

INFORMATION

STAINLESS STEEL

Corrosivity category	Corrosivity	Examples
C2	Low	Unheated storage facilities and sport halls.
C3	Medium	Food processing plants, laundries, breweries and dairies.
C4 Only on special request	High	Industrial processing plants and swimming pools.



Svenska. Flera av våra produkter levereras helt eller delvis täckta med en plastfolie. Denna folie skyddar under transport och ska tas bort innan produkten börjar att användas. För att din vagn enligt ISO 9223 i "C2" (EN 1.4372, AISI 201, 18/0) eller "C3" (EN 1.4301, AISI 304, 18/8) i rostfritt stål ska behålla sitt ursprungliga skick rekommenderar vi regelbunden rengöring. Torka alltid av hyllplanen efter användning med diskmedel och rent vatten, skölj noga och torka.

- Låt inte vatten eller andra vätskor torka in, detta för att undvika att en grå beläggning bildas på ytan.
- Rostfritt stål tål hård behandling, men undvik vassa föremål och använd aldrig skurpulver eller stålull för att rengöra ytan. Detta kan skapa repor och på sikt rostangrepp.
- Undvik klorlösningar, Silver polish och andra liknande ämnen att komma i kontakt med produkten.
- Matvaror som innehåller syror eller andra liknande ämnen ska snabbt torkas bort (t.ex. juicer, salt, senap, majonnäs).

q? 2 3 ' ? ' 3 < R > U U R U ? R ~ ! ¥ k ¥ 3 U > ' ' ' 3 u ? ' 3 ! R ' ¥ k k ' ¥ ~ ¥ ¥ ' U U ^ ¥ U 3 ' ? ' 3 & < ~ R R ' ~ U 3 ' ^ : O U ~ ? U U k U ^ U 2 u k ¥ 2 ? ¥ ¥ ¥ U &

English. Many of our products are delivered, wholly or partly, covered with a plastic foil. This foil is there to protect the product during transport. Please remove this foil before starting to use the product. In order for your trolley according to ISO 9223 in "C2" (EN 1.4372, AISI 201, 18/0) or "C3" (EN 1.4301, AISI 304, 18/8) Stainless Steel to maintain its high quality we recommend a regular cleaning of the product. Always wipe the shelves after use with detergent and clean water. Rinse thoroughly with water and dry.

- ' k ' k ¥ U ~ ~ ¥ k k ¥ : > ? k ' : U ~ ! ¥ : ? ¥ k ~ ' ¥ 3 , k ¥ ? ' 3 2 k ^ 2 k ^ ? ' 3 k ' ¥ : > 2 8
- Stainless steel can withstand rough treatment but avoid sharp objects and never use scouring powder or steel wool to clean the surface. This will lead to scratches and corrosion.
- Avoid chlorine solutions, silver polish and other similar detergents to come in contact with the product.
- Food products containing acids or other similar substances must be wiped off quickly (eg. juices, salt, mustard, mayonnaise).

' ? k U k ¥ ? k ' < : k > U ¥ ? ' ^ ? ! ? ¥ 3 > U U ' ? ' 3 & T ¥ ^ , > ¥ k ? ¥ , ~ ¥ k ? > 2 k stains can be removed by using special stainless steel polish.

German. Viele unserer Produkte werden ganz oder teilweise mit einer Schutzfolie geliefert. Diese Folie soll das Produkt beim Transport schützen. Bitte entfernen Sie diese Folie vorsichtig, bevor Sie das Produkt verwenden. Hierbei achten Sie bitte darauf, dem Produkt mindestens 24 Std. Zeit zu geben Raumtemperatur anzunehmen. Damit Ihr Wagen nach ISO 9223 in „C2“ (EN 1.4372, AISI 201, 18/0) oder „C3“ (EN 1.4301, AISI 304, 18/8) Edelstahl seine hohe Qualität behält, empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung des Produktes. Wischen Sie die Böden nach Gebrauch immer mit einem milden Spülmittel und sauberem Wasser ab. Anschließend gut abtrocknen.

- g ' < ? R ? ' k ' G U † ? 3 R ? ¥ ' > 2 ' u ' ! > ^ > ~ : ? ' ' ! ? : ? ' 3 > : ? :
- Edelstahl hält rauer Behandlung stand, aber vermeiden Sie scharfe Gegenstände und verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder < ¥ : U ~ k U U ! > ^ ? ~ : > ? ' ? 3 ' & ' ? 2 † : ¥ > e ¥ ' > ' e k k ? k ' &
- ^ ? ' < ? ' e k ' ¥ R ¥ / U ¥ : U ^ ? ¥ : U k U u > ' 3 ' ! < ? U k U ? ¥ > ' : ' U ? : / ? ' ? 3 , ' 3 ^ ? ¥ ¥
- Lebensmittel, die Säuren oder ähnliche Stoffe enthalten, müssen schnell abgewischt werden (z. B. Säfte, Salz, Senf, Mayonnaise).

Verfärbungen: Sollten trotz regelmäßiger Reinigung Flecken zurückbleiben, kann dies an verschmutztem, sehr kalkhaltigem Wasser oder Rückständen von sonstigen Flüssigkeiten liegen, mit dem der Wagen in Berührung gekommen ist. Hartnäckige Flecken können oftmals mit einer speziellen Edelstahlpolitur oder einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

Français & > k > ' k k > ? ¥ k ' ¥ U ? ~ k > ~ ¥ ! ¥ ? U U ^ ' ¥ k > ' ¥ ?) ^ ' ¥ ! D > ' U ^ U ¥ ? > & ' ¥ k ' ¥ ' k ¥ & > ? U U ¥ ? U ^ ~ ' ¥ k ^ ^ ' > ¥ ? U ? U k > ? ¥ & k ' 2 k ^ ^ ' ¥ U inoxydable de classe « C2 » (EN 1.4372, AISI 201, 18/0) ou « C3 » (EN 1.4301, AISI 304, 18/8) et dans le but de conserver sa qualité, nous vous recommandons de nettoyer régulièrement le produit. Essayez toujours les étagères après utilisation avec un détergent et de l'eau propre. / ? ' k ' ^ ^ ' ¥ U D > ¥ : &

- s U ? D > k > ¥ k > ¥ > ¥ > ? > U ¥ 3) ! ¥ ' D ~ ? ¥ U 2 k ^ ¥ ? k ' D > ' ~ ¥ ^ ^
- g D ? ? ' k ' U > ¥ ? ? ¥ > ' ¥ ? ¥ ^ ' ¥ ? ' ¥ ' ! ^ ? ~ ? ¥ U k O ¥ k ? ' ¥ , ¥ ' D > ¥ ? U ? d'acier pour nettoyer la surface. Cela entraînerait des rayures et de la corrosion.
- Évitez que les solutions au chlore, les pierres d'argent et autres détergents similaires n'entrent en contact avec le produit.
- g k > ? ¥ U ? ^ ' ¥ ? k ' ¥ ' ' ¥ ? ? ¥ > ¥ > ¥ ' ? ^ ? U ? k ? ~ ' ¥ ¥ (ex. jus, sel, moutarde, mayonnaise).

' k U k ¥ ? k ' ' ¥ : > ~ ' ¥ ? ¥ ! ^ U 3 > ' ' ¥ ¥ k , 3 3 > U ? & / U U > ~ ' ¥ ¥ > ' > ? ? ' & g ¥ : ? 2 ? U > ~ ' ¥ ¥ ' ¥ ¥ k , ' > ¥ ? U ? ' ¥ > ' k U ? : ? U k > ? ? ' k ' U