

# Fiche d'instruction

## Entretien des plans de travail de cuisine

Comme tout matériau, l'acier inoxydable a besoin d'être entretenu. Voici quelques conseils et astuces dans différentes situations.

### Avant la première utilisation:

**Après avoir retiré le film, vaporisez généreusement la surface et traitez-la avec le nettoyeur fourni.**

### Nettoyage quotidien:

- Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge avec un détergent doux.
- Rincez bien la surface pour éliminer tous les résidus de savon.

### Important à savoir: Mieux vaut prévenir que guérir!

- Comme tous les matériaux, l'inox nécessite un entretien, bien que minimal.
- Votre inox a un sens de brossage ? Nettoyez toujours dans le sens du brossage.
- Utilisez toujours un chiffon doux ; jamais d'éponges abrasives ni de matériaux rugueux.
- Séchez toujours l'inox après le nettoyage ou après utilisation pour éviter les taches de calcaire.
- Utilisez une coupelle pour le savon afin d'éviter les taches légères.
- Sachez que l'inox peut légèrement foncer avec le temps. Pour éviter cela, nettoyez régulièrement avec un mélange d'eau et de vinaigre. Il est essentiel de bien rincer et sécher après. Si vous ne le faites pas, certains produits comme Dreft (indiqué sous le flacon) peuvent, avec le temps, laisser des auréoles plus claires, que vous pourrez éliminer avec du Cif ou un produit similaire.

### Produits sûrs

#### **Détergents doux - Sop avec du liquide vaisselle**

Idéal pour le nettoyage quotidien. N'élimine pas les taches tenaces.

#### **Vinaigre dilué**

Un rapport eau/vinaigre de 1:1 est idéal pour éviter le nettoyage régulier et les taches au fil du temps. Rincez et séchez toujours bien après !

#### **Cif ou Cif Cream/Eres Chemico - Version non abrasive**

Sans danger pour les taches tenaces. N'utilisez pas de tampon à récurer, mais un chiffon doux.

#### **Nettoyants Inox**

Spécialement conçus pour l'acier inoxydable, ils sont souvent efficaces pour éliminer les taches et redonner de l'éclat.

#### **Moins utilisés, mais peuvent également être utilisés:**

- Sel de cuisine (bicarbonate de soude)
- Laque automobile non abrasive/Simonisé

### Produits non sûrs

#### **Nettoyants abrasifs**

Évitez la poudre Cif ou d'autres produits abrasifs qui peuvent causer des rayures.

#### **Chlore ou eau de Javel**

Le chlore peut gravement endommager l'acier inoxydable et provoquer de la corrosion. Attention : lisez les petits caractères, car les produits auxquels on ne s'attend pas contiennent parfois du chlore.

#### **Produits ne figurant pas sur notre « liste de sécurité**

Les produits tels que le Cillit Bang sont trop agressifs pour l'acier inoxydable.

#### **Paille de fer ou éponges abrasives**

Ces produits peuvent laisser des rayures profondes sur la surface de l'acier inoxydable.

**ALINCO**  
STAINLESS & STEEL WORKS

Industriepark-West 53  
Havennummer 3557  
9100 Sint-Niklaas  
+32 3 780 88 80  
www.alinco.be

