

# **NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU** **MATERIEL DE CUISINE**

- 1) L'utilisation d'un nettoyeur haute pression, d'un tuyau, et d'un jet d'eau est formellement déconseillé.  
Le nettoyage haute pression génère une quantité d'eau très importante ainsi qu'un brouillard composé de particules venant du sol pouvant contaminer les surfaces alimentaires et endommager toutes les parties électriques.
- 2) Avant le nettoyage, il faut mettre les appareils hors service.

## **Accessoires interdits pour le nettoyage :**

- nettoyeur haute pression
- outils métalliques
- éponges à surfaces rugueuses
- laines d'acier
- détergents corrosifs

## **Accessoires recommandés :**

- détergents adaptés aux surfaces inox
- brosse en nylon
- tampons gratteurs non abrasifs
- laines métalliques non abrasives
- autres matériel adaptés et ne rayant pas les surfaces en inox

Moins les surfaces seront rayées, plus facile sera le nettoyage.  
La méthode la plus rapide et la plus efficace est de nettoyer les appareils après  
chaque utilisation.