

Rostfritt stål

Rostfritt stål är ett hygieniskt, lättskött och säkert ytmaterial i köket. Stålets släta och homogena yta tål fukt och större vattenstänk väl, och förhindrar bakterier och andra mikroorganismer från att fastna och växa.

Grundregeln vid rengöring av rostfritt stål är enkel: tvätta, skölj, torka. Undvik skurpulver och stålull, eftersom de repar ytan. Putsa arbetsytorna i längdriktningen för bästa resultat. Diskhoarna putsas med en cirklande rörelse. Vi rekommenderar starkt basiska (pH över 12) rengöringsmedel, t ex Jif Cream för rengöring av diskbänken.

Rengör diskbänken regelbundet så att ytan förblir jämn och hygienisk och så att det inte bildas kalkfläckar på ytan.

Tänk på att: rostfritt stål får repor vid normal användning. Under årens lopp blir ytan något mattare och enstaka repor syns inte längre lika tydligt. På mönstrade ytor syns repor inte lika tydligt som på släta ytor.

Massivt trä/Skärbrädor

Askträet som används i skärbrädorna hettas upp genom värmebehandling under hög temperatur. I värmebehandlad ask förbättras fuktbeständigheten betydligt.

Skötselanvisning för värmebehandlad ask: behandla skärbrädan på båda sidor med paraffin- eller matolja vid behov. Blötlägg inte. Låt torka på ett luftigt ställe.

Behandla skärbrädan med olja regelbundet så att den inte suger upp fukt.

Tänk på att: den oljade ytan på massivt trä tål fukt väl, men inte heta. Lägg alltid ett underlägg under heta kärl!



Köp tillbehör till ditt kök, badrum och garderob!
www.libluck.se

Spara denna information för framtida referens!