



**stalgast**  
ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.1 - 01.2009

## Wózek

**MODEL: 661031**



Za zgodność  
z oryginałem

"STALLAS" s.c.  
Szymon Łaskowski, Kazimierz Grochowski  
Wojnowice 2c, 64-113 Ostieczna  
NIP 697-224-75-81 REGON 300900088  
tel./faks 65 526 28 45



## Wskazówki dla użytkowników mebli i urządzeń wykonanych ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna zastosowana przy urządzeniach i meblach gastronomicznych to materiał bardzo wartościowy, mający szerokie i perspektywiczne zastosowanie. Dzięki swym zaletom jest ona idealnym materiałem do stosowania w branży spożywczej.

Wytworzona na powierzchni metalu pasywna warstwa tlenku chromu zapobiega dalszemu utlenianiu się metalu. Jeśli ta warstwa zostanie uszkodzona w sposób mechaniczny lub chemiczny to mogą wystąpić objawy utleniania. Aby temu zapobiec należy ściśle stosować poniższe wskazówki:

- \* Powierzchnie zewnętrzne winny być utrzymane w czystości tzn. nie powinny posiadać zabrudzeń typu osad kamienia, białko, resztki jedzenia i inne. Do czyszczenia z kamienia należy stosować specjalne odkamieniacze dostępne ogólnie w handlu detalicznym.
- \* Czyszczenie powierzchni metalowych należy przeprowadzić przy użyciu specjalistycznych detergentów dostępnych w naszej firmie lub przy użyciu roztworów płynów do mycia naczyń z wodą. Po umyciu i opłukaniu czystą wodą - wytrzeć do sucha.
- \* Stosowanie wszelkiego rodzaju proszków czyszczących bądź preparatów zawierających chlor nie jest zalecane.
- \* Po umyciu i wysuszeniu mebli wskazane jest ich zakonserwowanie oraz pozostawienie uchylonych szuflad, szafek i pokryw celem udostępnienia dopływu świeżego powietrza.
- \* Pozostawienie przez dłuższy okres czasu substancji typu kwaśnego np. esencja octowa, koncentraty przyprawowe, roztwory soli kuchennej, musztarda, mieszanki przyprawowe w kontakcie z powierzchniami ze stali nierdzewnej (dodatkowo w podwyższonej temperaturze) mogą spowodować zniszczenie ochronnej warstwy tlenku chromu.
- \* Powierzchnie naczyń, kotłów, patelni, stołów, zlewów itp. Winno się opłukiwać czystą wodą tuż po ich wykorzystaniu. Pozostawienie resztek jedzenia w rodzaju kiszzonej kapusty, osadów po gotowaniu ziemniaków może przyczynić się do powstania punktów rdzy w miejscach przylegania tych resztek.
- \* Stykanie się powierzchni stali nierdzewnej z elementami żelaznymi bądź stalowymi, które bardzo szybko pokrywają się rdzą w warunkach podwyższonej wilgotności lub w obecności wody może spowodować rdzawe przebarwienia na tych powierzchniach. Takie powierzchnie należy natychmiast przetrzeć ściereczką z odrobiną proszku czyszczącego lub przetrzeć papierem ściernym o małej ziarnistości.

**Stosowanie się do powyższych wskazówek zapewni Państwu pełną satysfakcję z użytkowania naszych mebli i urządzeń gastronomicznych.**

**"STALLAS" s.c.**  
Szymon Laskowski, Kazimierz Grochowski  
Wojnowice 2c, 64-113 Osieczna  
NIP 697-224-75 01 REGON 300900088  
tel./faks 65 526 28 45