

# Pflegetipps für Aluminium-Trays

## Gut zu wissen:

Trays aus Aluminium werden in einem aufwendigen Verfahren **eloxiert**. Dabei wird eine Schutzschicht erzeugt, die Korrosion, Flecken und Verschleiß reduziert. Und so erhalten sie ihre verschiedenen Farben.



## Trays richtig desinfizieren

**Aggressive** und **saure Lösungen** greifen die Eloxal-Schicht bei Trays und Containern aus Aluminium an. Mit diesen einfachen Maßnahmen verhindern Sie frühzeitigen Verschleiß.



Verzichten Sie auf eine Reinigung im Thermodesinfektor.



Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel oder Produkte mit Säure, Natrium oder Kalium.



Nutzen Sie handelsübliche Flächen-desinfektionsmittel: Flüssigkeiten mit einem pH-Wert von 4 – 8 sind aluminiumverträglich.



Aluminiumtrays sind sterilisierbar im Autoklaven bei 134° C.

## Tipps und Tricks:

- › Fragen Sie beim Hersteller, ob das Flächendesinfektionsmittel für die Reinigung von Aluminiumtrays geeignet ist.
- › Tragen Sie das Reinigungsmittel zunächst an unauffälliger Stelle auf, um es zu testen.