

## Reinigung und Pflege von Edelstahlspülen

Feuchten Sie einfach ein weiches Tuch mit etwas Wasser und Spülmittel an und wischen Sie Spüle und Arbeitsplatte damit ab. So verhindern Sie, dass sich Verunreinigungen oder Kalkflecken überhaupt erst ansammeln können. Halten Sie die Spüle immer sauber.

### Kratzer

Kratzer auf Edelstahl sind keine Katastrophe, solange sie nicht besonders tief und unansehnlich sind. Leichte Kratzer unterstreichen sogar den seidenmatten Look unserer Edelstahloberflächen und lassen diese im Lauf der Zeit immer attraktiver wirken.

### Hartnäckige Verunreinigungen und Rost

Lassen Sie keine nassen metallischen Gegenstände, wie Besteck, Töpfe oder Pfannen, über einen längeren Zeitraum auf oder in der Spüle liegen. Rost auf Edelstahl geht immer auf Eisenpartikel externen Ursprungs, beispielsweise von metallenen Küchenutensilien, zurück. Zum Entfernen von Rostflecken auf Edelstahlflächen empfehlen wir einen Edelstahlreiniger mit Oxalsäure. Verwenden Sie zum Entfernen hartnäckiger Verunreinigungen von Edelstahlflächen ausschließlich milde, nicht scheuernde Reinigungsmittel und spülen Sie alle Reinigungsmittelreste anschließend gründlich ab. Beachten Sie unbedingt die wichtigste Regel für die Edelstahlreinigung: **KEINE STAHLWOLLE!** Unsere Edelstahlprodukte werden es Ihnen danken.

### Wovor Sie die Oberflächen schützen sollten

- Hypochlorithaltige Bleichmittel
- Reinigungsbäder für Silber
- Der Saft von Zitrusfrüchten sowie Nahrungsmittel wie Salz, Essig, Senf, Mixed Pickles oder Mayonnaise sollten nicht für längere Zeit mit Edelstahl in Berührung kommen, denn sie können zu Lochfraß und Korrosion führen.
- Starke Säuren wie zum Beispiel Entwicklerflüssigkeiten für die Fotografie oder Zahn- und Gebissreiniger sollten nicht mit Edelstahl in Berührung kommen. Geraten solche Substanzen auf die Spüle, spülen Sie sie sofort mit klarem Wasser ab.
- Keine Reinigung mit Stahlwolle!!!
- Nur die sanfte und weiche Seite vom Spülschwamm zur Reinigung nutzen
- Kein Heißes Fett, Frittierfett und Öl einfüllen
- Keine Lagerung von Putzmitteln und Chemikalien im Spülschrank
- Kein Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen auf der Spüle
- Keinen Ceranflächenscharber und andere Spachtel aus Metall zur Reinigung der Spüle verwenden
- Nicht mit dem Messer auf der Spülenoberfläche schneiden