



## » FRONTEN AUS EDELSTAHL

### ALLGEMEIN

Oberflächen aus Edelstahl stehen für zeitlose Eleganz, sind hygienisch und bieten ein professionelles Arbeitsfeld. Der matte Glanz des Stahls will allerdings auch gut gepflegt sein, damit Qualität und makelloses Aussehen lange erhalten bleiben.

### PFLEGEANLEITUNG

Am besten ist es, wenn Sie mehrmals im Monat Ihre Edelstahlfleichen 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-Pflegespray ein.

### REINIGUNG

Zur täglichen Reinigung kann ein handelsübliches Reinigungsmittel verwendet werden. Spülen Sie nach jeder Reinigung ausreichend mit klarem Wasser nach. Denn Ablagerungen von Reinigungsmitteln lassen sich später nur noch schwer entfernen.

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 im verstärkten 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.

### 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 Fronten ausläuft.
- Wischen Sie scharfe Putzmittel sofort ab.