

Informationen und Pflegeanleitung

Edelstahl

Die besten Nachrichten rund um die Reinigung und Pflege von Edelstahl sind die, dass Edelstahl nur sehr wenig Pflege benötigt und die Verunreinigung meist einfach zu entfernen sind. Der Grund für diesen Vorteil ist die Oberfläche von Edelstahl.

Edelstahl besitzt eine sogenannte Passivschicht. Diese ist extrem dünn und für das menschliche Auge unsichtbar, schützt Edelstahl aber sehr gut vor Korrosion. So bildet sich die Schicht, auch nach Oberflächenbeschädigungen, unter dem Einfluss von Sauerstoff aus Luft oder Wasser wieder neu, bis zu einem gewissen Grad „repariert“ sie sich praktisch selbständig.

Dennoch können eine sachgemässe Reinigung und Pflege dazu beitragen, die Schönheit und Haltbarkeit von Edelstahl noch langfristig zu sichern.

Im Aussenbereich braucht Edelstahl natürlich etwas mehr Pflege als im Innenbereich. Dies gilt besonders in Gebieten, wo Umwelteinflüsse dem Edelstahl zusetzen. In der Nähe von Industriegebieten greifen Chloride oder Schwefeldioxyde den Edelstahl an.

Trotzdem genügt oft schon ein Regenschauer, um Verschmutzungen zu entfernen. Wer zusätzlich noch etwas für die Schönheit der Haltbarkeit des Edelstahls tun möchte, führt regelmässige Reinigung durch. Bei „aggressiver Atmosphäre“ sollte dies etwa alle drei bis sechs Monate passieren, bei weniger aggressiven Umweltbedingungen sind Pflegeintervalle von sechs bis zwölf Monaten ausreichend.

Wasser und ein sauberes Tuch genügen in der Regel für saubere Ergebnisse. Bei stark angegriffenen Oberflächen können Pflegeprodukte aus dem Automobilbereich helfen: Eine Chrompolitur gibt verlorenen Glanz zurück, spezielle Polierschleifpasten bringen stumpfe Stellen wieder zum Strahlen.

Natürlich können auch spezielle phosphorsäurehaltige Edelstahl-Reiniger eingesetzt werden. Sie entfernen Fremdeisenpartikel. Behandelt werden sollte immer die komplette Oberfläche um ein gleichmässiges fleckenfreies Ergebnis zu erzielen.

Für die Reinigung von Edelstahl sollten generell eisenfreie Reinigungsmaterialien benutzt werden, da sonst die Edelstahloberfläche beschädigt wird.