



Entretien parfait pour un éclat superbe de l'inox

Les surfaces en inox sont particulièrement appréciées des cuisiniers ambitieux. Elles possèdent une élégance hors du temps, sont hygiéniques et confèrent au lieu un caractère professionnel. L'éclat mat du métal demande cependant un bon entretien afin de conserver longtemps sa qualité et son apparence irréprochable.

bulthaup vous propose un produit d'entretien spécialement conçu pour les besoins de cet alliage. Le produit est sans danger pour la peau et biodégradable.

Le mieux est d'entretenir vos surfaces en inox plusieurs fois par mois pour raviver leur éclat.

L'application est simple : le produit d'entretien est vaporisé en couche mince sur la surface en inox propre, puis réparti en frottant dans le sens du poli avec un chiffon doux et sec.

Pour le nettoyage quotidien, vous pouvez utiliser un produit du commerce. Après chaque nettoyage, il convient de rincer abondamment à l'eau claire. Les restes de produits de nettoyage sont en effet difficiles à éliminer par la suite. Ne grattez en aucun cas les taches ou les incrustations. Le mieux est de laisser ramollir quelque temps les croûtes tenaces afin qu'elles s'enlèvent plus facilement avec une éponge. Les traînées calcaires s'éliminent simplement en ajoutant quelques gouttes de vinaigre dans l'eau de lavage ou avec de l'acide citrique à dix pour cent.

À ne pas faire!

Lors du nettoyage quotidien de la cuisine, n'utilisez pas d'éponges métalliques, de détergents ou de produits à base de chlore, d'iode ou de brome, car cela pourrait endommager le matériau. Les grains de sel doivent toujours être éliminés immédiatement. Ils pourraient donner, en liaison avec l'inox, de l'acide chlorhydrique qui ferait des trous dans la surface.

Le produit d'entretien bulthaup pour inox est disponible dans notre show room bulthaup en vaporisateur de 0,2 l et en bouteille de recharge de 1 l.