

Wichtige Hinweise für Edelstahlprodukte

BEI FALSCHER BEHANDLUNG KANN AUCH EDELSTAHL KORRODIEREN / ROSTEN!!!

In der Großküche wird folgender Edelstahl verwendet: Werkstoff-Nummer: 1.4301
Edelstahl 1.4301 wird auch bezeichnet als: Chrom-Nickel-Stahl „18/10“; „Nirosta“; V2A

Eigenschaften:

- Beständig gegen Umweltbelastungen (Wasser, organische Säuren...)
- Sehr hygienisch
- Nicht magnetisch
- Nicht geeignet für Schwimmbäder (Chlor)
- Nicht geeignet für Belastung durch Salzstreuung (Außenbereich), Meerwasser (Salz) und diverse aggressive Säuren (...)

Zu beachten ist:

- Manche Silikonreiniger sind aufgrund ihrer Aggressivität nicht für die Reinigung im Edelstahlbereich geeignet
- Diverse Fliesen- und Steinbodenreiniger (Bsp.: Zementschleierentferner) sind sehr aggressiv und können die Edelstahloberfläche angreifen
- Bei der Verarbeitung von herkömmlichem Stahl bzw. „Schwarzblech“ ist ein Kontakt mit der Edelstahloberfläche (z.B. durch den Funkenflug bei der Benutzung einer Trennscheibe) zu vermeiden

→ etwaige Restbestände (von ungeeignetem Reinigungsmittel) bzw. abgelagerte Eisenpartikel können Korrosion bzw. Verfärbungen verursachen (auch zeitverzögert möglich: ~1 Woche)

Reinigung / Pflege:

- Zur Verwendung empfohlen: Spezielle Edelstahlreiniger, Seifenreiniger
- Keinesfalls verwenden: Reiniger die Chlor, Bleichmittel oder Salzsäure enthalten (häufig in Spezialreinigern beinhaltet: z.B. Backrohrreiniger)

Weitere wichtige Hinweise:

- Eisenpartikel, welche z.B. durch Kratzer mit einer Eisenpfanne oder die Benutzung von Stahlwolle aufgetragen werden, sollten auf der Edelstahloberfläche unbedingt vermieden bzw. sofort entfernt werden
Die Reinigung sollte mit ferritfreien (eisenfreien) Schwämmen oder Mikrofasertüchern erfolgen



Ausreichend nachspülen



In Schliffrichtung reinigen



Ungeeignete Reinigungsutensilien vermeiden



Ungeeignete Reinigungsmittel vermeiden

NACH JEDER REINIGUNG MIT AUSREICHEND KLAREM WASSER NACHSPÜLEN!!!

AUCH EDELSTAHL BENÖTIGT PFLEGE!!!