Reinigung von Edelstahlartikeln / -möbeln

Grundsätzliche Informationen zum Werkstoff Edelstahl

Edelstahl gibt es in verschiedenen Qualitäten, mit unterschiedlichen Eigenschaften - da der Einsatz dieses Werkstoffes auch sehr variabel sein kann.
Edelstahl ist ein Sammelbegriff für nichtrostende Stähle, für mehr oder weniger komplexe Legierungen aus Eisen und anderen Metallen.
Durch diese Legierungen wird unter Sauerstoff-/Lufteinfluss eine dünne Schutzschicht, nur wenige Atomlagen dick, an ihrer Oberfläche gebildet. Die sogenannte Passivschicht.
Diese Passivschicht kann auch immer wieder neu gebildet werden, unter der Voraussetzung einer metallisch blanken, von Verunreinigungen freien Oberfläche.
Ein Trugschluss ist aber, dass rostfreier Edelstahl überhaupt nicht rosten kann. Bei unzureichendem Schutz oder Pflege ist das sehr wohl möglich. Wichtig ist auch die Erstreinigung.

Erstreinigung von Edelstahlartikeln / -möbeln

Während Herstellung, Transport, Lagerung und Montage können die Oberflächen der Edelstahlartikel / -möbel verschmutzen. Z. B. durch das Absetzen von Schleifstaub, Spänen, Schweißspritzer von Arbeiten an Stahl oder stahlähnlichen Teilen aus dem Umfeld, Ruß oder durch Abrieb von Fremdmaterial kann es zu Flugrost kommen.
Dieses Rosten von Fremdmaterial auf der Edelstahloberfläche führt zur Beschädigung und zum Durchdringen der Passivschicht. Diese lokale Beschädigung kann dann zu Lochfraß im Edelstahl führen.
Auch deshalb ist die Erstreinigung so wichtig, nicht nur aus hygienischen Gründen.

Oft wird Edelstahl durch eine Kunststoff-Folie für Produktion und Transport wirksam geschützt.
Diese vor Gebrauch des Artikels bitte abziehen, von oben nach unten und so bald wie möglich.
Vor allem durch Sonneneinstrahlung lassen sich die Folien auf Dauer nur noch mühsam abziehen. Folien- oder Klebereste könnten anschließend auf der Oberfläche verbleiben. Diese sind zwingend zum Schutz der Passivschicht und zum Korrosionsschutz des Edelstahls rückstandslos zu entfernen.

Folgende Reinigungs- / Desinfektionsmittel und Reinigungsmaterialien sind nicht zu verwenden!

* chlor- o. chloridhaltig, mit Salzsäure (in sauren Reinigern), mit Schwefelsäure o. andere aggressive Reinigungsmittel.

  Diese verursachen Verfärbungen (schwarz) des Edelstahles o. schädigen die Passivschicht für den Korrosionsschutz.

ACHTUNG auch Würzkonzentrate wie Senf, Essig- oder Zitronensäureessenzen, Kochsalzlösungen, Würztabletten und ähnliches können zur Schädigung der Edelstahloberfläche führen, wenn sie nicht sofort beseitig werden.

* Kratzer entstehen durch die Verwendung von Scheuermilch, Schabern, Metall- / Topfschwämmen, Stahlwolle und anderen harten Gegenständen.

Während der Benutzung kann es zu Schäden durch andere bewegliche Geräte / -utensilien aus hartem Material wie Edelstahl o. ä kommen, die über die Edelstahlflächen z. B. gezogen werden. Achten Sie auch hierauf.

Reinigung von Edelstahlartikeln / -möbeln

Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feucht-warmen Tuch/Schwamm/Vlies, gerne auch ein Mikrofasertuch ohne Metallanteile.
Zur Fettlösung o. für starke Verschmutzungen kann ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) verwendet werden.
Hartnäckige Verschmutzungen können durch das 10 bis 20 minütige Auflegen von einem feuchten Tuch (auch Küchenrolle) auf dieser Stelle - gelöst werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Eventuelle Spülmittelreste sind durch Nachwischen mit klarem Wasser zu entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch/Schwamm die Flächen trocken reiben.

Bitte beachten Sie für die Häufigkeit der Reinigung auch die aktuell geltenden Hygieneschutzbestimmungen.

Selbstverständlich gibt es ebenfalls die Möglichkeit mit einem eigens dafür entwickelten Edelstahlreiniger zu Reinigen und zu Pflegen.

Aus dem Saro Sortiment konnen wir hier den **Edelstahlreiniger R50** mit der Saro-**Bestell-Nr: 192-1000**,
in einer 400 ml-Spraydose (mit nur reiner Luft als Treibgas), empfehlen.
R50 entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät /Artikel aus Edelstahl!