

VEDLIGEHOEDE AF RUSTFRI STÅL



GASTRO.CZ

PRODUCTION

Vedligeholdelse af rustfri stål

- Rengøring og vedligeholdelse af rustfritålbordpladen.

For at sikre en smuk og langtidsholdbar stålboardplade er det meget vigtigt at brugeren rengør stålboardet på korrekt vis. Ved korrekt rengøring kan korrosionsproblemer (rust) undgås, samt sikre at rustbeskyttelsen opretholdes.

- spildt tørres straks op for at undgå kalkrande, da kalkaflejring kan svække stållegeringen
- til daglig rengøring anbefales almindelig opvaskemiddel, sulfvand og en blød klud. Skyl altid efter med rent vand. Stålboardpladen tørres / gnides tør, dette vil forhindre at kalkpletter på stålet fra indtørret vand.
- Ved grundig rengøring anbefales et dertil egnet stålrengøringsmiddel. Kalkpletter kan fjernes med creme-skurepulver og klud. Vær opmærksom på at skure i stålets sliberetning. Sikre at rengøringsmidlet IKKE indeholder klorider, ammoniak eller tilsvarende.
- Anvend nylonsvamp til af fjerne ridser i boardpladen. Husk at skure i sliberetningen.
- Der kan behandles med plejespray, da dette giver en beskyttende hinde.
- Sæt aldrig varme ting på boardpladen, den kan misfarves og bule op.

Brug aldrig følgende på en overflade af rustfri stål:

- skuresvampe/skurepulver – efterlade tydelige ridser.
- Klorholdigt rengøringsmiddel i længere tid – kan gøre stålboardpladen mat.
- Skuresvampe i ståluld – ståluld kan aflejes i stålet og rustpletter kan forekomme.
- Køkkensalt – skal skylles væk. Det kan føre til rustpletter på stålet.
- Jernholdige genstande som placeres i/på køkkenvasken "natten over" – kan føre til rustpletter på stålet.