

# Küchenabdeckungen aus Chromnickelstahl

Ob für Rückwände, Abdeckungen, Schubladen oder für Fronten – Chromnickelstahl passt immer. Die Gestaltungsmöglichkeiten sind vielfältig und lassen keine Wünsche offen.

Bild von Abdeckung, Küche und Rückwand

## Alles rund um Chromnickelstahl (Edelstahl)

### Schönheit

Chromnickelstahl ist ideal zu verbinden mit Holz und Stein und widerspiegelt die Farben seiner Umgebung. Unterschiedliche Oberflächen (geschliffen, gebürstet, poliert) geben dem Material einen schönen Glanz und beeinflussen die Pflegeleichtigkeit und die Art und Weise wie die Farben der Umgebung widerspiegelt werden.

### Hygiene

Nicht umsonst ist Chromnickelstahl das meistgebrauchte Material in den Labors der Lebensmittelindustrie. Überall dort, wo es auf Hygiene ankommt, wird Chromnickelstahl aufgrund seiner kompakten Oberfläche eingesetzt.

### Dauerhaftigkeit

Das Material ist hitzebeständig, die Schmelztemperatur des Chromnickelstahls liegt bei ca. 1450 °C. Gleichzeitig ist Chromnickelstahl korrosionsbeständig, relativ elastisch und behält sein Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren geben dem Material mit der Zeit eine schöne Patina.

### Pflege und Unterhalt

Entgegen den oft gehörten Vorurteilen ist Chromnickelstahl sehr leicht zu reinigen und zu pflegen.

### Gestaltungsmöglichkeiten

Das Material lässt sich gut formen und bearbeiten. Entsprechend gross sind die Gestaltungsmöglichkeiten, die auch ausgezeichnete Lösungen bei schwierigen Platzverhältnissen erlauben. Gleichzeitig eignet sich das Material für Massanfertigungen und wird gerne dort eingesetzt, wo ganz spezielle Bedürfnisse und Wünsche des anspruchsvollen Küchenkunden befriedigt werden sollen.

### Kosten

Im Vergleich zu herkömmlichen Küchen und zu den herausragenden Eigenschaften des Materials sind Lösungen aus Chromnickelstahl erstaunlich kostengünstig.

### Rostfreiheit

Die Rostbeständigkeit verdankt der Chromnickelstahl in erster Linie dem Legierungsmetall Chrom. Dieses führt zur Bildung von Chromoxyd. Dies ist eine gebundene Sauerstoffschicht auf der Oberfläche des Stahls, das chemische Verhalten des Metalls wird ähnlich demjenigen eines Edelmetalls wie Silber, Gold oder Platin.

## Die Reinigung von Chromnickelstahl (Edelstahl)

Spülbecken und Abdeckungen aus rostfreiem Stahl benötigen wenig Pflege. Das Material ist so gut, dass es für Jahre und Jahrzehnte sein neuwertiges Aussehen behält. Die Produkte müssen lediglich nach der Benützung gereinigt werden.

### Diverse Haus- und Putzmittel

- Essigwasser (20% Essig, 80% Wasser).
- Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser gelöst.

- Zahnpasta ist ein ideales Putzmittel für Verkrustungen und zur Verminderung von leichten Kratzern und Rostpartikeln.
- Haushalts- und Fensterreiniger sind auch gute Chromnickelstahl-Putzmittel (keine Scheuermittel).

### **Inox-Creme**

- Mit nassem Lappen auftragen, leicht verreiben, einwirken lassen und mit Wasser abspülen.
- Anschliessend mit trockenem Lappen nachpolieren.

### **Glanz**

- Wo (Fett-)Flecken vermieden werden sollen, bringen verschiedene Hausmittelchen wie Vaseline, Handcreme, Politur (Auto, Möbel) einen matten Glanz.
- Salmiakgeist bringt den Glanz zurück.

### **Blinkpaste**

- Normale Reinigung mit Lappen oder Schwamm.
- Danach mit warmem Wasser abspülen.
- Bei starken Flecken mit einem Flaschenkorken aufreiben und nachspülen.

### **Unbedingt beachten**

- Die Korrosionsbeständigkeit von Chromnickelstahl wird durch Säuren und halogene Verbindungen (Chloride, Bromide, Jodide) verringert.
- Keine Chlorklösungen (Javel-Wasser) verwenden.
- Fremdstoffe verhüten (Eisenstaub, ungeeignetes Küchen- Werkzeug etc.).

Möchten Sie mehr zum [Material](#) wissen?

## **Das Material Chromnickelstahl (Edelstahl)**

Im harten Küchenalltag wird die Spüle reichlich strapaziert. Heisse Töpfe oder Pfannen muss sie ebenso ertragen wie Wechselduschen, scharfe Putzmittel oder auch versehentlich herabfallendes Geschirr. Klar, dass Spülenwerkstoffe daher höchsten Ansprüchen an Strapazierfähigkeit, Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit gerecht werden müssen.

Der "Klassiker" Edelstahl, der bereits seit den 30er Jahren im Spülenbereich eingesetzt wird, erfüllt diese Anforderungen in idealer und bislang nach wie vor unerreichter Weise. Der Grund, warum Profiköche darauf schwören und Edelstahl weltweit der meistverwendete Spülenwerkstoff ist.

Hochwertige Edelstahlspülen sind unter dem Begriff CNS 18/10 bekannt, d. h. der Stahl wird um 18% Chrom und 10% Nickelanteil ergänzt, das macht ihn absolut rostfrei, hitze- und säurebeständig. Er ist schlagfest und elastisch (so geht Geschirr nicht so schnell zu Bruch) sowie dank porenfreier Oberfläche auch absolut hygienisch und pflegeleicht - einfach unverwüstlich. Und - nicht zu vergessen - Edelstahl ist umwelt-freundlich, weil zu 100% rezyklierbar. So werden schon heute fast alle ausrangierten Edelstahlspülen zur Herstellung neuer Produkte gleicher Qualität wieder verwertet.

Allerdings: Kratzspuren lassen sich nicht immer vermeiden und farbig ist Edelstahl auch nicht zu haben. Dafür ist er allerdings zeitlos und trendunabhängig und lässt sich ideal mit jedem Einrichtungsstil, jeder Küchenfront und jeder Farbe kombinieren.

Die Reinigung von Edelstahl ist ganz einfach - gerne geben wir Ihnen die entsprechenden Tipps & Tricks.

Alles über die [Reinigung von Chromnickelstahl](#) erfahren Sie hier.

