

Arbeitsflächen aus Edelstahl

Allgemeine Hinweise

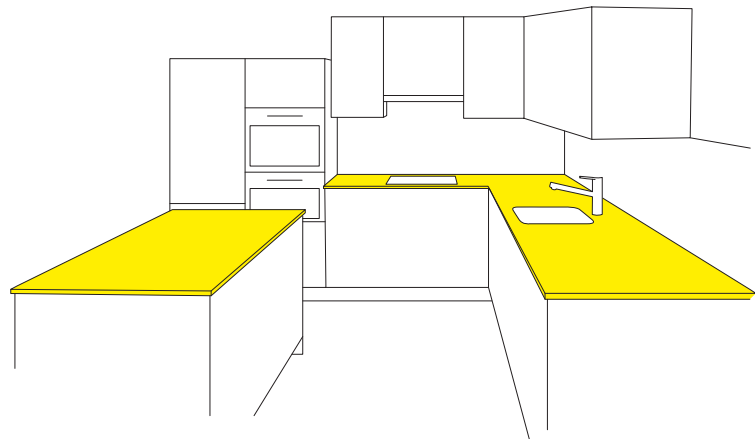
Oberflächen aus Edelstahl stehen für zeitlose Eleganz. Sie kommen unter anderem auch in Profi Küchen zum Einsatz, weil sie hygienisch und einfach in der Handhabung sind.

Edelstahloberflächen wollen allerdings gut gepflegt sein, damit ihr Aussehen lange erhalten bleibt. Das Auftreten kleiner Kratzspuren ist unvermeidlich. Momentan ist es technisch nicht möglich, 100% kratzfesten Edelstahl herstellen zu können. Mikrokratzer werden also nach und nach dazukommen, bis eine seidenmatt-glänzende Oberfläche entsteht. Verwenden Sie handelsübliche Reiniger und Putzschwämme für Edelstahl.

Obwohl Edelstahl sehr robust ist, reagiert dieser auf heisse Pfannen und glühende Gegenstände. Zu hohe Temperaturen können die Oberfläche beschädigen, verformen oder verfärben. Verwenden Sie deshalb immer eine Unterlage für heisse Gegenstände.

Tägliche Reinigung

Edelstahl lässt sich am besten mit warmem Wasser reinigen. Bei einfachem Schmutz sollte dieser bloss weggespült werden. So vermeiden Sie Kratzer durch Schmutzpartikel. Hartnäckige Verunreinigungen lassen sich in der Regel mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel entfernen.



Sie können dieses mit einem Lappen oder Schwamm einsetzen. Danach sollte der Edelstahl mit Wasser nachgespült oder einem gut ausgewaschenen Lappen vom Reinigungsmittel befreit werden. Damit keine Kalkflecken oder Kalkablagerungen entstehen, trocknen Sie die Oberfläche beispielsweise mit einem Geschirrtuch nach. Flecken oder Verkrustungen bitte auf keinen Fall von der Oberfläche kratzen. Am besten ist es, wenn Sie die hartnäckigen Verkrustungen einige Zeit einweichen.

Vollmassiv-Abdeckungen können mit Cif Crème und blauem Scotch Schwamm gereinigt werden. Trocknen Sie die Oberflächen anschliessend mit einem Mikrofasertuch nach.

Dünublech-Abdeckungen können auch mit einer Edelstahlreinigungs-Crème gereinigt werden: Paste auftragen, mit nassem Lappen abwischen und mit einem Mikrofasertuch trocknen.

Zu beachten

- Niemals Stahlwolle verwenden!
- Behandeln Sie geschliffene Flächen auch mit weicheren Schwämmen niemals quer oder schräg zur Schliiff-Textur.
- Verwenden Sie auf keinen Fall chemische Kalkentferner wie Durgol oder Javelwasser. Damit kann die Oberfläche des Edelstahls unwiederbringlich zerstört werden. Wenn Sie ein Gerät entkalken, sorgen Sie immer dafür, dass das Entkalkungsmittel nicht auf die Arbeitsfläche ausläuft.
- Wischen Sie scharfe Putzmittel sofort ab.