

# EDELSTAHL REINIGEN

10 praktische TIPPS



Eine von Verbrauchern hochgeschätzte Eigenschaft des Edelstahls ist der schöne Glanz des Materials. Denn Edelstahl sieht auch bei geringer Pflege immer ansprechend aus. Doch was tun, wenn die Stahloberfläche verschmutzt ist? Hier kommen unsere 10 praktischen Tipps zum Reinigen von Edelstahl.

## Heißes Wasser und Tuch oder Schwamm

Heißes Wasser und Tuch oder Schwamm: Leichte Flecken auf Edelstahl lassen sich problemlos mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem Schwamm entfernen. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reiniger. Selbst Edelstahl mit hoher Güte ist nicht von unbegrenzter Dauer korrosions- oder säurebeständig.

## Der Trick mit dem Natron

Wenn Ihre Edelstahloberflächen trotz Reinigung noch Schlieren aufweisen oder wenn auf der blanken Edelstahlfläche „Fingertapse“ zu sehen sind, kann das die Optik im wahrsten Sinne des Wortes eintrüben. In diesem Fall ist Natron die Lösung. Vermengen Sie etwa drei Esslöffel Natron mit einem Esslöffel Wasser und bringen Sie diese Masse auf den betreffenden Stellen auf. Die kleinen Natron-Partikel entfernen zuverlässig jede noch so lästige Schliere. Zum Schluss spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen die Oberfläche ab: Fertig!

## Kein Natron im Haus? Dann nehmen Sie Backpulver

Falls Sie kein Natron kaufen wollen, können Sie stattdessen auch Backpulver verwenden. Es wird genau angewandt wie Natron und eignet sich zum Entfernen von Schlieren auf Edelstahloberflächen.

## Essig oder Essigessenz

Wer in einer Region mit sehr kalkhaltigem Leitungswasser lebt, kennt das Problem. Nur ein paar Tropfen Wasser genügen, um sofort Kalkflecken auf Armaturen oder anderen Edelstahloberflächen zu hinterlassen. Mit einer Mischung aus drei Teilen Wasser und einem Teil Essigessenz rücken Sie dem Kalk mit einem ganz einfachen Hausmittel zu Leibe. Mit einem Tuch lassen sich die Rückstände so problemlos entfernen. Danach spülen Sie die Stellen mit klarem Wasser ab und reiben sie trocken. Hartnäckige Kalkstellen können Sie direkt mit Essig einreiben oder den Essig ein wenig einwirken lassen, bevor Sie mit einem Tuch nachreiben.

## Cola oder Zitronensaft

Ist die Oberfläche Ihres Edelstahl-Werkstücks von Flugrost befallen, hilft eine einfache Reinigung nicht. Dafür gibt es mit Cola oder Zitronensaft sehr einfache wie geniale Hausmittel, um den Rost zu beseitigen.

## Gebürsteten Edelstahl in der Schliffrichtung reinigen

Gebürsteter Edelstahl sieht sehr schick aus. Allerdings kann sich in den sehr feinen Rillen der gebürsteten und damit aufgerauten Oberfläche leicht Schmutz sammeln. Wenn Sie den Schmutz mit einem Lappen entfernen, sollten Sie immer mit der Schliffrichtung wischen, um den Schmutz nicht noch stärker in die kleinen Vertiefungen zu reiben.

## Edelstahl mit Olivenöl polieren

Um die Oberfläche von Edelstahlprodukten wieder zum Glänzen zu bringen, können Sie diese mit Olivenöl einreiben. Das Öl hat den Vorteil, dass kein fettiger Film nach dem Einreiben zurückbleibt. Träufeln Sie ein paar Tropfen Olivenöl auf ein weiches Tuch und reiben Sie damit den Edelstahl ein. Lassen Sie das Öl ein wenig einwirken und polieren Sie die Fläche danach mit kreisenden Bewegungen.

## Immer Oberflächen prüfen

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob der vorhandene Reiniger überhaupt für Ihren Edelstahl geeignet ist, sollten Sie vorher an einer unauffälligen Stelle testen. Beachten Sie vorher unbedingt die Herstellerangaben auf den Reinigungsmitteln! Kartoffeln: Möchten Sie Edelstahl wieder blitzend blank haben, können Sie auch Kartoffelhälften nehmen und mit der frisch aufgeschnittenen Seite die Edelstahloberfläche einreiben. Die in der Kartoffel enthaltene Stärke sorgt für Glanz und verhindert, dass die Oberfläche „anlaufen“ kann.

## Vermeiden Sie Stahlwolle oder kratzende Schwämme

Mit Stahlwolle oder kratzenden Schwammflächen mag sich zwar sehr festsitzender Schmutz einfacher entfernen lassen. Doch tatsächlich zerkratzen Sie damit die Oberfläche Ihres Edelstahls. Unerwünschte „Kratzwirkung“ haben übrigens auch Scheuermittel.

