

KÜCHE & FETT

Edelstahl in der Küche reinigen

Streifenfreie Flächen an Kühlschrank, Arbeitsplatte und Spüle.

Das brauchen Sie

- **ANTIFINGERPRINT – Edelstahlpflege**

Dosierung: Unverdünnt

- **EASYLINE – Edelstahlreinigung**

Dosierung siehe Datenblatt des Produkts (glenex.dk)

- **SPÜLIX – Handspülmittel**

Dosierung: 25–50 ml pro 8 Liter Wasser (je nach Verschmutzungsgrad)

- **VARIOL S – Saurer Entkalker**

Dosierung: Manuelle Unterhaltsreinigung: 100 ml pro 8 l Wasser · Entkalken von Maschinen: 250 ml pro 1 l Wasser · Grund-Reinigung von Kalkablagerungen: 1:1 bis 1:10 · Schaumpistole: 1:5 bis 1:10

So geht's

- 1 Krümel und Fett abwischen.
- 2 Ein Mittel für Edelstahl verwenden. Nach dem Datenblatt des Produkts dosieren.
- 3 In Schliffrichtung wischen.
- 4 Mit einem trockenen Mikrofasertuch nachtrocknen.

Sicherheit

- Vor Gebrauch Etikett und Datenblatt lesen.

Typische Fehler

- Einen Scheuerschwamm verwenden – das zerkratzt.

Fragen und Antworten

Wie vermeide ich Fingerabdrücke?

Mit einem trockenen Tuch in Schliffrichtung nachwischen.

Beachten Sie stets Etikett und Datenblatt des Produkts. Datenblätter finden Sie auf glenex.dk.