

# Edelstahlprodukte für das Rüst- und Wasserzentrum in der Küche



## Edelstahl (Chromnickelstahl CNS 18/10)

### **Edel und unverwüstlich**

Edelstahl inspiriert zu immer neuen Gestaltungsideen. Zur langlebigen Ästhetik und Hochwertigkeit des Materials kommen seine unschlagbaren funktionalen Vorteile wie Widerstandsfähigkeit und Reinigungsfreundlichkeit.



## Auf einen Blick

### **Die Vorteile von Edelstahl im Überblick**

- |                    |  |
|--------------------|--|
| Ästhetik           | Edelstahl lässt sich hervorragend kombinieren mit anderen Materialien wie Holz und Stein. Zudem widerspiegelt Edelstahl die Farben der Umgebung und lässt sich so in jedes Umfeld hervorragend integrieren.  |
| Hygiene            | Bakteriologische Untersuchungen haben ergeben, dass Edelstahl im Vergleich zu anderen Oberflächen (wie Holz, Kunststoff, Stein, etc.) unschlagbare hygienische Vorzüge aufweist. Nicht zuletzt deshalb wird überall dort, wo es auf höchste Hygiene ankommt (Labors, Gastronomie, etc.), Edelstahl eingesetzt. |
| Pflege / Unterhalt | Edelstahl lässt sich sehr einfach pflegen und reinigen. Siehe Tipps auf den folgenden Seiten.  |
| Langlebigkeit      | Edelstahl ist korrosionsbeständig, relativ elastisch (mehr als 50 % dehnbar) und behält sein elegantes Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren geben dem edlen Material mit der Zeit eine schöne Patina.  |
| Hitzebeständigkeit | Edelstahl ist hitzebeständig, die Schmelztemperatur von Chromnickelstahl liegt bei ca. 1'450° Celsius. Siehe Tipps auf den folgenden Seiten.   |
| Individuell        | Edelstahl lässt sich gut formen und bearbeiten. Entsprechend gross sind die Gestaltungsmöglichkeiten. Im Bereich Abdeckungen und Spezialanfertigungen in Edelstahl setzen wir Ihre Designvorstellungen kompromisslos um.   |
| Zeitlos neutral    | Edelstahl ist farbneutral und daher prädestiniert zur Kombination mit anderen Materialien. Je nach Oberflächenbeschaffenheit nimmt Edelstahl die Farbe der Umgebung auf.   |





## Reinigungsmittel

### **Reinigung und Pflege von Edelstahlprodukten**

Edelstahl ist ein sehr hochwertiges Material und behält über Jahre ein neuwertiges Aussehen. Daher benötigt Edelstahl nur wenig Pflege. Edelstahlprodukte müssen lediglich nach der Benutzung gereinigt werden. Die Reinigungsintervalle richten sich nach dem Verschmutzungsgrad und dem persönlichen Empfinden.

Im Küchenalltag wird das Rüst- und Wasserzentrum reichlich strapaziert. Heisse Töpfe oder Pfannen müssen ebenso ertragen werden wie Wechselduschen, scharfe Putzmittel oder herabfallendes Geschirr. Die nachfolgenden Tipps und Tricks sorgen dafür, dass Sie jahrelang Freude an Ihren Edelstahlprodukten haben.

#### 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.

#### **Kaufempfehlung:**

Die Suter Inox AG empfiehlt zur Reinigung von unseren Edelstahlprodukten den Citronenstein des Familienunternehmens Marte GmbH zu verwenden. In Kombination mit dem Schamponierschwamm oder einem Microfasertuch hat sich der Citronenstein in vielen Haushalten äusserst bewährt.

*Kontakt: Marte GmbH, Zürich, Telefon 044 / 321 47 96, [www.patina.ch](http://www.patina.ch)*

#### Chromglanz Polierpaste

Chromglanz ist eine spezielle Polierpaste für Edelstahlprodukte. Sie reinigt, poliert und konserviert in einem Arbeitsgang. Chromglanz mit feuchtem Schwamm oder Lappen auftragen, verreiben, abledern und trocken nachpolieren.

#### Hausmittel

Hausmittel wie Essigwasser (20 % Essig, 80% Wasser) oder Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser aufgelöst, können zur Reinigung eingesetzt werden.

#### Reinigungsmittel ohne Polierzusatz

Handelsübliche Reinigungsmittel wie Solo, Handy, Palmolive, etc. Diese Mittel enthalten keine abtragenden Substanzen. Sie können ohne Einschränkung zur Reinigung eingesetzt werden.

#### Reinigungsmittel mit Polierzusatz

Handelsübliche Reinigungsmittel wie Vif, Vim, Polyplus, Ajax, etc. Diese Mittel enthalten zusätzlich abtragende Substanzen (kleine Schleifpartikel), welche die Oberfläche zusätzlich polieren. Sie eignen sich zur Entfernung von hartnäckigen, eingetrockneten Schmutzresten. Da diese Mittel eine gewisse Schleifwirkung haben, sollten sie idealerweise mit Kreisbewegungen in Längsrichtung der Edelstahlprodukte aufgetragen werden.

#### Stahlkneuel aus Edelstahl

Stahlkneuel aus Edelstahl können bei stark eingetrockneten Schmutzresten eingesetzt werden. Diese können mehrfach eingesetzt werden und verursachen bei normalem Gebrauch keinerlei Kratzspuren. Vom Gebrauch von Stahlwatte wird dagegen abgeraten, da diese Fremdstoffe verursachen können.

#### Putzschwämme mit abrasivem Belag (Scotch)

Putzschwämme mit abrasivem Belag (Scotch) sollten nur zurückhaltend eingesetzt werden, da damit der Edelstahl verkratzt werden kann. Wenn notwendig nur gezielt und punktuell einsetzen.



## Unterhalt und Pflege

### **Worauf ist zu achten?**

#### Kalkentfernung

Kalk lässt sich am schonendsten mit dem Citronenstein der Firma Marte, Zürich, [www.patina.ch](http://www.patina.ch) oder mit Essig entfernen.

**Tipp:** Verwenden Sie auf keinen Fall chemische Kalkentferner wie Durgol oder Javelwasser, da damit die Oberfläche des Edelstahls unwiederbringlich zerstört werden kann.

#### Pflege von speziellen Oberflächen

Edelstahlprodukte mit einem speziellen Finish wie „Perl“ oder „Alumatt“ sollten nur mit Reinigungsmitteln ohne Polierzusatz (Solo, Handy, Palmolive, etc.) gereinigt werden. Siehe auch Abschnitt Reinigungsmittel.

#### Heisse Pfannen



Edelstahl ist hitzebeständig, die Schmelztemperatur liegt bei ca. 1'450° C. Glühend heisse Pfannen oder Kochtöpfe gehören dennoch auf die Glaskeramik, Herdmulden oder Untersätze und nicht auf den Edelstahl.

**Tipp:** Die praktische Noppeneinpressung ist eine ideale Ergänzung zu individuellen Abdeckungen und Spezialanfertigungen in Edelstahl. Ästhetisch und praktisch zugleich, beherbergt sie heisse Pfannen und Kochtöpfe.

#### Wasser- und Kalkflecken

Wasser- oder genauer Kalkflecken entstehen auf Edelstahlprodukten genau so wie auf anderen Oberflächen wie Stein, Holz oder Kunststoff. Auf Edelstahlprodukten sind sie sichtbar und können damit auch entfernt werden. Nicht umsonst ist Edelstahl überall dort das bevorzugte Material wo es um Hygiene geht.

