

CLEANING INSTRUCTIONS

Fiberglass Trays

- Fiberglass trays are dishwasher safe.
- Fiberglass trays should be washed at least twice before being used.
- Automatic dishwasher cleaning at pH levels above 10 may alter the tray surface, potentially causing faster buildup of colored food and drink residues. These are removable by periodic cleaning with active-chlorine detergents. The staining spots will be removed again.
- To prevent surface damage and discoloration, trays should not be washed with acidic or highly alkaline chemicals. Cleaning agents with a pH value close to neutral should be preferred.
- Do not use a scouring agent.
- Product may have a slight odor from the manufacturing process. This is harmless and will diminish over time.
- The production process creates an electrostatic charge which causes fine dust particles to stick to the trays. If the trays are handled prior to the initial dishwashing step, skin irritations may occur.
- These fine dust particles will be removed through the first dishwashing processes.
- If you are using Thermo-Chemical Disinfection Equipment, please contact us. We will assist you in finding the right tray for your application.

Washing Instructions

For Occasional Hand Washing

1. Use dish soap with warm water.
2. Rub the surface using a non-scratch scouring pad, plastic, or bristle brush.
3. Do NOT use abrasives.
4. Rinse thoroughly with clean water.
5. Always make sure that the trays are dry before stacking.

To Remove Stubborn Stains

General Rule: The longer the stain stays on, the harder it is to remove.

- Apply a small amount of liquid cleanser to the stained area of the tray.
- Rub the affected area using a non-scratch scouring pad, plastic, or bristle brush.
- Once the stain is removed, thoroughly rinse the tray with clean water.
- Always make sure that the trays are dry before stacking.

Note: Trays that cannot be washed with bleach but are stained can also be left in direct ultraviolet/sunlight, and the stain will fade with time.

Disclaimer

Please note that foods such as mustard, coffee, dark soft drinks, berries, fruit juice, green tea, tomato juice, tomato paste, curry, and chili paste contain natural pigments that may stain trays if left on the surface for extended periods of time. To prevent staining, wash trays within one hour of use. It should be noted that for light-colored items, this time is less than half an hour.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Plateaux en fibre de verre

- Les plateaux en fibre de verre sont compatibles lave vaisselle.
- Ils doivent être lavés au moins deux fois avant la première utilisation.
- Un lavage automatique avec un pH supérieur à 10 peut altérer la surface du plateau et provoquer une accumulation plus rapide de résidus alimentaires colorés. Ces taches peuvent être éliminées par un nettoyage périodique avec des détergents à base de chlore actif.
- Pour éviter les dommages de surface et la décoloration, éviter les produits acides ou fortement alcalins. Préférer des nettoyeurs au pH neutre.
- Ne pas utiliser de produit abrasif.
- Le produit peut présenter une légère odeur due au processus de fabrication. Celle-ci est sans danger et s'estompera avec le temps.
- Le processus de fabrication crée une charge électrostatique qui attire les particules de poussière fine. Si les plateaux sont manipulés avant le premier lavage, des irritations cutanées peuvent survenir.
- Ces particules seront éliminées lors des premiers lavages.
- Si vous utilisez un équipement de désinfection thermo-chimique, veuillez nous contacter.

Instructions de lavage

Lavage occasionnel à la main

1. Utiliser du liquide vaisselle et de l'eau tiède.
2. Frotter la surface avec une éponge non abrasive, un tampon plastique ou une brosse à poils.
3. Ne PAS utiliser d'abrasifs.
4. Rincer abondamment à l'eau claire.
5. Toujours s'assurer que les plateaux sont secs avant de les empiler.

Pour enlever les taches tenaces

Règle générale : plus une tache reste longtemps, plus elle est difficile à enlever.

- Appliquer une petite quantité de nettoyant liquide sur la zone tachée.
- Frotter avec une éponge non abrasive, un tampon plastique ou une brosse.
- Une fois la tache retirée, rincer abondamment.
- S'assurer que les plateaux sont secs avant de les empiler.

Remarque : Les plateaux qui ne peuvent pas être lavés avec de l'eau de Javel peuvent être exposés à la lumière directe du soleil/UV ; la tache s'estompera avec le temps.

Avertissement

Des aliments comme la moutarde, le café, les sodas foncés, les baies, les jus de fruits, le thé vert, le jus de tomate, la pâte de tomate, le curry et la pâte de chili contiennent des pigments naturels susceptibles de tacher les plateaux s'ils restent trop longtemps en contact. Pour éviter cela, laver les plateaux dans l'heure suivant l'utilisation. Pour les plateaux de couleur claire, ce délai est inférieur à 30 minutes.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Bandejas de fibra de vidrio

- Las bandejas de fibra de vidrio son aptas para lavavajillas.
- Deben lavarse al menos dos veces antes del primer uso.
- El lavado automático con pH superior a 10 puede alterar la superficie y causar acumulación más rápida de residuos de alimentos. Estas manchas pueden eliminarse con limpieza periódica usando detergentes con cloro activo.
- Evitar productos ácidos o altamente alcalinos; preferir limpiadores con pH neutro.
- No usar agentes abrasivos.
- El producto puede presentar un ligero olor debido al proceso de fabricación. Este es inofensivo y desaparecerá con el tiempo.
- El proceso de fabricación genera carga electrostática que atrae polvo fino. Si se manipulan antes del primer lavado, pueden causar irritación en la piel.
- Estas partículas se eliminarán durante los primeros lavados.
- Si utiliza equipos de desinfección termo química, contáctenos.

Instrucciones de lavado

Lavado ocasional a mano

1. Usar detergente para platos y agua tibia.
2. Frotar con una esponja no abrasiva, estropajo plástico o cepillo.
3. NO usar abrasivos.
4. Enjuagar bien con agua limpia.
5. Asegurarse de que las bandejas estén secas antes de apilarlas.

Para eliminar manchas difíciles

Regla general: cuanto más tiempo permanezca la mancha, más difícil será eliminarla.

- Aplicar una pequeña cantidad de limpiador líquido sobre la mancha.
- Frotar con una esponja no abrasiva, estropajo plástico o cepillo.
- Enjuagar bien una vez eliminada la mancha.
- Asegurarse de que las bandejas estén secas antes de apilarlas.

Nota: Las bandejas que no pueden lavarse con cloro pueden exponerse a luz solar/UV; la mancha se desvanecerá con el tiempo.

Aviso

Alimentos como mostaza, café, refrescos oscuros, bayas, jugos de frutas, té verde, jugo de tomate, pasta de tomate, curry y pasta de chile contienen pigmentos naturales que pueden manchar las bandejas si permanecen demasiado tiempo en contacto. Para evitarlo, lavar las bandejas dentro de la primera hora tras su uso. Para bandejas claras, este tiempo es inferior a 30 minutos.

TEPSİ TEMİZLİK TALİMATLARI

Fiberglass (Cam Elyafı) Tepsiler

- Fiberglass tepsiler bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Fiberglass tepsiler kullanım öncesinde en az iki kez yıkanmalıdır.
- pH değeri 10'un üzerinde olan deterjanlarla otomatik bulaşık yıkama, yüzey özelliklerini değiştirebilir ve renkli yiyecek-içecek lekelerinin daha hızlı oluşmasına neden olabilir. Bu lekeler, periyodik olarak aktif klor içeren deterjanlarla giderilebilir.
- Yüzey hasarını ve renk değişimini önlemek için asidik veya yüksek alkalın kimyasallar kullanılmamalıdır. pH değeri nötre yakın temizlik ürünleri tercih edilmelidir.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Ürün, üretim sürecinden kaynaklanan hafif bir kokuya sahip olabilir. Bu zararsızdır ve zamanla azalacaktır.
- Üretim süreci, ince toz partiküllerinin tepsilere yapışmasına neden olan elektrostatik bir yük oluşturur. İlk bulaşık yıkama adımından önce tepsilerle temas edilmesi durumunda cilt tahrişi oluşabilir.
- Bu ince toz partikülleri ilk bulaşık yıkama işlemleriyle giderilecektir.
- Termokimyasal dezenfeksiyon ekipmanı kullanıyorsanız lütfen bizimle iletişime geçiniz. Uygulamanız için doğru tepsiyi bulmanıza yardımcı olacağız.

Yıkama Talimatları

Ara Sıra Yapılan Elle Yıkama İçin

- Ilık su ve bulaşık deterjanı kullanınız.
- Yüzeyi çizmeyecek bir sünger, plastik veya kıllı fırça ile ovunuz.
- Aşındırıcı kullanmayınız.
- Temiz su ile iyice durulayınız.
- İstiflemeden önce mutlaka tepsilerin kuru olduğundan emin olunuz.

Zor Lekelerin Giderilmesi İçin

Genel Kural: Leke yüzeyde ne kadar uzun süre kalırsa, çıkarılması o kadar zor olur.

- Tepsinin lekeli bölgesine az miktarda sıvı temizleyici uygulayınız.
- Etkilenen alanı çizmez bir ovma pedi, plastik veya kıllı fırça kullanarak ovunuz.
- Leke çıkarıldıktan sonra tepsiyi temiz suyla iyice durulayınız.
- İstiflemeden önce tepsilerin kuru olduğundan her zaman emin olunuz.

Not: Çamaşır suyu ile yıkanamayan ancak lekelenmiş tepsiler, doğrudan ultraviyole/güneş ışığında bırakılabilir; leke zamanla solacaktır.

Sorumluluk Reddi

Hardal, kahve, koyu renkli gazlı içecekler, meyveler, meyve suyu, yeşil çay, domates suyu, domates salçası, köri ve acı biber salçası gibi gıdalar, uzun süre yüzeyde bırakıldığında tepsilerde doğal pigmentler nedeniyle lekeye neden olabilir. Lekelenmeyi önlemek için tepsiler kullanımdan sonra bir saat içinde yıkanmalıdır. Açık renkli ürünler için bu sürenin yarım saatten az olduğu unutulmamalıdır.