

# MESONES EN ACERO INOXIDABLE

## Recomendaciones de uso y limpieza

- Limpie con un paño suave o una esponja ligeramente humedecida en una solución de agua y jabón. Los productos como los limpiadores de vidrios, ayudan a remover las huellas.
- Para remover manchas de grasa y manchas de té, se recomienda utilizar cremas limpiadoras disponibles en los principales supermercados. Antes de comprar estos productos, asegúrese que no contengan partículas abrasivas que dañan el acabado de la superficie.
- Las manchas difíciles de aceite y grasa se pueden eliminar con productos que contienen alcohol, y otros disolventes como la acetona.  
Con los disolventes no esparcir la mancha en el acero inoxidable, ya que es muy difícil de eliminar por completo. Es aconsejable aplicar disolvente limpio varias veces con un paño limpio que no ralle la superficie hasta que todos los restos de aceite o grasa parcialmente disueltos se hayan eliminado.
- Realice adecuadamente el secado de las superficies de acero inoxidable, para evitar marcas dejadas por el agua.
- Mantenga la superficie libre de cualquier material abrasivo que puedan rayarla.
- Evite cortar alimentos directamente sobre la superficie, para ellos use tabla de madera o teflón.

