

Behandlung und Pflege von Möbeln und Geräten aus Edelstahl Bereiche PANTRY.TEC und KITCHEN.TEC (Stand: August 2010)

Als nichtrostender Edelstahl werden nicht magnetisierbare Chromnickelstähle und magnetisierbare Chromstähle bezeichnet, die einen Chromgehalt von mindestens 12% aufweisen. Sie sind aufgrund der Summe ihrer positiven Eigenschaften ideale Werkstoffe für den Lebensmittelbereich. Sie sind korrosionsbeständig, weitgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze und beeinflussen in keiner Weise deren Geschmack.

Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit nichtrostender Edelstähle ist eine Passivschicht, die sich bei Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet. Hierzu reicht der in der Luft vorhandene Sauerstoff aus. Wird diese Passivschicht durch mechanische Einwirkung verletzt oder chemisch zerstört und zusätzlich die Neubildung der Passivschicht durch Sauerstoffabschluss verhindert, so kommt es auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden. Darüber hinaus sind rostfreie Edelstähle gegen einige chemische Verbindungen, wie zum Beispiel Säuren und Laugen, nicht vollkommen beständig.

Schwere Schmutzschichten, die chlorhaltige Salze oder Fremdstoffe enthalten, können unter Umständen im Laufe der Zeit an der Stahloberfläche zu Verfärbungen oder Korrosionen führen.

Beim Umgang mit Möbeln und Geräten aus nichtrostendem Edelstahl sind deshalb folgende Grundsätze zu beachten:

Die Oberfläche von nichtrostendem Edelstahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten. Unter jeglichen arbeitsbedingten Ablagerungen kann durch fehlenden Sauerstoff Korrosion entstehen. Diese Gebrauchsspuren sowie Reinigungsmittelrückstände sind umgehend zu entfernen.

Die Oberfläche von nichtrostendem Edelstahl soll unverletzt bleiben. Beschädigungen bei Benutzung, beim Reinigen oder bei Reparaturarbeiten durch harte, insbesondere metallenen Gegenständen aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.

Rückstände von eisenhaltigem Wasser können ebenso zur Korrosion führen, wie der Kontakt von rostendem Stahl- oder Eisenteilen.

Eventuell auftretende Fremdstoffstellen sind sofort ausnahmsweise mit einem milden Scheuermittel oder feinem Schleifpapier zu entfernen. Stärkere Roststellen lassen sich durch Beizen entfernen. Wegen den damit verbundenen Gefahren dürfen diese Verfahren nur von geschultem Personal ausgeführt werden. Nach jedem Gebrauch sind Geräte und Einbauten zu reinigen. Das gleiche gilt für Tischplatten und andere Teile aus nichtrostendem Edelstahl. Zur Reinigung von nichtrostendem Edelstahl nur Reinigungsmittel ohne Aktivchlor verwenden! Scheuermittel jeglicher Art sowie chlorhaltige oder sonstige bleichende Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststoffreiniger, Schwämme und dergleichen. Die Reinigung sollte unter reichlicher Verwendung von Wasser erfolgen. Im Anschluss an jede Reinigung ist eine gründliche Nachspülung mit klarem Wasser erforderlich. Es muss darauf geachtet werden, dass die verwendeten Reinigungsmittel rückstandslos, auch aus den Ecken und unzugänglichen Stellen entfernt werden. Zuletzt sind die Edelstahloberflächen zu trocknen.

**Behandlung und Pflege
von Möbeln und Geräten aus Edelstahl Bereiche PANTRY.TEC und
KITCHEN.TEC (Stand: August 2010)**

Ist eine Entkalkung erforderlich, dürfen keine salz- oder schwefelsäurehaltigen Produkte verwendet werden. Der Handel bietet eine Vielzahl von geeigneten Produkten an. Bei deren Einsatz beachten Sie bitte die Hinweise des Herstellers.

Auch Säuredämpfe, die sich z.B. beim Reinigen der Fliesen mit salzsäurehaltigen Präparaten bilden, führen zu Schäden am nichtrostenden Edelstahl. Sollten nichtrostende Edelstahlteile versehentlich mit Salzsäure oder salzsäurehaltigen Produkten in Kontakt gekommen sein, ist sofort sehr gründlich mit Wasser abzuspülen!

Festhaftende Verschmutzung (feuchter, fettiger Schmutz):

Waschen mit synthetischen Reinigungsmitteln unter Zusatz eines leichten Polier- oder Scheuermittels. Hochglanzpolierte Teile müssen sorgfältig behandelt werden, da grobe Scheuermittel Reibspuren und matte Stellen hinterlassen können. Geschliffene Oberflächen lassen sich ohne weiteres mit handelsüblichen Scheuermitteln, in hartnäckigen Fällen sogar mit einem Scotch-Brite reinigen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass in Schleifrichtung gerieben wird.

Wasserflecken:

Ablagerungen durch eingetrocknetes Leitungswasser sind nicht schädlich, können aber polierte Flächen unansehnlich machen. Wenn das Abreiben mit einem üblichen Reinigungsmittel (z. B. Antikal) nicht genügt, verschwinden die Flecken ganz sicher mit Essig. Nachtrocknen gereinigter aber noch nasser polierter Teile verhindert die Bildung von Wasserflecken.

Fette, Öle, Fingerabdrücke:

Bei polierten Oberflächen genügt meistens eine Reinigung mit warmen Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel, eventuell unter Zusatz eines milden Poliermittels. Festhaftende, schwere und zähe Fette (besonders auf geschliffenen Stahloberflächen) müssen mit Spezialreinigern entfernt werden.

Fremdrost, Flugrostansatz:

Lässt sich in den meisten Fällen mit einem üblichen Putzmittel abscheuern oder durch Abreiben mit feuchtem Kleesalz entfernen. In schweren Fällen, wo sich der Rost schon in die Stahloberfläche hineingefressen hat, ist ein gründliches Beizen oder sogar Schleifen notwendig. Für diese Arbeiten sind entsprechende Fachfirmen zu beauftragen.

Temperaturen:

Die Edelstahltischplatten sind mit Profilen aus nichtrostendem Edelstahl oder mit Spanplatten verstärkt. Die dafür verwendeten Kleber sind bis +115°C beständig. Gegenstände die heißer sind als 100°C, dürfen nicht direkt auf die Tischplatten gestellt werden.

Wenn Sie die obigen Hinweise beachten, werden Sie lange Freude an unseren Produkten haben.