

Pflege und Reinigung von Edelstahl-Produkten

Damit die Edelstahlteile ihr ansprechendes Aussehen behalten, sind die folgenden Pflege- und Reinigungshinweise zu beachten. Oft genügt ein kräftiges Abreiben mit einem weichen, sauberen Tuch welches mit warmem Wasser und Zusatz von Allzweckreiniger oder Neutralreiniger befeuchtet ist. Diese Empfehlung gilt für folgende Produkte:

- Barstützen
- Tischfüsse
- Griffe
- Relingsysteme
- sowie weitere Küchen-Ausstattungs-Produkte

Geeignete Reinigungsmittel

- Allzweck- oder Alkoholreiniger: bei leichten Fettverschmutzungen.
- Neutralreiniger: bei Fett- und Ölverschmutzungen.
- Alkalische Reiniger: bei starker Fett- und Ölverschmutzung.
- Lösungsmittelreiniger: bei hartnäckigen Fett- oder Teerflecken.
- Spezielle Edelstahlreiniger: unbedingt die Gebrauchsanweisung des Herstellers beachten.

Nicht geeignete Reinigungsmittel

- Reinigungsmittel welche Salz- oder Fluss-Säure enthalten, sie führen zur Verfärbung oder Lochkorrosion.
- schleifmittelhaltige Vliese wie z.B. Scotch-Schwamm.
- Materialien aus unlegiertem Stahl (Stahlbürsten, Stahlspachtel, Stahlwolle usw.) bilden durch Abrieb Fremdstoffe.
- Chrom-, Silber- oder Messing-Pflegemittel sind oxidlösend.
- Möbelpolituren und andere "Glänzer".