



SV	Skötselanvisning för rostfri inredning	sidan	2
EN	Maintenance of stainless steel interior	page	2
NO	Vedlikeholdsinstruksjoner for rustfri innredning	side	3
DA	Vedligeholdelsesvejledning for rustfri stålinteriør	side	4



PURUS

SV Skötselanvisning för rostfri inredning

Vi gratulerar till ditt köp av en rostfri Purus-produkt. Visste du att vår svensktillverkade rostfria inredning tillverkas av 90–95 % återvunnet material och att det i sin tur kan återvinnas och återanvändas utan kvalitetsförluster? Det gör rostfritt stål unikt bland moderna material.

Genom att följa denna anvisning kan du se till att produkten behåller sin ursprungliga kvalitet i riktigt många år framöver.

Rengöring

För att en rostfri yta skall bibehålla sin lyster och sitt utseende och för att undvika risk för lokala missfärgningar, behöver du rengöra den, men insatsen är ganska enkel. Gör det till en vana i vardagen att torka av din diskbänk när du har använt den. Använd diskmedel och ljummet vatten när det behövs. Ett tips är att använda en mikrofiberduk för rostfria ytor.

Gör en större rengöringsinsats med jämna mellanrum. Framför allt i och runt diskhon, som ofta är lite mer utsatt, kan behöva lite extra omsorg. Använd ett mildt rengöringsmedel, eller vanligt diskmedel, och en mjuk trasa eller borste. Rengör försiktigt, utan att repa produkten. Skölj noga och torka torrt. Vid svårare fläckar kan flera behandlingar erfordras.

Undvik att låta vatten eller andra vätskor torka in på ytan, så att inte beläggningar eller fläckar bildas. Undvik också längre kontakt med klor- eller syrehaltiga rengöringsmedel, silverputs eller matvaror såsom ketchup, senap, juice eller majonnäs, som då kan orsaka frätskador. Se därför till att omedelbart skölja bort och torka rent efter spill av denna typ av produkter.

Repor

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.

Rostfria ytor mister inte sin stålglans, utan blir bara vackrare med åren och kan i de flesta fall återigen poleras upp till en blankare yta, förslagsvis med hjälp av Purus Ultra polishkit.

Plötslig värme

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 gjutjärnsrytor lämna spår av rost på ytan.

Fläckar

Använd små mängder av ett polermedel anpassat för rostfritt stål och bearbeta ytan försiktigt på fläcken. Avställningsytor poleras alltid i plåtens slipriktning, medan en diskho kan behöva mer cirkulerande rörelser. För att inte få synbara skiftningar kan kanske ett större område eller hela bänken behöva poleras.

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 (12 %). Skölj noga och eftertorka omgående.

Missfärgningar och beläggningar kan uppkomma på ytor av rostfritt stål ifall till exempel vatten eller lösningar av syntetiska tvättmedel råkat torka in på ytan. Sådana oönskade rostfläckar har som regel inget att göra med att själva ytan på det rostfria stålet skulle ha börjat korrodera, utan uppstår i de flesta fall om något föremål av järn eller kolstål har lämnat spår på ytan. Undvik att lämna konservburkar, gjutjärnspannor eller liknande direkt på bänken.

Tillfälliga missfärgningar kan så gott som alltid avlägsnas med en rejäl rengöringsinsats med hjälp av putsmedel för rostfria ytor.

OBS! Ställ aldrig varma grytor, stekpannor eller ugnsplåtar direkt på det rostfria stålet. Använd alltid underlägg!

EN Maintenance of stainless

Congratulations on your purchase of a stainless steel Purus product. Did you know that our Swedish-made stainless steel interior is made from 90–95 % recycled material and that it can be recycled and reused without a reduction in quality? This makes stainless steel unique among modern materials.

By following these instructions, you can ensure that the product retains its original quality for many years to come.

Cleaning

In order for a stainless steel surface to maintain its lustre and appearance and to avoid the risk of local discoloration, you need to clean it, but the process is quite simple. Make it a daily habit to wipe down your sink after using it. Use washing-up liquid and lukewarm water when necessary. A tip is to use a microfibre cloth for stainless surfaces.

Make a major cleaning effort at regular intervals. The area in and around the sink, which is often a little more exposed, may need a little extra care. Use a mild detergent, or ordinary washing-up liquid, and a soft cloth or brush. Clean gently, without scratching the product. Rinse thoroughly and wipe dry. In case of heavy soiling, several treatments may be required.

Avoid allowing water or other liquids to dry on the surface so that coatings and stains do not form. Also avoid prolonged contact with cleaning agents containing chlorine or acids, silver polish or foodstuffs such as ketchup, mustard, juice or mayonnaise, which can cause corrosion damage. Be sure to wipe up spills from this type of product immediately to avoid problems.

Scratches

Despite its hard surface, the stainless steel surface can be damaged by sharp objects. Smaller scratches arise from natural wear and tear and smooth out over time to a fine patina. Stainless surfaces do not lose their steel shine, but only become more beautiful over the years and can usually be polished to almost new condition when desired.

Sudden heat

On a stainless steel sink, the heat from a hot pan directly on the surface can quickly cause dents and the plate can be discoloured by the heating. Avoid pushing a pot or glazed crockery onto the shelf surface – lift on and off.

A trivet prevents wet cast iron pots from leaving traces of rust on the surface.

Stains

Use small amounts of a polish suitable for stainless steel and gently rub the surface only on the stain. Stand-off surfaces are always rubbed in the direction of sanding of the plate, others with circular movements.

Do not use steel wool, which in addition to scratching the surface, also leaves small particles on the surface that can develop into rust spots which can later turn rust to spread.

Heavy lime deposits can be removed with vinegar (12 %). Rinse thoroughly and dry immediately. Polishing with chalk on a soft cloth can make dull areas shiny again.

Discolorations and coatings can appear on stainless steel surfaces if, for example, water or solutions of synthetic detergents have accidentally dried onto the surface. As a rule, such unexpected rust spots do not mean that the surface of the stainless steel has begun to corrode. In most cases an carbon steel object has left traces on the surface. Avoid leaving cans, cast iron pans or the like directly on the worktop.

Temporary discolorations can almost always be removed by thoroughly cleaning with polishing agents for stainless surfaces.

Gratulerer med kjøpet av et rustfritt Purus-produkt. Visste du at vår svenskproduserte innredning i rustfritt stål er laget av 90–95 % resirkulert materiale og at dette igjen kan resirkuleres og gjenbrukes uten tap av kvalitet? Dette gjør rustfritt stål unikt blant moderne materialer.

Ved å følge disse instruksjonene kan du sikre at produktet beholder sin opprinnelige kvalitet i mange år fremover.

Rengjøring

For at en overflate i rustfritt stål skal bevare glansen og utseendet og for å unngå fare for lokal misfarging, må du rengjøre den, men prosessen er ganske enkel. Gjør det til en daglig vane å tørke over vasken etter bruk. Bruk oppvaskmiddel og lunken vann ved behov. Et tips er å bruke en mikrofiberklut til rustfrie overflater.

Foreta en grundigere rengjøring med jevne mellomrom. Spesielt flatene i og rundt oppvaskkummen, som ofte er litt mer utsatt, kan trenge litt ekstra pleie. Bruk et mildt vaskemiddel, eller vanlig oppvaskkummen, og en myk klut eller børste. Rengjør forsiktig uten å ripe opp produktet. Skyll grundig og tørk. Ved kraftig tilsmutning kan det være nødvendig å gnetta behandlingen.

Unngå å la vann eller andre væsker tørke på overflaten, slik at det ikke dannes belegg eller flekker. Unngå også langvarig kontakt med rengjøringsmidler som inneholder klor eller syrer, sølvpuss eller matvarer som ketsjup, sennep, juice eller majones, som dermed kan forårsake etseskader. Skyll derfor umiddelbart bort og tørk rent etter søl av denne typen produkter.

Riper

Til tross for den harde overflaten kan overflaten i rustfritt stål bli skadet av skarpe gjenstander. Mindre riper oppstår ved naturlig slitasje og jevnes ut over tid til en fin patina.

Rustfrie overflater mister ikke stålglansen, men blir bare vakrere med årene og kan som regel poleres opp til en blankere overflate en blankere overflate, gjerne med Purus Ultra Polish Kit.

Plutselig varme

På en kjøkkenbenk i rustfritt stål kan varmen fra en varm kjele direkte på overflaten raskt gi bulker og platen kan også bli misfarget av oppvarmingen. Unngå å skyve en gryte eller glasert servise på kjøkkenbenken – løft på og av.

Et underlag forhindrer at våre støpejernsgryter etterlater spor av rust på overflaten.

Flekker

Bruk små mengder av et poleringsmiddel egnet for rustfritt stål og gni forsiktig på flekken. Kjøkkenbenken skal alltid poleres i platens sliperetning, mens i selve oppvaskkummen kan det være behov for merendte med sirkulære bevegelser. For å unngå synlige forskjeller må kanskje et større område eller hele kjøkkenbenken poleres.

Ikke bruk stålull, som i tillegg til å ripe opp overflaten også etterlater små partikler på overflaten som kan utvikle seg til rustflekker og som senere kan gå over til rustangrep.

Kraftige kalkbelegg kan fjernes med eddik (12 %). Skyll grundig og tørk over umiddelbart.

Misfarging og belegg kan oppstå på overflater i rustfritt stål hvis f.eks. vann eller oppløsninger av syntetiske vaskemidler ved et uhell har tørket inn på overflaten. Slike uventede rustflekker skyldes som regel ikke at selve overflaten på det rustfrie stålet har begynt å korrodere, men oppstår i de fleste tilfeller hvis en gjenstand av jern eller karbonstål har satt spor på overflaten. Ikke la hermetikkbokser, støpejernspanner eller liknende bli stående på benken.

Midlertidige misfargingene kan nesten alltid fjernes med grundig rengjøring ved bruk av poleringsmidler for rustfrie overflater.

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

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

DA Vedligeholdelsesvejledning for rustfrit stålinteriør

Tillykke med dit køb af et rustfrit Purus-produkt. Vidste du, at vores svenskfremstillede rustfrit stålinteriør er lavet af 90–95 % genvundet materiale, og at det kan genvindes gentagne gange uden tab af kvalitet? Dette gør rustfrit stål til noget unikt blandt moderne materialer.

Ved at følge denne vejledning kan du sikre dig, at produktet bevarer sin originale kvalitet i mange år fremover.

Rengøring

For at en rustfrit ståloverflade skal kunne bevare sin glans og udseende og for at undgå risikoen for lokal misfarvning, skal du rengøre den, men processen er ret enkel. Gør det til en daglig vane at tørre din vask af efter brug. Anvend opvaskemiddel og lunkent vand efter behov. Et tip er at bruge en mikrofiberklud til rustfri overflader.

Udfør en større rengøring med jævne mellemrum. Frem for alt i og omkring vasken er områder som ofte er lidt mere udsatte og kan have brug for lidt ekstra pleje. Brug et mildt rengøringsmiddel eller almindeligt opvaskemiddel og en blød klud eller børste. Rengør forsigtigt uden at ridse produktet. Skyl grundigt efter og tør af. I tilfælde af kraftig tilsmudsning kan det være nødvendigt med flere behandlinger.

Undgå at lade vand eller andre væsker tørre på overfladen, så der ikke dannes belægninger eller pletter. Undgå også længerevarende kontakt med rengøringsmidler, der indeholder klor eller syrer, sølvpuddsemiddel eller fødevarer såsom ketchup, sennep, juice eller mayonnaise, som kan forårsage korrosionsskader. Sørg derfor for at tørre spild fra denne type produkt op med det samme for at undgå problemer.

Ridser

På trods af sin hårde overflade kan den rustfrit ståloverflade blive beskadiget af skarpe genstande. Mindre ridser opstår som følge af naturligt slid og udglatter med tiden til en fin patina.

Rustfrit overflader mister ikke deres stålglans, men bliver kun smukkere med årene og kan i de fleste tilfælde

poleres til en blankere overflade igen, helst med Purus Ultra Polish Kit.

Pludselig varme

På en rustfrit køkkenbordplade kan varmen fra en varm pande direkte på overfladen hurtigt give buler og pladen kan også blive misfarvet af opvarmningen. Undgå at skubbe en gryde eller glaseret porcelæn ind på afsætningsfladen – løft af og på.

En bordskåner forhindrer våde støbejernsgryder i at efterlade spor af rust på overfladen.

Pletter

Brug en smule pudsemiddel der er beregnet til rustfrit stål, og gnid forsigtigt kun på pletten. Afsætningsflader poleres altid i pladens sliberetning, mens en køkkenvask kan kræve mere cirkulære bevægelser.

Brug ikke ståluld, som udover at ridse overfladen også efterlader små partikler på overfladen, der kan udvikle sig til rustpletter, og som senere kan blive til rustangreb.

Kraftige kalkaflejringer kan fjernes med eddike (12%). Skyl grundigt og tør efter med det samme.

Misfarvninger og belægninger kan forekomme på rustfrit ståloverflader, hvis f.eks. vand eller opløsninger af syntetiske rengøringsmidler ved et uheld er tørret ind på overfladen. Sådanne uventede rustpletter har som regel intet at gøre med, at selve overfladen på det rustfrit stål er begyndt at korrodere, men opstår i de fleste tilfælde, hvis en eller anden genstand af jern- eller kulstofstål har efterladt spor på overfladen. Efterlad ikke dåser, støbejernspander eller lignende på overfladen.

Disse midlertidige misfarvninger kan næsten altid fjernes med en virkelig grundig rengøringsindsats ved hjælp af et pudsemiddel til rustfrit overflader.

OBS! Anbring aldrig varme gryder, stegepande eller brædepande direkte på rustfrit stål. Brug altid bordskåner!



PURUS