

Skötselanvisning för rostfritt stål	Vedlikeholdsinstruksjon for rustfritt stål
Maintenance of stainless steel	Drift og vedlikehold rustfri stål
Pflegehinweise für Edelstahl	Ruostumattoman teräksen hoito-ohje

SE

Vi gratulerar till ditt köp av en rostfri Purus-produkt. Följ denna anvisning för att produkten ska behålla sin ursprungliga kvalitet.

Rengöring

Använd ett mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa eller borste. Rengör försiktigt, utan att repa produkten. Skölj noga och torka torrt. Vid kraftig nedsmutsning kan flera behandlingar erfordras.

Undvik att låta vatten eller andra vätskor torka in på ytan, annars bildas en grå beläggning eller fläckar. Undvik också längre kontakt med klor- eller syrahaltiga rengöringsmedel, silverputs eller matvaror så som ketchup, senap, juice eller majonnäs, som då kan orsaka frätskador.

Trots sin hårda yta så kan den rostfria ytan skadas av vassa föremål. Mindre repor uppkommer vid naturligt slitage och utjämnas med tiden till en fin patina.

Fläckar & missfärgningar

Använd små mängder av ett polermedel anpassat för rostfritt stål och gnid ytan försiktigt bara på fläcken. Avställningsytor gnids alltid i plåtens slipriktning, övriga med cirkulerande rörelser. Använd inte stålull, som förutom att repa ytan, också efterlämnar små partiklar på ytan som kan utvecklas till rostfläckar och som senare kan bli till rostangrepp.

Kraftiga kalkbeläggningar kan tas bort med ättiksprit (10%). Skölj noga och eftertorka omgående. Polering med krita på en mjuk trasa kan få matta partier blanka igen.

Diskbänkar

På en rostfri diskbank kan värmen ifrån en het kastrull direkt på ytan snabbt orsaka bucklor och plåten kan även missfärgas av uppvärmningen. Undvik att skjuta en gryta eller glaserat porslin på avställningsytan - lyft på och av. Med ett grytunderlägg förhindras att våta gjutjärns grytor lämnar spår av rost på ytan.

EN

Congratulations on your purchase of a stainless steel Purus product. For the product to retain its original quality, please follow these instructions.

Cleaning

Use a mild detergent and a soft cloth or brush. Clean gently without scratching the product. Rinse well and wipe dry. For more stubborn areas of dirt, you may need to repeat.

Do not let water or other liquids dry on the surface, as this may result in a grey coating or stains. Avoid prolonged contact with chlorine, acidic cleaner, silver polish or food products such as ketchup, mustard, juice or mayonnaise, as these may cause burn marks.

The hard stainless steel surface can be damaged by sharp objects. Minor scratches arising from natural wear will be smoothed out over time to a patina.

Stains & discolouration

Use small amounts of a polishing agent suitable for stainless steel and rub the surface gently in the affected area only. Always rub countertop surfaces in the grinding direction and other surfaces with circular movements. Do not use steel wool, as this can scratch the surface and may leave small particles which, over time, can develop into rust spots.

Heavy limescale can be removed with vinegar (10%). Rinse thoroughly and dry immediately. Polishing with chalk on a soft cloth can improve the appearance of dull areas.

Worktop sinks

The heat from a hot pans directly on the surface of stainless steel worktops and sinks can quickly cause dents and stains. Avoid sliding a saucepans or glazed porcelain on the countertop surface - lift on and off. We recommend always using a trivet to prevent traces of rust developing from cast iron cookware.

DE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Edelstahlproduktes von Purus. Für eine lange Haltbarkeit beachten Sie bitte unsere Pflegehinweise.

Reinigung

Für die tägliche Reining verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder eine weiche Bürste. Anschließend die Oberfläche mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen. Bei starken Verschmutzungen den Vorgang wiederholen.

Wasser oder andere Flüssigkeiten sollen nicht auf der Oberfläche eintrocknen. Das führt zu einer Verfärbung und Flecken. Vermeiden Sie die Anwendung von chlorhaltigen und sauren Reinigungsmitteln. Silberputzmittel darf nicht verwendet werden. Durch Nahrungsmittel wie Ketchup, Senf, Saft oder Mayonnaise können bei längerer Einwirkung Flecken zurückbleiben.

Trotz der harten Oberfläche können Kratzer entstehen. Die vielen kleinen Kratzer, welche von der täglichen Anwendung kommen, werden mit der Zeit zur sogenannten Patina.

Flecken und Verfärbungen

Verwenden Sie Poliermittel, welches für Edelstahlfächen geeignet ist. Behandeln Sie die Stelle vorsichtig, in Schleifrichtung. Verwenden Sie auf keinen Fall Stahlwolle. Sie zerkratzt die Oberfläche und hinterlässt kleine Reste, welche zu rosten anfangen.

Hartnäckige Kalkflecken können mit Essig (10%) entfernt werden. Es muß mit Wasser nachgereingt und die Oberfläche abgetrocknet werden. Eine matt gewordene Oberfläche kann mittels etwas Kreidepulver und einem weichen Tuch aufpoliert werden.

Arbeitsplatten

Stellen Sie nie heiße Töpfe oder Pfannen direkt auf die Arbeitsplatte. Die hohe Temperatur kann zu Verformungen und Verfärbungen führen. Unbedingt Untersetzer verwenden! Porzellan, Gläser und Keramik kann kleine Kratzer hervorrufen, vor allem bei einer neuen Arbeitsplatte. Bitte das Geschirr anheben und nicht schieben.

PURUS



OBS!
Ställ aldrig varma grytor, stekpanna, ugnsplåt på det rostfria stålet. Använd alltid underlägg!

Note!
Never place hot pots, pans, trays on the stainless steel. Always use trivets!

Achtung!
Stellen Sie keine heißen Töpfe, Pfannen oder Bleche direkt auf die Edelstahlarbeitsplatte. Verwenden Sie Untersetzer!

Skötselanvisning för rostfritt stål	Vedlikeholdsinstruksjon for rustfritt stål
Maintenance of stainless steel	Drift og vedlikehold rustfri stål
Pflegehinweise für Edelstahl	Ruostumattoman teräksen hoito-ohje

NO

Gratulerer med kjøpet av et rustfritt Purusprodukt. Følg disse instruksjonene for å beholde produktets opprinnelige kvalitet.

Rengjøring
Bruk et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut eller børste. Rengjør nøye, uten å ripe opp produktet. Skyll godt og tørk. For vanskelige flekker kan det være nødvendig med flere behandlinger.

Ikke la vann eller andre væsker tørke på overflaten, dette kan danne et grått belegg eller flekker. Unngå langvarig kontakt med klor eller syreholdige rengjøringsmidler, solvpuss eller matvarer som ketchup, sennep, juice eller majones, disse kan forårsake syreskader.

Til tross for sin harde overflate kan den rustfrie overflaten skades av skarpe gjenstander. Mindre riper kan forekomme ved naturlig slitasje og vil få en fin patina og jevnes ut over tid.

Flekker og misfarging
Bruk små mengder av et poleringsmiddel som er egnet for rustfritt stål og gni lett, kun på flekken. Gni alltid i stålets sliperetning ved behandling av arbeid-sbenker, øvrige produkter behandles med sirkulære bevegelse. Ikke bruk stålull, som i tillegg til å skrape opp overflaten, også etterlater små partikler som kan utvikles til rustflekker og senere blitt til rust.

Kraftig kalkbelegg kan fjernes med eddik (10%). Skyll godt og tørk umiddelbart. Polering med kritt på en myk klut kan få matte partier blanke igjen.

Benkeplater
På en benkeplate kan varme fra en varm panne i direkte kontakt med overflaten raskt forårsake bulker og oppvarmingen kan også føre til misfarget stål. Unngå å skyve en gryte langs overflaten - alltid løft. Et gryteunderlag forhindrer at støpejernsgryter etterlater rustdannelse på overflaten.

DK

Vi ønsker dig tillykke med dit køb af et rustfrit Purus-produkt. Følg denne anvisning for bedst vedligeholdelse af produktet og for at produktet skal holde kvaliteten.

Rengøring
Brug et mildt rengøringsmiddel og en blød klud eller børste. Rengør forsigtigt, uden at skade produktet. Skyl med koldt vand og tør efter med en tør klud. Ved kraftig tilsmudning kan flere behandlinger være nødvendige.

Undgå at lade vand eller andre væsker indtørre på stål produktet, ellers vil der komme en grå belægning og/eller kalk pletter. Undgå også længere kontakt med klorider, syreholdige rengøringsmidler, solvpolish eller madvarer såsom ketchup, sennep, juice eller mayonaise, som kan forårsage skader på stålet.

Trods sin hårde ydre kan det rustfrie produkt beskadiges ved hårde behandlinger. Mindre ridser kan forekomme ved naturlig slidtage og ses mindre med tiden og bliver til en fin patina.

Kalk og misfarvninger
Brug små mængder af et til formålet godkendt poleringsmiddel til rustfrit stål og gnid forsigtigt på kalkpletten. Overfladerne gnides/vaskes altid i stålpladens sliperetning, øvrige overflader med cirkulerende bevægelser. Brug ikke ståluld, som foruden at ødelægge finish, også efterlader små partikler som på sigt kan udvikle rustflager, som senere kan udvikle sig til rustangreb.

Kraftige kalkbelægninger kan fjernes med eddike (10%). Skyl efter med koldt vand og tør efter med en tør klud. Polering med kridt på en blød klud, kan få matte områder blanke igen.

Bordplader
På en rustfri bordplade kan varme fra en varm kasserolle eller lign. sat direkte på bordpladen forårsage "buler" og misfarvning af stålet. Undgå at "trække" en gryde eller en porcelænsgrøde hen over bordpladen, altid lyft. Med et underlag forhindres det at støbejerns gryder efterlader rustdannelse på bordpladen.

FI

Onnittelut Purus RST-tuotteen valinnasta. Seuraa näitä hoito-ohjeita, jotta tuotteesi säilyy hyväkuntoisena.

Puhdistus
Käytä mietoa puhdistusainetta ja pehmeää liinaa tai harjaa. Pese huolellisesti, välttäen naarmuttamista. Huuhtelee hyvin ja pyyhi kuivaksi. Jos lika on tiukassa, useampi puhdistuskerta saattaa olla tarpeen.

Älä anna veden ja muiden nesteiden kuivua tuotteen pinnalle, sillä siitä saattaa muodostua harmaa kalvo tai läikkiiä. Vältä myös pitkäaikaista kosketusta kloori- tai happopitoisten pesuaineiden, hopeanpuhdistusaineen tai elintarvikkeiden kuten ketsuppi, sinappi, tuoremehu tai majoneesi, kanssa, sillä niistä voi syntyä RST-pintaan palojälkiä.

Vaikka RST-pinta onkin kova, terävät esineet voivat vaurioittaa sitä. Pieniä naarmuja syntyy luonnollisen kulumisen seurauksena ja ajan kuluessa pintaan tulee kaunis patina.

Tahrat & värivirheet
Käytä pientä määrää ruostumattomalle teräkselle soveltuvaa kiillotusainetta ja hiero sitä tahran alueelle. Hiero pöytätasossa aina teräksen hionnan suuntaisesti, muilla pinnoilla pyöriä liikkeitä. Älä käytä teräsvillaa, koska se naarmuttaa pintaa ja voi jättää siihen mikropartikkeleita, joista kehittyy myöhemmin ruosteläikkiiä.

Kovat kalkkikerrostumat voidaan poistaa etikalla (10%). Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa välittömästi. Himmentyneen pinnan voi saada uudelleen kiiltäväksi kiillottamalla sitä pehmeällä liinalla, johon on hierottu liitua.

Tiskipöydät ja työtasot
Kuuman kattilan laskeminen RST-tasolle saattaa aiheuttaa nopeasti painaumia tai jopa värjäymiä. Vältä vuokien tai posliiniastioiden vetämistä tasoa pitkin – nosta ne paikalleen ja pois. Käytä märkien valurauta-astioiden alla pannunalusta, jotta niistä ei jää pintaan ruostejäämiä.

PURUS



Purus AB - Skötselanvisning - 600036 - 2019:1

OBS!
Sett aldri varme plater, stekepanner eller lignende direkte på det rustfrie stålet. Benytt alltid underlag!

OBS!
Anbring aldrig varme gryder, stegepande, bradepande på rustfrit stål. Brug altid bordskånere!

Huom!
Älä laske kuumia kattiloita, paistinpannua tms. suoraan ruostumattomalle teräspinnalle. Käytä aina pannunalusta!