Rational: a cosa fare attenzione quando pulite il vostro Combi-Vapore

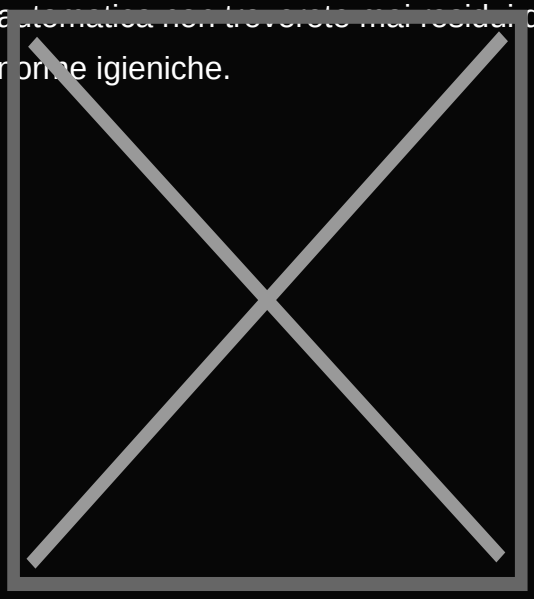
scc-xs-frontal-cleaning-small-cutout-1ff2e6b5

Tre domande a **Enrico Ferri**, Managing Director di **Rational Italia**.

I Combi-Vapore di Rational dispongono di una funzione di pulizia automatica. Con questo aiuto, l'utente può ancora sbagliare qualcosa nella pulizia dell'apparecchio?
Non molto, purché rispetti i suggerimenti di pulizia visualizzati direttamente sull'apparecchio, un aspetto molto pratico della pulizia integrata degli apparecchi Rational. Il Combi-Vapore riconosce sporcizia e calcare, calcola il livello di pulizia più efficiente e propone il dosaggio ottimizzato di detergente e decalcificante. In tutto questo tiene persino conto del modo d'uso e degli intervalli di pulizia. Se seguite questi suggerimenti di pulizia, il vostro apparecchio sarà sempre pulito e igienizzato.

Rational consiglia dunque di utilizzare i propri detergenti chimici per la pulizia e la decalcificazione?
Sì, perché è l'unico modo per garantire un apparecchio perfettamente pulito e decalcificato. Nel nostro

sistema di pulizia, l'uso delle pastiglie è del tutto sintonizzato con il tempo e l'acqua richiesti per decalcificare il generatore di vapore e detergere la camera di cottura in profondità. Basta pensare a che aspetto ha il vostro apparecchio dopo un carico pieno di bistecche grigliate. Con la pulizia automatica non troverete mai residui di grasso, un grande vantaggio anche nell'adempimento delle norme igieniche.



Ha già citato brevemente le pastiglie decalcificanti. È ancora necessario installare un impianto di addolcimento dell'acqua?

No, anche in caso di acqua molto dura non è più necessario decalcificare manualmente o installare costosi impianti di addolcimento dell'acqua che richiedono anche molta manutenzione. Le speciali sostanze scioglicalcare contenute nelle pastiglie Rational prevengono la formazione e l’accumulo del calcare e le sostanze pulenti allungano la vita del vostro Combi-Vapore. In poche parole: con la nostra pulizia automatica non viene pulita e curata soltanto la camera di cottura, bensì l’intero sistema. Una sicurezza di funzionamento elevata a fronte di un utilizzo facile.