

Reinigung und Pflege von rostfreiem Stahl nach DIN 4301

Einlege- und Auflage-Spülen aus Edelstahl 18/10

Edelstahlspülen aus rostfreiem Stahl bedürfen allgemein keiner speziellen Reinigungs- oder Pflegeart. Da Sie wahrscheinlich bereits Erfahrung im Umgang und mit der Reinigung von Edelstahlkochgeschirr und Edelstahlbesteck haben, können wir Ihnen nur noch einige zusätzliche Tipps zur Reinigung unserer Edelstahlspülen vorschlagen.

Die aktuellen, im Handel erhältlichen Reinigungsmittel sind nach den neuesten Erkenntnissen hergestellt und sollten nach den heutigen Umweltschutzbedingungen geprüft sein. Bitte verwenden Sie deshalb nur Mittel, die biologisch abbaubar sind und, sollte es unumgänglich sein, verwenden Sie chemische Mittel nur äusserst sparsam und lesen Sie zuerst das Begleitschreiben genau durch. Gewisse chemische Mittel können den Edelstahl angreifen und zerstören. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen 2 verschiedenen Arten von Reinigungsmitteln:

1. Reinigungsmittel ohne Polierzusatz

Diese Mittel enthalten keine abtragenden Substanzen. Sie können somit zwar eben gebrauchtes Essgeschirr und dergleichen problemlos reinigen, jedoch hartnäckigen, eingetrockneten Schmutz nur selten auf Anhieb entfernen. Diese Mittel können auch Ablagerungen, welche sich im Laufe der Zeit im Beckenboden der Spüle und in Pfannen bilden, nicht entfernen. Solche Mittel sind Solo, Handy, Palmolive, usw.

2. Reinigungsmittel mit Polierzusatz

Diese Mittel enthalten extrem kleine Schleifpartikel, welche die Oberfläche beim Reinigen zusätzlich polieren. Mit solchen Mitteln lassen sich auch Kaffeeablagerungen im Beckenboden von Spülen leicht entfernen. Da solche Mittel aber trotzdem eine gewisse Schleifwirkung haben, ist darauf zu achten, dass wenn auf der Oberfläche der Spüle gereinigt wird, dies möglichst nur in Längsrichtung der Spüle geschieht. In Längsrichtung deshalb, weil alle unsere Spülen in einem ganz speziellen Fertigungsverfahren zusätzlich mittels Spezialbürsten in Längsrichtung poliert werden. Aus diesem Grund unterstützen Sie mit solchen polierenden Mittel den von uns aufgebrauchten Finish und sorgen so für eine immer besser werdende, glatte Oberfläche. Das Becken selbst reinigt man am besten bei kreisender Bewegung mittels einem Schwamm oder Bürste und solchen polierenden Reinigungsmitteln, z.B. Vif, Vim, Polyplus, Ajax, usw.

Stahlknäuel aus Edelstahl

Weiter empfehlen wir Ihnen bei stark eingetrockneten Schmutzresten die Verwendung von ausschliesslich rostfreien Stahlknäueln. Wir raten aber entschieden ab von normaler Stahlwatte, welche aus gewöhnlichem Stahl hergestellt ist und somit Fremdstoffe an Edelstahlspülen verursachen kann.

Stahlknäuel aus Edelstahl sind auch nach mehrmaligem Gebrauch immer noch gebrauchstüchtig und verursachen bei normalem Gebrauch auf der Spüle keinerlei Kratzspuren. Zusätzlich dazu können die oben erwähnten polierenden Reinigungsmittel verwendet werden, wodurch sich der Schmutz noch besser entfernen lässt.

Putzschwämme mit einseitigem abrasivem Belag (Scotch)

Solche Schwämme sind weitverbreitet und ebenfalls sehr effizient in der Schmutzentfernung. Jedoch ist darauf zu achten, dass durch den hohen Schleifgehalt des grünen Schwammbelages, vor allem bei einem neuen Schwamm, die Oberfläche von Edelstahl zerkratzt werden kann. Man sollte solche Schwämme nur für ganz spezielle, hartnäckige Fälle verwenden, wie verkrustete Pfannenböden, schwarze Herdplatten u.ä.

Reinigung von Kalkablagerungen

Diese lassen sich am schonendsten mit ein paar Esslöffel Essig entfernen.

Lassen Sie zu diesem Zweck den Essig einige Stunden einwirken, um danach die Stelle mittels einem Tuch oder Haushaltspapier trockenzureiben.

Achtung: Verwenden Sie auf keinen Fall chemische Kalkentferner, da dadurch die Oberfläche des Edelstahls unwiederbringlich zerstört werden kann.

Solche Mittel sind Durgol, Javelwasser usw.