

Skötselanvisning för rostfritt stål	Vedlikeholdsinstruksjon for rustfritt stål
Maintenance of stainless steel	Drift og vedlikehold rustfri stål
Pflege von 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 diskbänk 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 gjutjärnsgrytor 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 tough dirt, several treatments may be required.

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

Despite its hard surface, the stainless steel surface may be damaged by sharp objects. Minor scratches arising from natural wear will be smoothed out over time to a nice patina.

Stains & discoloration

Use small amounts of a polishing agent suitable for stainless steel and rub the surface gently just on the spot. Always rub countertop surfaces in the grinding direction, other surfaces with circular movements. Do not use steel wool, which not only scratches the surface, but also may leave small particles on the surface that can develop into rust spots and which later can turn into rust.

Heavy limescale can be removed with vinegar (10%). Rinse thoroughly and dry immediately. Polishing with chalk on a soft cloth can make dull areas shiny again.

Countertop sinks

The heat from a hot pan directly on the surface of a stainless steel countertop sink, can quickly cause dents and stains. Avoid sliding a saucepan or glazed porcelain on the countertop surface - lift on and off. With a trivet, you prevent traces of rust to appear from wet cast iron cookware.

DE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Purus Edelstahlprodukts. Für das Produkt seine ursprüngliche Qualität zu behalten, folgen Sie bitte diese Anweisungen.

Reinigung

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Pinsel. Sanft reinigen, ohne das Produkt zu kratzen. Gut abspülen und trocknen. Bei starker Verschmutzung kann mehrere Behandlungen erforderlich sein.

Lassen Sie Wasser oder anderen Flüssigkeiten nicht lassen auf der Oberfläche zu trocknen, die einem grauen Beschichtung oder Flecken verursachen kann. Vermeiden Sie längeren Kontakt mit Chlor oder saurer Reiniger, Silberputzmittel oder Nahrungsmittelprodukten wie Ketchup, Senf, Saft oder Mayonnaise, die Brandflecken verursachen kann.

Trotz der harten Oberfläche kann die Edelstahloberfläche durch scharfe Gegenstände beschädigt werden. Kleinere Kratzer durch natürliche Abnutzung entstehen, werden im Laufe der Zeit zu einem schönen Patina geglättet werden.

Flecken & Verfärbung

Verwenden Sie kleine Mengen von einem Poliermittel geeignet für Edelstahl und reiben Sie die Oberfläche sanft auf der Stelle. Immer reiben Arbeitsplatte Oberflächen in der Schleifrichtung, andere Oberflächen mit kreisenden Bewegungen. Keine Stahlwolle verwenden, die nicht nur an der Oberfläche kratzt, aber auch Rostflecken entwickeln kann.

Schwere Kalkflecken können mit Essig (10%) entfernt werden. Gründlich und trocknen sofort. Polieren mit Kreide auf einem weichen Tuch können matte Stellen glänzend wieder machen.

Waschbecken

Die Wärme aus einer heißen Pfanne direkt auf der Oberfläche eines rostfreien Waschbecken kann schnell Dellen oder Flecken dazu führen. Vermeiden Sie einen Topf oder glasiertes Porzellan auf der Arbeitsplatte zu rutschen - Aufzug ein und aus. Mit einem Untersetzer, vermeiden Sie Spuren von Rost von Nassgusseisen Kochgeschirr zu erscheinen.

PURUS



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

Note!
Never place hot pots, frying pan, baking tray on the stainless steel. Always use coasters!

Achtung!
Niemals heiße Töpfe, Pfanne, Backblech auf dem rostfreien Stahl stellen. Verwenden Sie immer Deckel!

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

NO

Gratulerer med kjøpet av en rustfri Purus produkt. Følg disse instruksjonene for å beholde produktets opprinnelige kvalitet.

Rengjøring

Brug 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, solv puss eller matvarer som ketchup, sennep, juice eller majones, som kan forårsake syreskader.

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

Flekker og misfarging

Brug 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 arbeidsbenker, øvrige produkter behandles med sirkulære bevegelser. Ikke bruk stålull, som i tillegg til å skrape opp overflaten, også etterlater små partikler som kan utvikles til rustflekker og senere bli 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 eller porselen langs overflaten - løft av og på. Et gryteunderlag forhindrer at våte støpejernsryter lager spor av rust 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 porcelæns gryde hen over bordpladen, altid lyft. Med et underlag forhindres det at våde 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, välttää 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 läikkii. Vältä myös pitkäaikaista kosketusta kloori- tai happopitoisten pesuaineiden, hopeanpuhdistusaineen tai elintarvikkeiden kuten ketsuppi, sinappi, tuore mehu tai majoneesi, kanssa, sillä niistä voi syntyä RST-pintaan paljolti jälkiä.

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

Tahrat & värvirheet

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 kehittyä 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 ruostejämiä.

PURUS



Purus AB - SE - EN - DE - FI - Skötselanvisning - 600036 - 2016:1

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!