

Aufgrund der hohen Korrosionsbeständigkeit, der guten Verarbeitungseigenschaften und des attraktiven Aussehens (Ausführungsarten: glanzpoliert, geschliffen oder gebürstet) findet Edelstahl in zahlreichen Gebieten Anwendung.

In der Fertigung von Geräten und Verbauten für die gewerbliche Großküche wird der Edelstahl mit der Werkstoff - Nummer 1.4301 verwendet.

Weitere Bezeichnungen für diesen Edelstahl lauten: Chrom-Nickel-Stahl | Nirosta | V2A

1. Eigenschaften von Edelstahl 1.4301

Wodurch zeichnet sich Nirosta 1.4301 aus?

Nichtrostender Chrom-Nickel-Stahl (auch CNS, Nirosta, Edelstahl genannt) zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Hohe Hygiene aufgrund porenfreier Oberfläche (Schmutz und Fett können leicht abgewaschen werden)
- Beständig gegen Umweltbelastungen (Wasser, organische Säuren,...)
- Auch nach Jahrzehnten intensiver Nutzung sehr korrosionsbeständig
- Pflegeleicht
- Unempfindlich gegen Feuchtigkeit
- Nicht magnetisch
- 100% recycelbar
- Nicht kratzfest: Die Sichtbarkeit der Kratzer nimmt mit zunehmender Nutzung ab

Diese allgemeinen Eigenschaften, kombiniert mit technischen Vorzügen wie z.B. gute Schweißbarkeit, eine sehr gute Polierfähigkeit und eine besonders gute Verformbarkeit durch Tiefziehen, Abkanten, Rollformen etc.

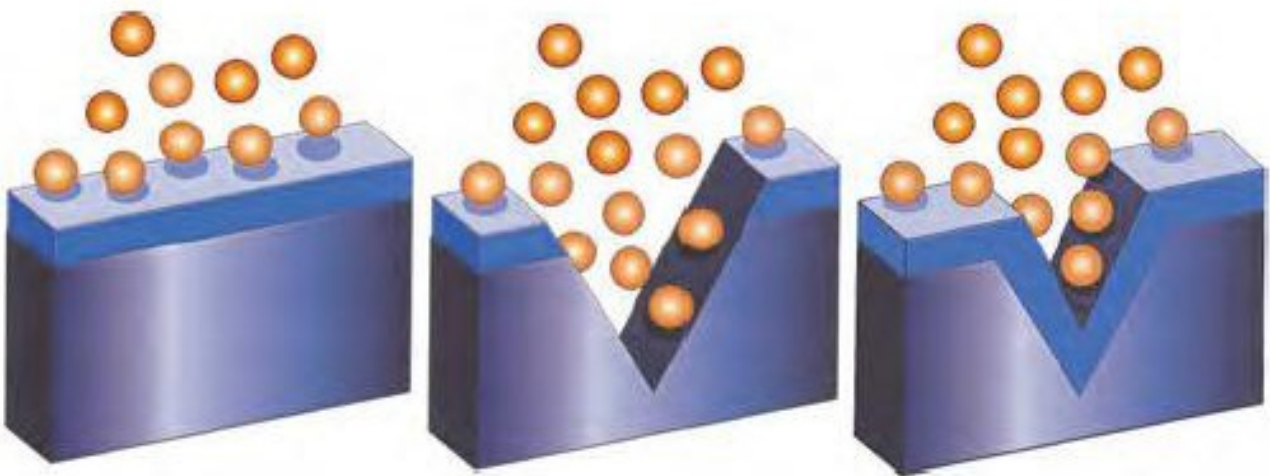
machen Edelstahl 1.4301 zum:

Optimalen Material für Großkücheneinrichtungen



Wie schützt sich Chrom-Nickel-Stahl vor Korrosion?

Die Korrosionsbeständigkeit verdankt Edelstahl (W-Nr. 1.4301) seiner dünnen, transparenten Passivschicht, die die Folge der Reaktion von Sauerstoff (aus Luft bzw. Wasser) mit dem Legierungsbestandteil Chrom ist. Auch Oberflächenbeschädigungen stellen kein Problem dar, da sich die Passivschicht unter Einfluss von Sauerstoff spontan wieder Neubildet - auch nach jahrzehntelanger intensiver Nutzung ist die ursprüngliche Korrosionsbeständigkeit gegeben.



Kann die Passivschicht zerstört werden?

Reduzierend wirkende (d.h. sauerstoffverbrauchende) Angriffsmittel, wie z.B. salz- und schwefelsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate (Essigessenzen, Kochsalzlösungen) können unter gewissen Umständen zu einer chemischen Schädigung oder Störung der Passivschicht führen, so das Material angreifbar machen und eventuell zu Korrosion führen.

Bei Anwesenheit von größeren Chlor- und Salzkonzentrationen, wie es z.B. in einer Meerwasserumgebung oder in Schwimmbädern der Fall ist, ist der Edelstahl 1.4301 für den Einsatz nicht geeignet.

2. Allgemeine Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Bei falscher Behandlung kann Edelstahl korrodieren (rosten) - Hinweise beachten
- Nach jeder Reinigung sollte die Oberfläche mit klarem Wasser gespült werden.
- Kratzer von Objekten aus herkömmlichem Stahl (Schwarzblech, Eisenpfanne, Drahtwaschel, Drahtbürste,...) können Probleme bereiten: Durch das Kratzen lagern sich auf der Edelstahloberfläche leicht zu rosten beginnende Eisenpartikel ab
- Um größere Schäden zu vermeiden, ist es wichtig eine beginnende Korrosion bereits im Frühstadium zu erkennen

Erstreinigung / Montage

- Eisenpartikel, die vom Arbeiten mit herkömmlichem Stahl im Edelstahl-Umfeld herrühren bzw. mittels Funkenflug, Schweißspritzer, Späne oder Schleifstaub auf die Nirosta - Oberfläche gelangen und sich dort ablagern, müssen zur Vermeidung von punktueller Korrosion - die Eisenpartikel können die Passivschicht lokal durchbrechen umgehend entfernt werden. Auch die Entfernung von Kalk- oder Zementspritzern sollte daher anstatt mit einer Spachtel mit einem Holzspan durchgeführt werden.

- **Auf keinen Fall** aggressive Mittel auf Edelstahloberfläche bringen.

Zu solchen Mitteln zählen:

- Aggressive Silikonentferner
- Zementschleierentferner, der z.B. im Zuge einer Fliesenreinigung in der Nähe des Edelstahlproduktes auf die Oberfläche gelangen kann
- Salzsäure (auch schwache Lösungen), welche häufig zum Absäuern von angrenzenden Mauerwerken oder Fliesen verwendet wird

Regelmäßige Reinigung / Pflege

- Keine chlor- und salzsäurehaltigen Reinigungsmittel verwenden
- Kontakt mit Bleich- oder Silberputzmittel vermeiden
- Aggressive Spezialreinigungsmittel (z.B. für Heißluftdämpfer) sind nicht geeignet
- Ausschließlich für Edelstahl empfohlene Schwämme (ferritfrei) oder Mikrofasertücher verwenden! Stahlwolle oder aggressive Reinigungsschwämme sind ungeeignet
- Für Edelstahloberflächen sollten separate Reinigungsutensilien verwendet werden, denn Säuberungszubehör das bereits mit „normalem“ Stahl in Kontakt war, kann auf der Edelstahloberfläche zu Fremdeisen-Verunreinigungen und dadurch zu Korrosion führen
- Zur Vermeidung von Kalkspuren sollte stets trockengewischt werden (speziell in Regionen mit hartem Wasser)
- Es sollte eine regelmäßige Grundreinigung (alle 1-2 Wochen) mit speziellem Edelstahlpflegemittel erfolgen

3. Lösung zur Entfernung von Rostspuren auf Edelstahlmöbel

- Spezial-Edelstahlreiniger (Bsp.: „FL 1000 D“ von der Firma Meturgen), mit dem sich Flugrostspuren sehr gut entfernen lassen, einsetzen
- Den Reiniger mit einem Sprühgerät oder einem Tuch auftragen, 45 min einwirken lassen und anschließend sehr gut mit klarem Wasser abspülen (auch der Einsatz eines Hochdruckreinigers ist möglich)
- Erst wenn keine Schaumbildung mehr erkennbar ist, ist der Reiniger vollkommen weggespült
- Wenn man 100%ig sicher gehen will, dass keine Reinigungsmittelrückstände mehr vorhanden sind, kann das abfließende Wasser mittels PH-Streifen überprüft werden.

4. Edelstahl - Pflegehinweise

UNTEREGGER



Reinigungsmittel mit reichlich klarem Wasser
abspülen und nach Möglichkeit
trocken wischen



Immer in Schliffrichtung wischen, nicht
quer dazu



Keine Scheuerschwämme oder sonstige
harte Gegenstände zum Entfernen von
hartnäckigem Schmutz verwenden



Keine chlorhaltigen Reiniger, Bleichmittel
oder starke Säuren zum Reinigen
benutzen