

Arbeitsfläche Edelstahl

Informationen für den täglichen Umgang und die Pflege

Edelstahl gehört zu den langlebigsten und hygienischsten Materialien, die in der Küche eingesetzt werden – nicht ohne Grund findet man ihn auch in Laboren und Einrichtungen der Lebensmittelverarbeitung. Die glatte, geschlossene Oberfläche verhindert das Eindringen von Keimen und ist besonders pflegeleicht. Damit Ihre Edelstahl-Arbeitsfläche dauerhaft attraktiv bleibt, lohnt sich der richtige Umgang und eine regelmäßige Pflege.

Material mit Charakter – das macht Edelstahl aus:

- Edelstahl ist **korrosionsbeständig, elastisch** und **altert stilvoll**: Kratzer und Gebrauchsspuren verändern das Aussehen im Laufe der Zeit und verleihen der Fläche eine persönliche Patina – vergleichbar mit gealtertem Leder oder Holz.
- Unterschiedlich verarbeitete Oberflächen (gebürstet, matt, glänzend) weisen teils abweichende Pflegeeigenschaften auf.
- Durch den Einsatz spezieller Edelstahlpflegeprodukte wie z. B. Inox-Creme kann die Oberfläche geschützt und die Reinigungsfreundlichkeit verbessert werden.
- Bei sachgerechter Nutzung behält Edelstahl über viele Jahre hinweg seine hochwertige Optik – ganz ohne Versiegelung oder Beschichtung.

Alltagstipps zur Schonung Ihrer Arbeitsfläche:

- Stellen Sie keine heißen Töpfe, Pfannen oder Bleche direkt auf die Fläche. Extreme Hitzeeinwirkung kann die Verbindung zwischen Edelstahl und Trägermaterial beeinträchtigen. Nutzen Sie stets eine geeignete Unterlage.
- Schneidearbeiten sollten ausschließlich auf einem Schneidebrett erfolgen – direkte Messerkontakte hinterlassen bleibende Spuren.
- Bitte keine harten oder scharfkantigen Gegenstände über die Fläche schieben – dies kann sichtbare Kratzer verursachen.
- Vermeiden Sie längeren Kontakt mit rostanfälligen Objekten (z. B. Gusseisen, Metallteile wie Nägel), um Flugrost zu verhindern.

So reinigen Sie Edelstahl richtig:

- Wischen Sie stets **in der Richtung des Schliffbilds**, um Streifenbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie **ausschließlich weiche Mikrofasertücher** oder **für Edelstahl geeignete Schwämme** – niemals Stahlwolle oder aggressive Scheuermittel.
- Zur Entfernung von Kalk sind milde Reiniger auf Zitronen- oder Essigbasis gut geeignet.
- Auf den Einsatz von chlorhaltigen, salzsäurebasierten oder stark aggressiven Reinigungsmitteln (wie Javelwasser oder Durgol) sollte grundsätzlich verzichtet werden.

Tipp: Zitronenstein

Ein besonders schonender Allrounder für glänzende Oberflächen ist der sogenannte **Zitronenstein**. Dieses Reinigungsmittel entfettet, entkalkt und poliert in einem Schritt – ganz ohne aggressive Chemie. Die cremige Konsistenz ermöglicht eine sanfte, aber effektive Reinigung, ideal für empfindliche Materialien wie Edelstahl.

Für dauerhaft schöne Ergebnisse – und lange Freude an Ihrer Küche.

Wenn Sie Fragen zur Pflege oder zur Handhabung Ihrer Edelstahlfläche haben, helfen wir Ihnen jederzeit gerne weiter. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihre Zomo-Form AG