



## Consigli e suggerimenti per lavelli inox

### COME PULIRE I LAVELLI IN ACCIAIO INOX

Molte donne rifuggono, anche se a malincuore, dalla scelta di un lavello di acciaio inox, pur riconoscendone la bellezza, per l'impegno che esso richiede. Si lamentano del fatto che bisogna stare sempre lì ad asciugarlo. Bastano, infatti, poche semplici macchie di acqua o delle impronte digitali a renderlo subito opaco. In verità la sua pulizia è molto più semplice di quanto si possa credere.

Pulite la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandola con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquate e asciugate con un panno morbido. Potete usare anche il panno in microfibra, reperibile presso i Rivenditori, per mantenere pulite le superfici.

Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

### Macchie d'acqua

L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle, usate solo prodotti specifici per acciaio inox, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.

### Macchie resistenti

Calcare, sostanze grasse bollenti. Usate aceto bianco bollente o alcool denaturato utilizzando un panno morbido per la pulizia. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco, intervenite pulendo con detersivo specifico reperibile comunemente in commercio. Nel caso di macchie molto persistenti usate la "Inox Creme" che troverete presso un qualsiasi Rivenditore, rispettando le indicazioni riportate sulla confezione, il lavello di acciaio inox diventerà splendente la stessa cosa vale per il piano di cottura e tutti gli altri mobili d'acciaio.