

Pflegeanleitung für Edelstahl

HELIA Ladenbau GmbH

In der Au 8
2009 D-77704 Oberkirch-Nußbach
Tel: +49 (0)7805 / 91 898 - 0
Fax: +49 (0)7805 / 91 898-101

❶ In Profiküchen ist Edelstahl aus guten Gründen mittlerweile zum Standard geworden.

www.helia-ladenbau.com

info@helia-ladenbau.com

✎ Denn Edelstahl ist robust, leicht zu reinigen, sehr hygienisch, unempfindlich gegen Chemikalien und zudem dekorativ.

✎ Edelstahl wird in den meisten Fällen nicht beschichtet und behält deshalb seine schöne matte, strukturierte Oberfläche.



Pflegetipps

✎ Edelstahl-Oberflächen lassen sich einfach mit mildem Flüssigreiniger und heißem Wasser auf einem weichen Tuch abwaschen. Danach mit klarem Wasser nachwischen und mit weichem Tuch trockenreiben. Kleine Kratzer entfernen Sie am besten mit feiner Stahlwolle, arbeiten Sie dabei immer in Strukturrichtung.

✎ In den sehr feinen Rillen der strukturierten Edelstahl-Oberflächen setzen sich häufig Fette und Schmutzreste ab, die mit handelsüblichen Reinigungsmitteln nur sehr schwer zu entfernen sind. Schleier oder Restflecken sind oft die Folge.

In solchen Fällen empfiehlt es sich, gelegentlich spezielles handelsübliches Edelstahl-Pflegespray einzusetzen. Die Oberflächen werden damit nicht nur gereinigt, sondern zusätzlich mit einer Art Schutzfilm überzogen, der weitere Verschmutzungen erschwert.

✎ ***Kleine Kratzer und Flecken lassen sich auch mit einem alten Haushaltsrezept entfernen:
Jeweils einen Esslöffel Schmierseife und Schlämmkreide zu einer gleichmäßigen Paste verarbeiten. Mit einem Tuch auf den angefeuchteten Edelstahl auftragen, abreiben und anschließend nachpolieren.
Und schon glänzen die Edelstahl-Oberflächen wieder wie neu.***

