutenzione straordinaria dell'ambiente per

evitare qualsiasi rischio di contaminazione dovuta a trucioli/sporcizia che potrebbero depositarsi sulla superficie.

ATTENTION! Pour éviter toute détérioration aux surfaces en inox...

Malgré ses qualités, l'acier inoxydable peut toutefois se détériorer, s'abîmer ou se corroder si quelques règles

simples ne sont pas respectées:

NE PAS UTILISER des détergents qui contiennent du chlore ou ses composés (acide chlorhydrique/muriatique,

exemple du lavage des sols ou de réceptifs ouverts sous l'évier.

NE PAS UTILISER de détergents abrasifs en poudre qui pourraient abîmer l'aspect esthétique de la finition

superficielle.

NE PAS UTILISER de pâilles de fer, de brosses ou de disques abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages

(par exemple : acier commun, aluminium, laiton, etc.) ou des outils qui ont déjà travaillé ou nettoyé d'autres

métaux ou alliages. En effet, en plus de rayer la surface, ils le contaminent et produisent des tâches anti-

esthétiques. La paille de fer et les brosses en acier inoxydable peuvent être utilisées en faisant cependant bien

attention à ne pas rayer la surface.

NE PAS LAISSER d'objets métalliques (coca, citron, tomate, vin, sel, etc.) sur la surface en acier inoxydable

allongés pendant longtemps (coca, citron, tomate, vin, sel, etc.) sur la surface en acier inoxydable

COUVRIR adéquatement la surface en acier inoxydable lors d'opérations d'entretien extraordinaire afin d'éviter

les risques de contamination due à des copeaux/salets qui pourraient se déposer sur la surface.

DOMETIC

MAINTENANCE TIPS FOR STAINLESS STEEL SURFACES

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE PLEGE DER EDELSTAHL-OBERFLÄCHEN

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER INOX

DOMETIC

www.dometic.com

It's common knowledge that stainless steel is corrosion-resistant, durable and hygienic; because of this,

it is widely used in the food industry and for many items used regularly in the home (pots and pans,

cutlery, sinks, coffee machines, kitchen hobs, etc.).

One of the properties that sets stainless steel apart from other materials is its natural brilliance, which can

be enhanced by mirror-effect, matt, satin or decorated finishes. The material is especially appreciated for

its hygienic properties.

WHAT MAKES STAINLESS STEEL HYGIENIC?

Stainless steel surfaces are compact and completely non-porous so it is easy to remove bacteria from the

surface during cleaning.

It is resistant to impact, mechanical stress and thermal shock. Normal use, sanitisation and temperature

changes do not create breaks or cracks that could house germs and dirt.

Edelstahl ist ein Material, das für seine korrosionsbeständigkeit, eine lange Lebensdauer und

seine hygienischen Merkmale bekannt ist. Deshalb findet es eine breite Anwendung in der

Lebensmittelinindustrie und bei zahlreichen Gegenständen des täglichen Gebrauchs in Haushalten

(Kochtöpfe, Besteck, Spülen, Kaffeemaschinen, Kochwägen, Abzugshauben, usw.).

Eine der Eigenschaften, die Edelstahl von anderen Materialien unterscheiden, ist seine natürlich

glänzende Oberfläche, die ein unterschiedliches Finish aufweisen kann: hochglänzend, matt, satiniert,

dekoriert. Er wird vor allem wegen seiner hygienischen Vorteile geschätzt.

WARUM IST EDELSTAHL SO HYGIENISCH?

Edelstahl hat eine kompakte, unporöse Oberfläche, sodass Bakterien bei der Reinigung leicht von der

Oberfläche entfernt werden können.

Er ist stoßfest und bei Temperaturschwankungen Beanspruchungen und Wärmestocks. Beim Gebrauch, bei der

Reinigung oder bei Temperaturveränderungen werden keine Risse verursacht, die Keime und

Schmutz aufnehmen können.

L'acciaio inossidabile è un materiale noto per le sue caratteristiche di resistenza alla corrosione, durabilità

ed igienicità; per questo è ampiamente impiegato nell'industria alimentare, oltre che per molti componenti

quotidianamente utilizzati nelle nostre case (pentole, posate, lavelli, caffettiere, piani cottura, cappe, ecc.).

Una delle caratteristiche che contraddistingue l'inox da altri materiali è la naturale brillantezza della

sua superficie, che può presentarsi con diversi tipi di finitura: lucida, opaca, satinata, decorata. È un

materiale apprezzato soprattutto per la sua igienicità.

PERCHÉ L'INOX È UN MATERIALE IGIENICO?

La superficie in acciaio inox è compatta e priva di porosità quindi i batteri si rimuovono facilmente dalla

superficie anche operando di pulizia.

Resiste agli urti, alle sollecitazioni meccaniche e agli shock termici. Durante l'utilizzo, la sanitizzazione, o gli

sbalzi di temperatura non si creano rotture o creche che possono trattenere germi e sporcizia.

L'acier inoxydable est un matériau connu pour ses caractéristiques de résistance à la corrosion, de

durabilité et d'hygiène; c'est pour cela qu'il est amplement utilisé dans l'industrie alimentaire et pour

de nombreux composants utilisés quotidiennement dans nos maisons (casseroles, couvercles, évier,

cafetières, plans de cuisson, hottes, etc.).

Une des caractéristiques distinctives de l'acier inox par rapport aux autres matériaux est l'éclat naturel

de sa surface, qui peut se présenter avec différents types de finition : brillante, mate, satinée, décorée.

Ce matériau est particulièrement apprécié pour son hygiène.

POURQUOI L'INOX EST-IL UN MATÉRIAU HYGIÉNIQUE ?

La surface de l'acier inoxydable est compacte et non poreuse, par conséquent les bactéries sont faciles à

enlever de la surface lors des opérations de nettoyage.

Il résiste aux chocs, aux sollicitations mécaniques et aux chocs thermiques. Lors de l'utilisation, de la

désinfection ou des changements de température il ne se produit aucune rupture ou fissure qui pourrait

retenir les germes ou la saleté.