

Behandlung und Pflege von Schanktischabdeckungen aus nichtrostendem Edelstahl



I. Allgemeine Hinweise

1. Als nichtrostende Edelstähle werden Chrom-Nickelstähle (nicht magnetisierbar) bezeichnet, die einen Chromgehalt von mind. 12 % aufweisen. Die von uns verwendeten Stähle haben durchweg einen Chromgehalt von 16 - 18% und sind daher außerordentlich korrosionsbeständig. Sie sind weitestgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze und beeinflussen in keiner Weise deren Geschmack. Speisen oder Speisenzubereitungen mit z.B. höheren Kochsalz-, Essigsäure-, Milchsäure- oder Zitronensäure-Konzentrationen dürfen aber nur kurzzeitig auf Edelstahlflächen aufbewahrt werden, danach ist ein gründliches Abspülen mit Wasser notwendig.

2. Voraussetzungen für eine dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl sind folgende:

- Die Oberfläche muss immer sauber gehalten werden:

Speise- und besonders Gewürzreste sowie Reinigungsmittel-Rückstände sind schnellstmöglich wieder zu entfernen. Dies ist z.B. von besonderer Bedeutung bei NaCl-Rückständen (Kochsalz). Hinweise zur sachgemäßen Pflege finden Sie weiter unten.

- Die Oberfläche muss gut belüftet sein:

Schanktischabdeckungen und Arbeitsplatten dürfen nicht mehrere Stunden z.B. mit feuchten Tüchern abgedeckt werden, wodurch ein Luftzutritt zur Edelstahl-Oberfläche unterbunden wird.

- Die Oberfläche muss unverletzt bleiben:

Beschädigungen bei der Benutzung, beim Reinigen oder bei Reparaturarbeiten durch harte, insbesondere metallene Gegenstände aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.

- Die Oberfläche darf nicht mit rostenden Teilen in Berührung kommen:

Fremdrost aus Wasserleitungen, von Feilspänen, Rückständen von Drahtbürsten oder Stahlwolle sowie Flugrost rufen Rosterscheinungen auf Edelstahlteilen hervor. Wenn solche Verfärbungen eingetreten sind, sind sie schnellstmöglich zu entfernen, nähere Angaben darüber weiter unten.

3. Die hohe Rost- und Säurebeständigkeit der Edelstähle erlaubt es, sie auch in Fällen mit noch höheren chemischen Beanspruchungen einzusetzen, als dies im Schankbetrieb normal vorkommt. Dies darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass diese Stähle z.B. gegen Salzsäure, Schwefelsäure und Natronlauge nicht vollkommen beständig sind. Es dürfen daher unter keinen Umständen derartige Säuren und Laugen zur Reinigung der Teile aus nichtrostendem Stahl Verwendung finden. Auch Säuredämpfe, die z.B. beim Reinigen von Fliesen mit Salzsäure mit Edelstahlteilen in Berührung kommen, müssen sofort sehr gründlich mit Wasser abgespült werden.

Wenn die Beständigkeit gegen angreifende Materialien nicht bekannt ist, geben wir gerne aufgrund unserer Erfahrungen und den Angaben der Edelstahl-Hersteller bei Anfragen Hinweise über die Eignung des von uns verwendeten Nirosta-Materials.

Behandlung und Pflege von Schanktischabdeckungen aus nichtrostendem Edelstahl

II. Anleitung für Reinigung und Pflege

Weitere Voraussetzung für die dauerhafte Beständigkeit Ihrer Edelstahlabdeckung ist auch die sachgemäße Pflege.

1. Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel ohne Aktivchlor, ggf. saure, zu verwenden: z.B. Soda, Ata, Vim, Borax usw. Einen speziell für die Reinigung und Pflege von Edelstahl entwickeltes Pflegemittel können Sie auch über uns erwerben. Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststoffreiniger und dergleichen. Das Reinigen muss unter Verwendung von reichlich Wasser erfolgen.

2. Besonders wichtig ist die gründliche Reinigung des Tropfmuldenablaufs. Hier können sich Schimmelpilze bilden und Bierschleim festsetzen. Deshalb muss der Ablauf jeden Tag nach Schankschluss mit reichlich Wasser und einer Rohrbürste gereinigt werden.

3. Liegen Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen vor, so sind diese sofort zu beseitigen, um weitere Korrosion zu verhindern: frische Roststellen sind mit einem milden Scheuermittel zu behandeln, ggf. mit feinem Schmirgelleinen abzuziehen. Bei stärker eingefressenem Rost kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice, dieser bespricht mit Ihnen die Möglichkeiten zur Entfernung und der nachhaltigen Pflege. Dies ist jedoch ein Verfahren, das wegen der damit verbundenen Gefahren nur von geschultem Personal durchgeführt werden darf. Dabei ist eine gründliche Nachspülung mit viel Wasser besonders wichtig!

4. Im Anschluss an jede Reinigung ist die durch das Lebensmittelgesetz bindend vorgeschriebene Nachspülung erforderlich. Es muss darauf geachtet werden, dass die verwendeten Reinigungsmittel rückstandslos aus allen Ecken und unzugänglichen Stellen entfernt werden. Zweckmäßigerweise werden kritische Stellen ausgetrocknet.

5. Die Oberfläche der Schanktischabdeckungen und Arbeitsplatten ist in Längsrichtung gebürstet, d.h. dass eine leichte Struktur in das Blech eingebracht wurde, um die Empfindlichkeit der Oberfläche gegenüber der blanken Oberfläche zu reduzieren (Wassertropfen, usw.). Die gebürstete Oberfläche schützt aber nicht vor Beschädigungen derselben durch Kontakt ähnlich harter oder härterer Materialien (Metall, Glas, usw.). Werden diese Materialien auf der Oberfläche durch Schieben hin und her bewegt, so entsteht durch die Reibung eine mechanische Beschädigung der Bürstfläche, diese ist in Bürstrichtung weniger sichtbar als schräg oder 90° zur Bürstrichtung. Die Kratzer können durch scharfkantige Gläser und deren Beschädigung noch verstärkt werden.

Eine mechanische Beanspruchung hinterlässt Spuren an der Oberfläche (Kratzer), was aber nicht als Reklamationsgrund anerkannt wird.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Edelstahlabdeckung.
Wenn Sie diese Pflegehinweise beachten, werden Sie viele Jahre einen schönen und lebensmitteltechnisch einwandfreien Schankbereich haben.**

Behandlung und Pflege von Schanktischabdeckungen aus Kupfer oder Messing



1. Reinigung der Oberfläche

Mit handelsüblichen Pflegeartikeln, wie z.B. Poliboy (Messing-/Kupferpflege) kann eine hervorragende Reinigungswirkung erzielt werden. Dosierung und Gebrauchsanleitung entnehmen Sie bitte den Anleitungen des jeweiligen Herstellers.

2. Reinigung der Tropfmulde

Um eine optimale Reinigung zu gewährleisten, ist die Tropfmulde und Siebplatte täglich mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel zu säubern. Wir empfehlen hierfür Tropfmulden-Reinigungsflüssigkeit. Dieses Reinigungsmittel verhindert besonders die Geruchsbildung in der Tropfmulde. Dosierung und Gebrauchsanleitung entnehmen Sie bitte den Anleitungen des jeweiligen Herstellers.

3. Reinigung der Spülbecken

Die Spülbecken aus V2a können mit den Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix, protall-Metall-Rein oder ähnlich gereinigt werden. Sollten Gläserbürsten oder ein Spülboy benutzt werden, gibt es speziell für deren Reinigung Produkte, wie z.B. Bürsten-Rein. Dosierung und Gebrauchsanleitung entnehmen Sie bitte den Anleitungen des jeweiligen Herstellers.

4. Besondere Beachtung

Aufgrund der pflegeintensiven Oberfläche ist es unerlässlich, eine tägliche Reinigung vorzunehmen. Ansonsten ist es möglich, dass es zu einer Grünspanbildung kommen kann. Eine mechanische Beanspruchung hinterlässt Spuren an der Oberfläche (Kratzer), was aber keinen Reklamationsgrund darstellt.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Kupferabdeckung.
Wenn Sie diese Pflegehinweise beachten, werden Sie viele Jahre einen schönen und lebensmitteltechnisch einwandfreien Schankbereich haben.**