



Kurzanleitung für den sicheren Umgang mit Edelstahlschränken in der Gastronomie

1. Vorbereitung:
 - a. Stellen Sie sicher, dass der Edelstahlschrank ordnungsgemäß montiert und in gutem Zustand ist.
 - b. Überprüfen Sie Kanten und Ecken auf scharfe Stellen, und führen Sie bei Bedarf Entgratungsmaßnahmen durch.

2. Verwendung:
 - a. Öffnen und schließen Sie Türen und Schubladen langsam und vorsichtig.
 - b. Lagern Sie Gegenstände ergonomisch sinnvoll, sodass häufig benötigte Dinge leicht erreichbar sind.
 - c. Achten Sie darauf, keine brennbaren Materialien in der Nähe von Wärmequellen zu lagern.

3. Reinigung:
 - a. Reinigen Sie den Schrank täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln für Edelstahl.
 - b. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Kanten, Fugen und schwer zugänglichen Stellen gewidmet werden.
 - c. Trocknen Sie nach der Reinigung alle Oberflächen gründlich ab.

4. Wartung:
 - a. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Schrankes, einschließlich Scharniere, Griffe und Dichtungen.
 - b. Verwenden Sie geeignete Pflegeprodukte, um die Edelstahloberflächen in gutem Zustand zu halten und Korrosion zu vermeiden.

5. Schulung:
 - a. Schulen Sie alle Mitarbeiter im sicheren Umgang mit dem Edelstahlschrank, insbesondere im Hinblick auf Ergonomie, Hygiene und Sicherheit.
 - b. Informieren Sie über die Risiken der falschen Lagerung und die korrekte Pflege von Edelstahlschränken.