



» ARBEITSPLATTE AUS EDELSTAHL

ALLGEMEIN

Eine Küche ist zum Arbeiten da: Hier wird gekocht und gebacken, und deshalb sind die Arbeitsplatten der höchsten Beanspruchung ausgesetzt.

Oberflächen aus Edelstahl stehen für zeitlose Eleganz, sind hygienisch und bieten einen professionellen Arbeitsplatz. Der matte Glanz des Stahls will allerdings auch gut gepflegt sein, damit Qualität und makellooses Aussehen lange erhalten bleiben. Die Materialeigenschaften von Edelstahl schliesst – gemäss dem derzeitigen Stand der Technik – die absolute Kratzfestigkeit aus. Das Auftreten kleiner Kratzspuren bewegt sich somit im Rahmen des Üblichen. Erst durch die regelmässige Pflege mit handelsüblichen Pflegemitteln oder Edelstahl-Putzwamm erzielt man nach ca. 2-4 Wochen eine seidenmatt glänzende, relativ kratzunempfindliche Oberfläche mit uneingeschränkter Widerstandsfähigkeit.

Glühend heisse Pfannen oder Kochtöpfe gehören auf die Glaskeramik, Herdmulden oder Untersätze und nicht auf den Edelstahl. Denn zu grosse Hitze kann die Produktoberfläche verändern, gar schädigen, und/oder zu Verfärbungen führen.

REINIGUNG

Warmes Wasser ist das Mittel der Wahl bei leichten Verschmutzungen. Größere Verschmutzungen sollten ebenfalls erst mit Wasser abgespült werden. Verkrustungen durch Schmutzpartikel können so vermieden werden. Wasser mit Reinigungsmitteln (ohne Polierzusatz) beseitigt normalerweise jede einfache Verschmutzung. Nach jeder Reinigung sollte ausreichend mit klarem Wasser nachgespült werden. Denn Ablagerungen von Reinigungsmitteln lassen sich später nur noch schwer entfernen. Danach bitte trocken reiben.

Citronenstein ist ein Universalreiniger für alle glatten und glänzenden Oberflächen. Er reinigt, entfettet, entkalkt und poliert alles in einem Arbeitsgang gift- und säurefrei. In Kombination mit dem Schamponierschwamm oder einem Microfasertuch hat sich der Citronenstein in vielen Haushalten ausserordentlich bewährt. Bitte den Schwamm mit viel kaltem Wasser benetzen und schäumen lassen. Auch hier bitte nach

der Anwendung mit einem trockenen Lappen nachpolieren oder trocken reiben.

Flecken oder Kalkablagerungen auf dem Edelstahl können je nach Härtegrad Ihres Trinkwassers entstehen. Diese Kalkablagerungen halten in verstärkter Masse Schmutzpartikel fest. Reinigen und trocknen Sie die Oberflächen Ihrer Produkte am besten möglichst bald nach dem Gebrauch. Sollten dennoch Wasser- oder Kalkflecken entstehen, lassen sich diese am schonendsten mit dem Citronenstein oder mit Essig entfernen.

Flecken oder Verkrustungen bitte auf keinen Fall von der Oberfläche kratzen. Am besten ist es, wenn Sie die hartnäckigen Verkrustungen einige Zeit einweichen. Verzichten Sie auf Stahlwolle, Scheuermittel bzw. chlor-, jod- oder bromhaltige Mittel, da diese das Material schädigen können. Auch Salzreste sind in jedem Fall sofort zu entfernen; in Verbindung mit dem Edelstahl kann sich Salzsäure bilden, die Löcher in das Material frisst.

PFLEGEANLEITUNG

Am besten ist es, wenn Sie mehrmals im Monat Ihre Edelstahlflächen pflegen und ihnen somit neuen Glanz verleihen. Die Oberflächen werden damit nicht nur gereinigt, sondern zusätzlich mit einer Art Schutzfilm überzogen, der weiteren Verschmutzungen entgegenwirkt. Setzen Sie nur spezielles, handelsübliches Edelstahl-Pflegeprodukte ein.

ACHTUNG

- Behandeln Sie geschliffene Flächen nicht gegen die Schliffrichtung.
- Verwenden Sie auf keinen Fall chemische Kalkentferner wie Durgol oder Javelwasser, da damit die Oberfläche des Edelstahls unwiederbringlich zerstört werden kann. Wenn Sie z.B. eine Kaffeemaschine entkalken, sorgen Sie dafür, dass dieses Entkalkungsmittel nicht auf die Arbeitsfläche ausläuft.
- Wischen Sie scharfe Putzmittel sofort ab.