

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

Behandlung und Pflege von Erzeugnissen und Abdeckungen aus nichtrostendem Edelstahl

1. Allgemeine Hinweise

- a. Als nichtrostende Stähle werden Chrom-Nickel-Stähle (nicht magnetisierbar) bezeichnet, die einen Chromgehalt von min. 12% aufweisen. Die von uns verwendeten Stähle Werkstoffnorm 1.4301 haben durchweg einen Chromgehalt von 16-18% und sind daher außerordentlich korrosionsbeständig und werden hauptsächlich in Gastronomie und Haushalt eingesetzt. Sie sind weitgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze beeinflussen in keiner Weise deren Geschmack. Speisen oder Speisenzubereitung mit z.B. höheren Kochsalz-, Essigsäure-, Milchsäure- oder Zitronensäure-Konzentration dürfen aber nur kurzzeitig in Edelstahl-Gefäßen aufbewahrt werden und nach der Entleerung ist ein gründliches Ausspülen mit Wasser notwendig. Die Oberfläche weist keine besonderen Härtegrade auf und kann jederzeit durch härtere Gegenstände (Glas, Porzellan usw.) mechanisch beschädigt werden. Dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.
- b. Voraussetzung für eine dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl sind folgende:
 - Die Oberfläche muss immer sauber gehalten werden: Speise- und besondere Gewürzreste sowie Reinigungsmittelrückstände sind zur Vermeidung eines Ein- und Festbrennens schnellstmöglich wieder zu entfernen. Dies ist z.B. von besonderer Bedeutung bei NaCl-Rückständen (Kochsalz) am Boden von Kochkesseln oder auch auf Deckplatten. Hinweise über eine sachgemäße Pflege finden Sie weiter unten.
 - Die Oberfläche muss gut belüftet sein: Tischplatten oder Abdeckungen dürfen nicht mehrere Stunden z.B. mit feuchten Tüchern abgedeckt werden, wodurch ein Luftzutritt zur Nirostaoberfläche unterbunden wird. Bei nicht benutzten Kesseln muss der Kessel offen bleiben.
 - Die Oberfläche muss unverletzt bleiben: Beschädigung 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 beseitigen, nähere Angaben darüber weiter unten.
- c. Die hohe Rost- und Säurebeständigkeit der Edelstähle erlaubt es, sie auch in Fällen mit noch höheren chemischen Beanspruchungen einzusetzen, als dies beim Großküchenbetrieb 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 sich z.B. beim Reinigen von Fliesen mit Salzsäure bilden, schaden dem nichtrostenden Edelstahl. Sollte versehentlich Salzsäure an Edelstahlteile kommen, dann muss sofort sehr gründlich mit Wasser gespült werden. Wenn die Beständigkeit gegen angreifende Medien 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 Niostra-Materials.

2. Anleitung für Reinigung und Kälte

Weitere Voraussetzungen für die dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl ist aber auch die sachgemäße Pflege.

- a. Nach jedem Gebrauch sind Kessel, Töpfe, Wasserbäder noch vor dem eigentlichen Reinigungsprozess sofort mit frischem Wasser aufzufüllen, um Rückstände aufzulösen und zu verdünnen. Entsprechendes gilt für Abdeckungen, die mit Wasser abzuspülen sind.
- b. Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel ohne Aktivchlor, ggf. Säure zu verwenden; z.B. Soda, AtA, VTM, Borax usw. Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststoffreiniger oder dergl. Das Reinigen muss unter reichlicher Verwendung von Wasser erfolgen.

- c. 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 Schmirgellein abziehen. Bei stärker eingefressenen Rost ist ein Beizen mit 15-20%iger Salpetersäure notwendig. Dies ist jedoch ein Verfahren, das wegen der damit verbundenen Gefahr nur von geschultem Personal durchgeführt werden darf. Dabei ist eine gründliche Nachspülung mit viel Wasser besonders wichtig.

3. Oberflächen – Kratzer

Die Oberfläche der Schanktischabdeckungen 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 oder deren Beschädigung noch verstärkt werden.

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