

# Arbeitsfläche Edelstahl

## Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Sie haben sich für Edelstahl am Arbeitsplatz in Ihrer neuen Küche entschieden. 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. Damit Ihr Unikat schön bleibt, gibt es einige spezielle Reinigungs- und Pflegeprodukte.

### **Besondere Eigenschaften**

Die regelmässige Pflege mit einer speziellen Inox Creme (z.B. von Franke) 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.

### **Gebrauchs- und Pflegehinweise**

Abstellen von heissen Gegenständen (Kuchenblech, Pfannen etc.) vermeiden, da sich sonst der Edelstahl vom verklebten Trägermaterial lösen könnte. Bitte unbedingt eine Topfunterlage benutzen.

Nicht direkt auf der Arbeitsplatte schneiden, sondern hierzu ein Rüstbrett verwenden.

Keine harten oder scharfkantigen Gegenstände auf der Arbeitsplatte verschieben.

Keinen längeren Kontakt mit leicht rostenden Gegenständen (Gusspfannen, Nägel etc.)

Reinigung stets in Schleifrichtung der Oberfläche.

Keine Stahlwolle oder aggressive Reinigungsschwämme verwenden, sondern nur Schwämme für Edelstahl (weiche Seite) oder Mikrofasertücher.

Keine aggressiven, chlor- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmittel (Javelwasser, Durgol etc.) verwenden. Kalkablagerungen regelmässig entfernen (Zitronen- oder Essigreiniger).

### **Citronenstein**

Citronenstein 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 Citronenstein äusserst materialschonend und hat einen äusserst hohen Wirkungsgrad

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küche, gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

**Ihre Rolf Schubiger Küchen AG**