WAS MACHT EDELSTAHL (NICHTROSTENDEN STAHL) ROSTBESTÄNDIG?

Nichtrostender Stahl bildet eine sogenannte **Passivschicht**. Obwohl die Passivschicht nur wenige Atomlagen dick ist, schützt sie das Material hervorragend vor Umwelteinflüssen. Die Passivschicht wird auch Sperrschicht genannt. Sie bildet sich selbstständig unter normalen Bedingungen (Kontakt mit Luft und Wasser) und schützt das Material vor Korrosion. Die Sperrschicht ist selbstheilend. Wird sie beschädigt/zerkratzt bildet sie sich unter normalen Bedingungen wieder von selbst.

VORTEILE VON EDELSTAHL

- ✓ pflegeleicht, da Schmutz und Fett leicht abgewaschen werden können
- ✓ nimmt keine Gerüche auf = geruchsneutral
- ✓ 100 % recycelbar und UV-beständig
- ✓ einfache Reparaturmöglichkeit
- ✓ bei sachgemäßem Gebrauch sind unsere Edelstahlbecken nichtrostend.

SO BEUGEN SIE ROST VOR

- ✓ Reinigen Sie das Becken nach Kontakt mit Gegenständen aus Eisen (=ferritische Gegenstände) wie z. B. Spate, Maurerkelle, Dosen usw.
- ✓ Lassen Sie keine ferritischen Gegenstände auf/in dem Becken über längere Zeit stehen, dadurch entstehen Roströnder. Eisen lagert sich auf der Edelstahloberfläche ab und dieses Eisen beginnt zu rosten.
- ✓ Reinigen Sie das Becken nicht mit einem Scheuerlappen, Scheuerpulver, Topfreiniger-Schwämme, Drahtgeflechte oder ähnlichem.
- ✓ Entfernen Sie Kot z. B. von Vögeln regelmäßig und in kurzen Abständen.

HINWEIS

Gebürstete Edelstahloberflächen sind in Schliffrichtung zu reinigen. Verwenden Sie dazu ausschließlich weiche und saubere Tücher!

REINIGUNG I PFLEGE

- ✓ Nach jeder Verwendung ist das Becken mit etwas Spülmittel zu reinigen.
- ✓ In regelmäßigen Abständen empfehlen wir eine Reinigung mit einem Edelstahlreiniger wie z. B. PlanB Citrus-Reiniger. Spülen Sie das Becken danach mit ausreichend Wasser.
- ✓ Bei starker Verschmutzung und dauerhaften Flugrostflecken empfehlen wir eine Edelstahl-Intensivreinigung mit z. B. PlanB Edelstahl Restaurator. Spülen Sie das Becken danach mit ausreichend Wasser.

Die beiden oben genannten Reinigungsmittel wurden von einem unabhängigen technischen Büro an unseren Becken geprüft. Sie können diese in unserem Webshop www.kune-online.com erwerben.

EDELSTAHLREINIGER SELBST GEMACHT

NATRON GEGEN SCHLIEREN UND FINGERABDRÜCKE

Vermengen Sie drei Esslöffel Natron (im Lebensmittelhandel erhältlich) mit einem Esslöffel Wasser zu einer Paste und reiben Sie die betroffenen Stellen ab.

ESSIG GEGEN KALKFLECKEN

Mischen Sie dazu drei Teile Wasser mit einem Teil Essigessenz.

Achtung! Unverdünnter, konzentrierter Essig zerstört die Edelstahloberfläche dauerhaft!

ZITRONENSÄURE GEGEN KALK- UND ROSTFLECKEN

Lösen Sie dazu drei Esslöffel Zitronensäurepulver (im Lebensmittelhandel erhältlich) in einem Liter Wasser auf und lassen Sie diese Lösung 1-2 Stunden auf den betroffenen Stellen einwirken.

HINWEIS

Chlor, Chloride, hochkonzentrierte Säuren oder Laugen, Essig, Zementschleierentferner usw. können die Oberfläche von Edelstahl dauerhaft schädigen.

Gebürstete Edelstahloberflächen sind in Schliffrichtung zu reinigen!

Das Becken ist nach jeder Anwendung und nach jeder Reinigung mit reichlich klarem Wasser auszuspülen und ggf. mit einem trockenen Tuch abzureiben.