

GUÍA DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO  
DE PRODUCTOS DE ACERO INOXIDABLE

**JOHNSON ACERO**

## **Recomendaciones para el cuidado del acero inoxidable**

### **Para evitar manchas**

- Lavar con abundante agua y secar con paño o papel suave y limpio.
- No exponer a lavandinas y aguas duras.

### **Para quitar manchas**

- Usar vinagre blanco caliente o productos específicos para manchas persistentes. Secar con un paño suave.
- Usar detergentes o cremas limpiadoras que no contengan cloro, amoníaco o ácidos.

### **Para evitar rayas**

- Usar cepillo suaves o esponjas de nylon para limpieza.
- No usar limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni utensilios ferrosos.
- Utilizar tablas como planos de apoyo en las tareas culinarias de corte.
- No arrastrar los utensilios de cocina y objetos en general, especialmente sobre las mesadas.

### **Para evitar óxido**

- No depositar sobre el acero piezas metálicas mojadas en forma prolongada.
- No exponer a vapores de detergentes, lavandinas u otros productos químicos.

Nota: transmitir estas indicaciones a la persona encargada de la limpieza de los amoblamientos de su casa. Ante la menor duda, se recomienda probar en una zona no visible antes de usar cualquier producto limpiador.

Para mayores referencias de mantenimiento consultar nuestro sitio web.