Erfahren Sie mehr über Material, Vorteile und Pflege.

www.blanco-steelart.com

BLANCO
STEELART

Zeitlos-elegant. Vielfach funktional.

Edelstahl-Arbeitsplatten von STEELART.



Edelstahl. Einzigartig in seinen Eigenschaften.

Edelstahl wird oftmals als das bevorzugte Material anspruchsvoller Produktdesigner und Küchenplaner bezeichnet. Seine einzigartigen Materialeigenschaften machen diesen hochwertigen Werkstoff zur ersten Wahl für höchste Ansprüche an High-End und exklusives Design.

Doch was steckt genau hinter dem Multitalent Edelstahl?
Die wichtigsten Informationen haben wir hier für Sie zusammengestellt.





DAS MATERIAL.

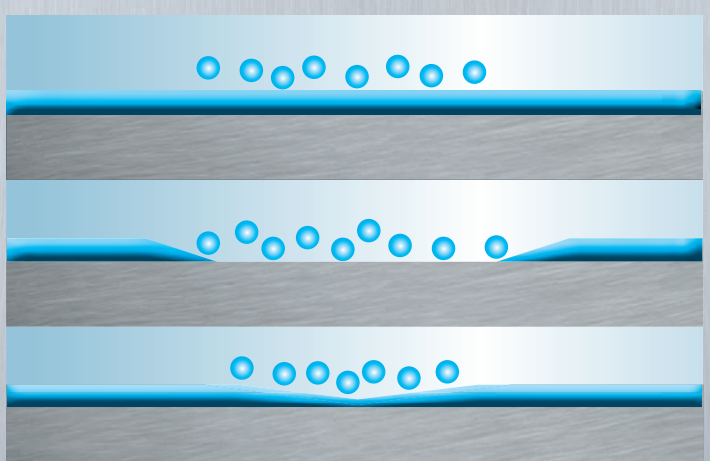
- Edelstahl ist ein **natürliches, umweltfreundliches Material,** das **zu 100% recycelbar** ist. D.h. alle Erzeugnisse aus Edelstahl können nach Ablauf ihrer Nutzungsdauer wieder in die Herstellung von neuem Material fließen.

- Der bei BLANCO eingesetzte Edelstahl CNS 18/10 besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen (72%), Chrom (18%) und Nickel (10%). Diese Materialzusammensetzung macht ihn **korrosionsbeständig**.

- Der Werkstoff Edelstahl ist **grundsätzlich rostfrei.** Sollten sich Rostflecken auf der Oberfläche bilden, handelt es sich um Fremdrost. Diese Rostbildung ist eine Oxydation von abgelagerten Fremdstoffen.

- **Edelstahl erneuert sich permanent selbst.** Man spricht von einer **selbstheilenden Oberfläche,** die sogenannte Passivschicht. Diese bildet sich bei Beschädigungen der Oberfläche unter Einfluss von Sauerstoff selbständig neu. Dies kommt dem Material im täglichen Gebrauch immer wieder zu Gute.

  Durch die Passivschichtbildung wird kein zusätzlicher Korrosionsschutz benötigt. So hat Edelstahl auch nach Jahrzehnten noch seine Wertigkeit und Brillianz.



DIE VORTEILE.

- **Rostfrei** aufgrund seiner Materialeigenschaften
- **Hygienisch und lebensmittelneutral:** die metallisch blanke Oberfläche des Edelstahls macht es Bakterien und Mikroorganismen schwer, sich anzusiedeln und zu vermehren. Beim Kontakt mit Lebensmitteln bleiben Geschmack und Aussehen dieser unverändert.
- **Lichtecht und fleckenresistent**
- **Robust und elastisch** gegen Stoß, Fall und Verschleiß. Geschirr geht dadurch nicht so leicht zu Bruch.
- **Fugenlose Arbeitsplatten:** die fugenlose Integration von Becken, Spülen und Kochfeldern sorgt für ein Höchstmaß an Hygiene und ermöglicht darüber hinaus eine elegante Optik „wie aus einem Guss“.
- **Gestaltungsfreiheit und Design:** die perfekte Formbarkeit des Werkstoffs setzt Ästheten keine Grenzen. Fließende Formen und Übergänge, flache Ränder und geschwungene Rundungen demonstrieren eindrucksvoll, welche Designvielfalt in diesem Material steckt.
- **Vielfältig kombinierbar:** Edelstahl fügt sich aufgrund seiner neutralen Farbgebung harmonisch in jedes Küchenumfeld.
- **Pflegeleicht und reinigungsfreundlich:** mit einem Mindestmaß an Pflege behält Edelstahl auch nach Jahrzehnten noch seine Wertigkeit und Brillianz.



OBERFLÄCHENAUSFÜHRUNGEN.

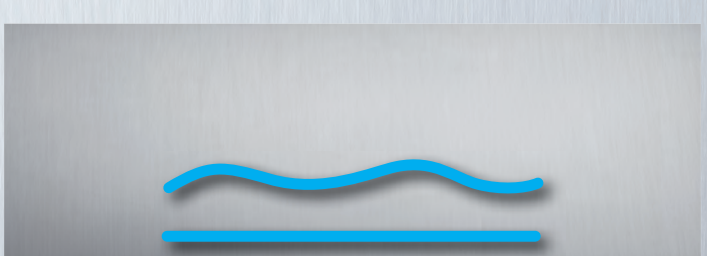
- STEELART Arbeitsplatten gibt es in zwei Oberflächen-Ausführungen, die sich im Glanzgrad und in den Pflegeeigenschaften unterscheiden.
- Die **gebürstete Seidenglanz-Oberfläche** ist aufgrund der glatteren Struktur **reinigungsfreundlicher und pflegeleichter** als die geschliffene Seidenmatt-Oberfläche.



oben: Oberfläche Edelstahl Seidenglanz
unten: Querschnitt Seidenglanz, Edelstahl gebürstet



oben: Oberfläche Edelstahl Seidenmatt
unten: Querschnitt Seidenmatt, Edelstahl geschliffen





IM TÄGLICHEN GEBRAUCH.

- **Gebrauchsspuren:** Es gibt viele Werkstoffe, die härter als Edelstahl sind, z.B. Keramik, Stein, Glas, gehärtete Metalle oder auch Scheuermittel. Alle diese Werkstoffe können bei mechanischer Einwirkung Kratzspuren auf der Edelstahl-Oberfläche verursachen.
- Eine absolute Kratzfestigkeit ist nach dem heutigen Stand der Technik nicht realisierbar und das Auftreten kleiner Gebrauchsspuren ist somit ein ganz natürlicher Vorgang. Nach und nach entsteht auf der Oberfläche eine sogenannte Patina, die durch regelmäßiges Polieren immer unempfindlicher wird.





REINIGUNGSTIPPS.

- **Grundreinigung mit BLANCOPOLISH:**
  Wir empfehlen, alle 1-2 Wochen die Reinigung und Pflege mit BLANCOPOLISH vorzunehmen. **Dabei ist darauf zu achten, das Reinigen möglichst immer in Bürst- bzw. Schliffrichtung durchzuführen** (keine kreisenden Bewegungen).

  BLANCOPOLISH erleichtert die tägliche Reinigung und entfernt starke Verschmutzungen und Kalkablagerungen. Es versiegelt die Oberfläche mit Abperleffekt und entfernt auch minimale Gebrauchsspuren.

  Bitte beachten Sie jedoch, dass BLANCOPOLISH bei einer seidenmatten Edelstahl-Oberfläche nicht zu empfehlen ist!

- **Tägliche Reinigung:** Zur täglichen Reinigung genügen ein weicher Schwamm oder ein feuchtes Mikrofasertuch in Verbindung mit handelsüblichem Reinigungsmittel. **Bitte verwenden Sie keine stark abrasiven Reinigungsmittel und Schwämme (d.h. keine Stahlwolle, bei Schwämmen nur die weiche Wischseite, nicht die aggressive Scheuerseite).**
  Bei Bedarf testen Sie die Wirkung des Schwamms oder Reinigungsmittels an einer nicht direkt einsehbaren Stelle.

- Bei Kalkflecken hilft zusätzlich der Einsatz von Essig- oder Zitronenreiniger. **BLANCO Haushaltstipp:** Reinigung mit Essigwasser (20% Essig, 80% Wasser) oder mit Zitronensaft und Kochsalz in Wasser aufgelöst.

PFLEGEMITTEL.

Reinigung und Pflege mit BLANCOPOLISH:

- Kratzerbehandlung
- Entfernung von Fremdrost und Flecken
- Lässt Wasser abperlen
- Beugt Fingerabdrücken und Neuverschmutzung vor

Pflegemittel für STEELART Edelstahl-Arbeitsplatten erhalten Sie im Internet unter www.blanco.at - www.blanco.ch - www.blanco.de.

BLANCO STEELART Pflegeset:
1x BLANCO Mikrofasertuch
1x BLANCOPOLISH
1x Vileda Schwamm kratzfrei



Art.-Nr. 118 009

www.blanco-germany.com
www.blanco-steelart.com
steelart@blanco.de



3873/DE/12-11 SAP 191 471 · © BLANCO GmbH + Co KG 2011 ·
Alle Rechte, sowie Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Farbabweichungen möglich.