



Gebrauchs- und Pflegeanleitung Arbeitsfläche Edelstahl

Edelstahl ist das meistgebrauchte Material in den Labors der Lebensmittelindustrie und dem Gesundheitswesen. Überall dort, wo es auf Hygiene ankommt, wird Edelstahl aufgrund seiner kompakten Oberfläche eingesetzt. Damit Ihr Unikat schön bleibt, gibt es einige spezielle Reinigungs- und Pflegeprodukte

Besondere Eigenschaften:

Die regelmässige Pfleg mit einer speziellen Inox Cream verringert die Empfindlichkeit der Oberfläche. Massive Einwirkung, z.B. hart aufprallende oder harte, scharfkantige Gegenstände, können die Oberfläche beschädigen. Durch unterschiedliche bearbeitete Oberflächen verändern sich auch der Glanz- und die Pflegeeigenschaft. Edelstahl ist korrosionsbeständig, relativ elastisch und behält sein Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren und Kratzer verleihen dem Material mit der Zeit eine schöne persönliche Struktur

Zitronenstein 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 Zitronenstein materialschonend und hat einen äussert hohen Wirkungsgrad.

Schnittfestigkeit:

Scharfkantige Gegenstände hinterlassen Kratzspuren auf der Oberfläche wie bei vielen anderen Arbeitsplattenmaterialien auch. Ist der Kratzer zu tief, wird die Oberflächenbehandlung zerstört. Bitte verwenden Sie immer ein Schneidebrett und Arbeitsunterlagen. Mit dem Messer sollten Sie niemals auf der Platte geschnitten werden.