

Pflegeanleitung für Edelstahl-Oberflächen und Edelstahl-Becken

Materialeigenheiten

Edelstahl ist das meistgebrauchte Material in den Labors, der Lebensmittelindustrie und dem Gesundheitswesen. Überall dort, wo es auf Hygiene ankommt, wird Edelstahl aufgrund seiner kompakten Oberfläche eingesetzt.



Edelstahlbecken

Eigenschaften

Regelmässige Pflege mit einem guten Edelstahlpflegeprodukt (z.B. Franke Inox Creme, Perl Glanz, Zitronenstein etc., können auch bei uns bezogen werden) verringert die Empfindlichkeit der Oberfläche.

Massive Einwirkung, z.B. hart aufprallende oder harte, scharfkantige Gegenstände, können die Oberfläche beschädigen.

Durch unterschiedlich bearbeitete Oberflächen verändern sich auch der Glanz und die Pflegeeigenschaften.

Edelstahl ist korrosionsbeständig, relativ elastisch und behält sein Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren und Kratzer verleihen dem Material mit der Zeit eine schöne persönliche Struktur.

Heisse und kratzende Gegenstände

Es sollten keine heissen Gegenstände (Kuchenblech, Pfannen etc.) direkt auf die Abdeckung gestellt werden, da sich sonst der Edelstahl vom verklebten Trägermaterial lösen könnte. Bitte heisse Gegenstände grundsätzlich auf einen hitzebeständigen Untersatz abstellen. Gegenstände mit harten oder scharfen Kanten nicht auf der Arbeitsplatte verschieben. Lassen Sie leicht rostende Gegenstände (z.B. Gusspfannen, Nägel etc.) nicht liegen.

Rüstbrett

Schneiden Sie nie direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie immer ein Rüstbrett.

Reinigung und Pflege

Verwenden Sie zur täglichen Reinigung einen nicht kratzenden Schwamm oder ein Vliestuch mit Zugabe von Spülmittel. Reinigen Sie immer in Schliffrichtung und trocknen Sie gut nach.

Hartnäckige Flecken

Starke, festsitzende Fettverschmutzungen, Ablagerungen, Fleckenbildungen oder sogenannter Flugrost können mit handelsüblichen Edelstahlpflegeprodukten (siehe oben) entfernt werden.

Kalkflecken

Entfernen Sie Kalkablagerungen regelmässig. Sie können mit Zitronen- oder Essigwasser entfernt werden.

Achtung

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder aggressiven Reinigungsschwämme, sondern nur Schwämme für Edelstahl (mit blauem oder weissem – niemals grünem-Vlies) oder Mikrofasertücher. Keine aggressiven, chlor-, brom- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmittel (z.B. Javelwasser, Durgol etc.) verwenden.