

## Chromnickelstahl / Edelstahl

Kombinationsabdeckungen und Fronten aus Chromnickelstahl (CNS) benötigen praktisch keine Pflege. Das Material ist so gut, dass es für Jahre und Jahrzehnte sein neuwertiges Aussehen behält. Chromstahlabdeckungen müssen lediglich nach der Benützung regelmässig gereinigt werden.

Jeder Chromnickelstahl in der Küche ist eine echte Arbeitsfläche und darf demzufolge auch so aussehen. Eine normale Nutzung von CNS führt zu einer gleichmässig abgenutzten Oberfläche (Patina). Scheuerpulver, Scheuerlappen und Scotch-Schwämme verändern diese natürliche Struktur. auch Messerschnitte liebt der Chromnickelstahl nicht. Dafür beziehen Sie bei uns ein Rüstbrett. Je nach Becken gibt es auch eine Rüstauflage. Sollte jedoch einmal ein „störender“ Kratzer oder dergleichen entstanden sein, melden Sie sich bei uns, damit wir den entsprechenden Fachmann benachrichtigen können.

Grundsätzlich können Produkte aus CNS nicht rosten, Rostbildung ist bei einer Legierung mit Chrom und Nickel aus physikalischen Gründen nahezu unmöglich. Es kommt allerdings ab und zu vor, dass sich Rostpartikel an der Oberfläche von CNS festsetzen und leider auch sehr gut haften. Dies kann geschehen, wenn in einem Haus die Wasserleitungen abgeschaltet werden. Bei der Wiederinbetriebnahme der Wasserleitung entsteht ein sogenannter Wasserschlag, durch welchen Schmutz- und Rostpartikel von den Rohrleitungswänden gelöst und mitgeschwemmt werden. Diese können mit Wasser und ca. 15% Salpetersäure nachgebeizt und auspoliert werden.

Diese Partikel können normalerweise mit einem handelsüblichen Haushaltreiniger entfernt werden. Ungeeignet sind Mittel welche sogenannte Halogene enthalten. Diese Halogene (z.B. Chlor, Brom, Jod etc) reagieren auf Edelstahl und es kann zu Korrosionen führen. Eine korrodierte Stelle kann nicht mehr aktiviert werden und zerstört den Stahl.

Wichtig: Keine Chlorklösungen (Javel-Wasser) verwenden!

## Pflege und Reinigung

### Allgemein:

Damit der CNS vor (Fett-) Flecken besser geschützt ist, können verschiedene Hausmittelchen wie Vaseline, Handcreme, Politur (Auto, Möbel) angewendet werden. Salmiakgeist bringt den Glanz zurück.

Am besten geeignet für die tägliche Reinigung des Chromstahls sind Microfaserlappen.

Ein Nach- und Abspülen mit kaltem Wasser beugt den Kalkablagerungen vor (Armaturen sind dafür dankbar).

Essigwasser (20% Essig / 80% Wasser)

Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser gelöst, genügt für die Fleckenentfernung.

Zahnpasta ist ein ideales Putzmittel für Verkrustungen; und zur Verminderung von leichten Kratzern und Rostpartikel.

Haushalts- und Fensterreiniger sind auch gute CNS-Putzmittel (enthalten keine Scheuerpartikel).

Blinkpaste: Normale Reinigung mit Lappen oder Schwamm. Danach mit warmem Wasser abspülen. Bei starkem Rostansatz mit einem Flaschenkorken aufreiben und nachspülen.

Inox Creme: Mit nassem Lappen auftragen, leicht verreiben, einwirken lassen und mit Wasser abspülen. Anschliessend mit trockenem Lappen nachpolieren.