

ErstpflegE silvErtouch



Produkte aus silvertouch, wie Arbeitsplatten, Rückwände, Wangen und Fronten bedürfen nach der Montage einer sogenannten Erstpflege. Diese Erstpflege ist notwendig, um unerwünschte Erscheinungen im Material zu vermeiden.

Nach dem Entfernen der Schutzfolie benötigt das Material noch eine kurze Zeit, um die schützende Chromoxidschicht vollständig auszubilden. Das bedeutet nicht, dass die Produkte nicht benutzt werden dürfen. Jedoch dürfen Sie nicht, und das gilt generell, sauren Medien und Umgebungen ausgesetzt werden.

Die Reste des Folienklebers müssen entfernt werden. Dazu empfehlen wir, die Flächen mit z.B. Viss abzuwaschen. Danach alle Rückstände des Reinigers mit klarem Wasser entfernen und trocken wischen.

Das beige stellte Pflegeöl silverclean, (welches über Stadler Edelstahl zu beziehen ist), dünn und gleichmäßig mit einem weichen Tuch auftragen. Abschließend das Öl mit einem weichen Baumwolltuch (z.B. ein altes Shirt) in die Oberfläche

mit festem Druck und kreisförmigen Bewegungen „einarbeiten“. Dadurch wird überschüssiges Öl abgetragen, und zudem auch in die Poren und tieferliegenden Stellen eingebracht.

Sollten im Gebrauch Wasserflecken o.ä. entstehen, können diese Flächen durch ein wiederholtes Einölen entfernt werden. Angaben zur Unterhaltsreinigung entnehmen Sie bitte dem Informationsblatt „Pflegetipps für Edelstahlfächen“.

Diese Erstpflege ist unumgänglich, um Streifen, Wasserflecken, Fingerprints u.a. zu vermeiden. Im Gebrauch werden immer wieder Flecken und Oberflächenveränderungen auftreten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an den Produkten von Stadler Edelstahl.





Dieses Material ist praktisch verschleißfrei, weil das im Stahl enthaltene Chrom auf der Oberfläche automatisch eine hauchdünne, schützende Oxidschicht bildet. Die unsichtbare Schutzschicht auf den Edelstahl-Flächen ist auch verantwortlich für deren Pflegeleichtigkeit. Schmutzpartikel haben keine Chance, sich auf der glatten Fläche dauerhaft anzulagern. Die Beachtung einiger Grundregeln zur Pflege reicht deshalb aus, um Edelstahl-Objekte auf Dauer ohne sichtbare Abnutzung im ursprünglichen Glanz erstrahlen zu lassen.

Nach Einbau und/oder Montage von Geräten bzw. Möbeln aus Edelstahl muss eine Erstreinigung durchgeführt werden, damit eventuelle Verschmutzungen durch Lagerung, Transport oder Bau- bzw. Montagerückstände entfernt werden.

Schutzschichten aus Papier, Folien und Abziehlack bzw. Rückstände von Haftklebern müssen nach Aufbau der Montage vollständig entfernt werden, da sie zur Korrosion führen können. Zur Reinigung werden meist abrasiv wirkende Reinigungsmittel (enthalten weiche Polierkörner) oder saure Reinigungsmittel benutzt. Die sauren Reinigungsmittel müssen auf jeden Fall frei von Salzsäure sein, die zu Verfärbungen oder gar Lochkorrosion führen kann.

Die Anwendung von Reinigungsmitteln erfolgt nach Anweisung der Hersteller, wobei in der Regel das entsprechende Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch auf der Oberfläche verteilt wird. Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z. B. mit einem weichen Kunststoffvlies. Danach werden Reinigungsrückstände mit klarem Wasser abgespült bzw. abgewaschen und die Flächen mit weichen Tüchern (z. B. auch mit fusselfreiem Küchenpapier) abgetrocknet. Farbspritzer sind mit geeigneten organischen Lösemitteln bzw. Lösemittelreinigern zu entfernen.

Kalk- oder Zementmörtelspritzer sollten vor dem Erhärten mit einem Gummischaber, Holzspan oder ähnlichem abgeschabt werden. Keinesfalls dürfen Werkzeuge aus normalen Stahl (Spachtel, Stahlwolle) verwendet werden, da dies zu Fremdrost führen kann. Letzte Reste von Kalk und Zement lassen sich mit einem sauren Reiniger (salzsäurefrei) entfernen.

In den meisten Fällen genügt zur Reinigung ein feuchter Schwamm, ein Reinigungslappen oder auch ein angefeuchtetes Mikrofaser Tuch. Mit einer Spüllösung oder bei hochglanzpolierten Oberflächen mit einem chloridfreien Glasreiniger lassen sich auch Lebensmittelrückstände problemlos entfernen, die etwa auf Holz hartnäckige Flecken verursachen können. Milde Haushaltsreiniger eignen sich, um beispielsweise Fettablagerungen mühelos und vollständig abzuwischen. Um Kalkspuren zu vermeiden, sollte das Wischtuch nach dem

Abtrocknen der Fläche dort nicht abgelegt werden. Das gilt vor allem in Haushalten, wo besonders hartes Wasser aus der Leitung kommt. Sollte es dennoch zu Kalkablagerungen kommen, empfiehlt es sich, an der entsprechenden Stelle zunächst eine 25 prozentige Essiglösung oder flüssiger Klarspüler (für die Spülmaschine) einwirken zu lassen. Anschließend reicht einfaches Nachspülen mit klarem Wasser.

Fingerabdrücke auf Edelstahloberflächen sind bei neuen Objekten meistens nur eine Erscheinung der ersten Tage. Nach wenigen Reinigungsvorgängen in der oben beschriebenen Art hat sich das Problem häufig schon von selbst erledigt.

Grundsätzlich sollten Edelstahlf lächen nicht mit Scheuermitteln oder einfacher Stahlwolle behandelt werden. Auch aggressive Reiniger mit Salz, Chlorid und starken Säuren sowie konzentrierte Desinfektionsmittel sind ungeeignet. Bei Bedarf, auch zur Vorbeugung von Neuverschmutzung, ist eine Behandlung mit Pflegeöl erforderlich.

Unser „silverClean“ wird mit einem fusselfreiem Tuch nach der Reinigung aufgetragen. Vergessen Sie nie: Besonders bei Arbeitsplatten wird die Oberfläche sich verändern und Spuren Ihrer „Arbeit“ aufweisen, es wird eine Patina entstehen, die charakteristisch für den Werkstoff ist.

Bei neuen Arbeitsplatten aus silverTouch können durch die charakteristische Struktur und Beschaffenheit des Materials Unregelmäßigkeiten wie Farbunterschiede und Schattierungen vorhanden sein. Diese können auch durch den in Handarbeit aufgetragenen Oberflächenschliff entstehen. Diese Auffälligkeiten verlieren sich im täglichen Gebrauch, denn jede Gebrauchsspur erzählt ihre eigene Geschichte.

Die Unterhaltsreinigung ist ein ganz wichtiger Aspekt in der Pflege von Edelstahl. Wenn die Produkte z.B. im Badbereich oft und immer wiederkehrend durch Seifen und Laugen „belastet“ werden, ist es zwingend erforderlich, die Flächen mit klarem Wasser zu spülen. Durch verbleibende Laugen wird die schützende Chromoxidschicht angegriffen, und der Edelstahl korrodiert. Es ist ein Irrglaube, dass Edelstahl nicht rostet und gegen alle Einflüsse resistent ist !!!