



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Conseil d'entretien

Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

info@gastromachines.ch

INOX

Règles générales

- Essuyer immédiatement les éclaboussures d'eau, d'aliments et de graisse.
- Utiliser des produits doux, non abrasifs, adaptés au contact alimentaire.
- Ne jamais laisser stagner l'eau, le sel, les acides et les produits chlorés sur une longue durée

Nettoyage quotidien (en fin de service)

- Essuyer les surfaces avec une microfibre humide, éviter les objets abrasifs
- Utiliser un dégraissant neutre (pH doux, sans chlore).
- Rincer à l'eau claire.
- Sécher soigneusement avec un chiffon sec (évite les traces et oxydations).
- Optionnel : Appliquer du produit pour inox afin de faire briller

Produits interdits

- Eau de Javel / chlore (risque de piqûres et corrosion)
- Abrasifs (paille de fer, scotch-brite agressif)
- Détartrants acides (sauf instructions spécifiques)
- Décapants alcalins forts
- Produits contenant du sel ou de l'acide

Bonnes pratiques

- Toujours travailler avec microfibres propres.
- Entretenir immédiatement après contact avec :
 - jus de citron
 - vinaigre
 - vin
 - saumure
 - eau très calcaire
- Ne jamais poser d'objets ferreux rouillés → risque de contamination métallique.

Sécurité & hygiène

- Utiliser uniquement des produits conformes pour cuisines professionnelles.
- Stocker les produits corrosifs sur un bac séparé et fermé.
- Respecter les temps de contact indiqués par le fabricant.
- Porter gants lors du nettoyage intensif.

“ L'inox est un matériau durable et hygiénique. En respectant les recommandations ci-dessus, vous assurerez une longévité optimale des équipements, un maintien de l'esthétique et un respect des normes sanitaires en vigueur. “