



## EDELSTAHL-ARBEITSPLATTEN

HYGIENISCH | PFLEGELEICHT | BESONDERE HÄRTE | LANGLEBIG



lebensmittel-  
geeignet



reiniger-  
beständig



stoßfest



temperatur-  
beständig



lichtecht



abriebfest



[www.akp-apl.de](http://www.akp-apl.de)

**KUNDENINFORMATION**  
**REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE**

## PRODUKT- UND PFLEGEINFORMATIONEN

Das große Plus von Edelstahl-arbeitsplatten ist deren pflegeleichte und hygienische Oberfläche. Edelstahl ist ein äußerst hygiene- und lebensmittelfreundliches Material und wird aus diesem Grund auch in Großküchen eingesetzt. Weder Wasser noch andere Flüssigkeiten werden aufgesaugt; Keime können nicht in die Arbeitsplatte eindringen und diese verunreinigen. Zudem sind Edelstahl-arbeitsplatten geschmacksneutral und geruchsneutral. Es ist daher völlig unbedenklich, wenn Lebensmittel mit der Edelstahloberfläche in Berührung kommen.

**Um Ihre Edelstahl-arbeitsplatte oder -Fronten lange in guter Qualität zu behalten, beachten Sie folgende Tipps:**

### REINIGUNGS- UND PFLEGEINFORMATIONEN



Für die Pflege von Edelstahl-arbeitsplatten und -Fronten genügt die regelmäßige Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reiniger. Wir empfehlen Ihnen grundsätzlich den Gebrauch eines weichen, nicht kratzenden Schwamms oder Tuchs. Verwenden Sie dazu am besten – vor allem bei besonders kalkhaltigem Wasser – ein handelsübliches Spülmittel oder einen Essigreiner.

#### Regelmäßige Reinigung:

Zur täglichen Reinigung genügen ein weicher Schwamm oder ein feuchtes Mikrofaser-tuch in Verbindung mit warmem Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel.

#### Hartnäckige Verschmutzungen:

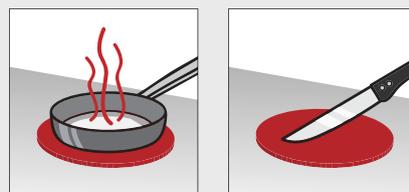
Zur punktuellen Reinigung von eingetrockneten Lebensmitteln sowie Kaugummi, Nagellack, getrocknete Farbe setzen Sie bitte am besten einen Kunststoff- bzw. Holzschaber oder eine Metallklinge ein, wie sie zum Reinigen von Glaskeramik Kochfeldern verwendet werden.

#### Anorganische Schmutze (z.B. Kalk):

Wenn sich auf der Edelstahl-Arbeitsplatte Kalksteinflecken oder -reste abgesetzt haben, sollte diese zuerst mit max. 9 %-iger Essigsäure entfernt werden.



### BITTE BEACHTEN!



Heiße Töpfe, Pfannen oder Bleche können die Arbeitsplatte beschädigen. Verwenden Sie aus diesem Grund stets einen Unter-setzer.

Das Schneiden auf Edelstahl verursacht Kratzer, weshalb sich der Einsatz einer Schneidunterlage empfiehlt.

### DAS SOLLTEN SIE VERMEIDEN:

- Reinigungsmittel für Silber, Stahl- und Steinwolle, Bleichmittel oder abrasive Reinigungsmittel (Scheuermilch), Chlor (Soda Hydrochlorid oder chlorwasserstoffsäurehaltige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen).
- Schleifende und scheuernde Mittel zerkratzen die Oberfläche oder können diese bei dauerhafter Anwendung gar zerstören.
- Es ist nicht empfehlenswert auf Flächen aus rostfreier Edelstahl, Gegenstände aus nicht rostfreien Metallen abzulegen.



### WEITERE HINWEISE & TIPPS:

- Eine Edelstahl-arbeitsplatte ist materialbedingt sehr langlebig. Sie ist hitzebeständig, abriebfest und auch Säuren greifen die Oberfläche nicht an. Jedoch hat eine Küchenarbeitsplatte aus Edelstahl auch ihre Schwächen: Auf der Arbeitsplatte zeichnen sich beispielsweise sehr schnell Fingerabdrücke oder Fettabdrücke ab. Außerdem ist eine Edelstahl-arbeitsplatte nicht kratzfest.
- Stets in Bürst- bzw. Schliffrichtung und keinesfalls in kreisenden Bewegungen reinigen, da sonst eine nachhaltige Veränderung der Oberflächenstruktur entstehen kann.
- Intensives Polieren an einer Stelle erzeugt lokale Änderungen des Glanzgrades
- Regelmäßige Entfernung von Schmutz und Kalkablagerungen
- Im Falle, dass rostfreier Edelstahl mit starken Säuren in Kontakt gelangt, muss er sofort mit großen Mengen klarem Wasser gründlich abgespült werden. Um die Entstehung von Flecken zu vermeiden, lassen Sie bitte keine Nahrungsmittel oder Stoffe mit korrosiver Wirkung (z.B. Obstsaft, Küchensalz, Essig, Senf, Mayonnaise) für längere Zeit auf den Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl liegen. Wir empfehlen Ihnen, Produkte aus rostfreiem Edelstahl sofort nach dem Gebrauch mit einem weichen trockenen Tuch abzuwischen. Damit vermeiden Sie die Entstehung von Kalksteinflecken.

