

Pflegeanleitung für Edelstahlabdeckungen

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl einer Arbeitsplatte aus Edelstahl. Diese sind nicht nur edel und schön, sondern auch pflegeleicht, wenn einige Tipps beachtet werden. Edelstahl inspiriert zu immer neuen Gestaltungsideen. Zur langlebigen Ästhetik und Hochwertigkeit des Materials kommen seine unschlagbaren funktionalen Vorteile wie Widerstandsfähigkeit und Reinigungsfreundlichkeit.

Die Vorteile von Edelstahl im Überblick

Ästhetik

Edelstahl lässt sich hervorragend kombinieren mit anderen Materialien wie Holz und Stein. Zudem widerspiegelt Edelstahl die Farben der Umgebung und lässt sich so in jedes Umfeld hervorragend integrieren.

Hygiene

Bakteriologische Untersuchungen haben ergeben, dass Edelstahl im Vergleich zu anderen Oberflächen (wie Holz, Kunststoff, Stein, etc.) unschlagbare hygienische Vorzüge aufweist. Nicht zuletzt deshalb wird überall dort, wo es auf höchste Hygiene ankommt (Labors, Gastronomie, etc.), Edelstahl eingesetzt.

Pflege / Unterhalt

Edelstahl lässt sich sehr einfach pflegen und reinigen. Siehe Tipps auf den folgenden Seiten.

Langlebigkeit

Edelstahl ist korrosionsbeständig, relativ elastisch (mehr als 50 % dehnbar) und behält sein elegantes Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren geben dem edlen Material mit der Zeit eine schöne Patina.

Hitzebeständigkeit

Edelstahl ist hitzebeständig, Schmelztemperatur von Chromnickelstahl liegt bei ca. 1'450° Celsius.
Siehe Tipps auf den folgenden Seiten.

Individuell

Edelstahl lässt sich gut formen und bearbeiten. Entsprechend gross sind die Gestaltungsmöglichkeiten. Im Bereich Abdeckungen und Spezialanfertigungen in Edelstahl setzen wir Ihre Designvorstellungen kompromisslos um.

Zeitlos neutral

Edelstahl ist farbneutral und daher prädestiniert zur Kombination mit anderen Materialien. Je nach Oberflächenbeschaffenheit nimmt Edelstahl die Farbe der Umgebung auf.

Reinigung und Pflege von Edelstahlprodukten

Edelstahl ist ein sehr hochwertiges Material und behält über Jahre ein neuwertiges Aussehen. Daher benötigt Edelstahl nur wenig Pflege. Edelstahlprodukte müssen lediglich nach der Benutzung gereinigt werden. Die Reinigungsintervalle richten sich nach dem Verschmutzungsgrad und dem persönlichen Empfinden.

Im Küchenalltag wird das Rüst- und Wasserzentrum reichlich strapaziert. Heisse Töpfe oder Pfannen müssen ebenso ertragen werden wie Wechselduschen, scharfe Putzmittel oder herabfallendes Geschirr. Die nachfolgenden Tipps und Tricks sorgen dafür, dass Sie jahrelang Freude an Ihren Edelstahlprodukten haben. Zitronenstein ist ein Universalreiniger für alle glatten Flächen und alles was glänzen soll. Er reinigt, entfettet, entkalkt und poliert alles in einem Arbeitsgang. Gift und säurefrei. Aufgrund seiner Konsistenz ist der Zitronenstein äusserst materialschonend und hat einen äusserst hohen Wirkungsgrad.

Chromglanz Polierpaste

Chromglanz ist eine spezielle Polierpaste für Edelstahlprodukte. Sie reinigt, poliert und konserviert in einem Arbeitsgang. Chromglanz mit feuchtem Schwamm oder Lappen auftragen, verreiben, abledern und trocken nachpolieren.

Hausmittel

Hausmittel wie Essigwasser (20 % Essig, 80% Wasser) oder Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser aufgelöst, können zur Reinigung eingesetzt werden.

Mittel ohne Polierzusatz

Handelsübliche Reinigungsmittel wie Solo, Handy, Palmolive, etc. Diese Mittel enthalten keine abtragenden Substanzen. Sie können ohne Einschränkung zur Reinigung eingesetzt werden.

Mittel mit Polierzusatz

Handelsübliche Reinigungsmittel wie Vif, Vim, Polyplus, Ajax, etc. Diese Mittel enthalten zusätzlich abtragende Substanzen (kleine Schleifpartikel), welche die Oberfläche zusätzlich polieren. Sie eignen sich zur Entfernung von hartnäckigen, eingetrockneten Schmutzresten. Da diese Mittel eine gewisse Schleifwirkung haben, sollten sie idealerweise mit Kreisbewegungen in Längsrichtung der Edelstahlprodukte aufgetragen werden.

Stahlwolle

Stahlwolle aus Edelstahl können bei stark eingetrockneten Schmutzresten eingesetzt werden. Diese können mehrfach eingesetzt werden und verursachen bei normalem Gebrauch keinerlei Kratzspuren. Vom Gebrauch von Stahlwatte wird dagegen abgeraten, da diese Fremdstoffe verursachen können.

Putzschwämme (Scotch)

Putzschwämme mit abrasivem Belag (Scotch) sollten nur zurückhaltend eingesetzt werden, da damit der Edelstahl verkratzt werden kann. Wenn notwendig nur gezielt und punktuell einsetzen.

Worauf ist zu achten?

Kalkentfernung

Kalk lässt sich am schonendsten mit Citronenstein der Firma Marte, Zürich, www.patina.ch oder mit Essig entfernen.

Tipp: Verwenden Sie auf keinen Fall chemische Kalkentferner wie Durgol oder Javelwasser, da damit die Oberfläche des Edelstahls unwiederbringlich zerstört werden kann.

Pflege spez. Oberfläche

Edelstahlprodukte mit einem speziellen Finish wie „Perl“ oder „Alumatt“ sollten nur mit Reinigungsmitteln ohne (Solo, Handy, Palmolive, etc.) gereinigt werden. Siehe auch Abschnitt Reinigungsmittel.

Heisse Pfannen

Edelstahl ist hitzebeständig, die Schmelztemperatur liegt bei ca. 1'450° C. Glühend heisse Pfannen oder Kochtöpfe gehören dennoch auf die Glaskeramik, Herdmulden oder Untersätze und nicht auf den Edelstahl.

Tipp: Die praktische Noppeneinpressung ist eine ideale Ergänzung zu individuellen Abdeckungen und Spezialanfertigungen in Edelstahl. Ästhetisch und praktisch zugleich, beherbergt sie heisse Pfannen und Kochtöpfe.

Wasser- und Kalkflecken

Wasser- oder genauer Kalkflecken entstehen auf Edelstahlprodukten genau so wie auf anderen Oberflächen wie Stein, Holz oder Kunststoff. Auf Edelstahlprodukten sind sie sichtbar und können damit auch entfernt werden. Nicht umsonst ist Edelstahl überall dort das bevorzugte Material wo es um Hygiene geht.