

REAL CHEFS
COOK WITH
STEEL



DE Pflege und Reinigung
FR Maintenance et nettoyage
IT Manutenzione e pulizia
NL Onderhoud en reiniging
EN Maintenance and cleaning

Edelstahl Arbeitsplatten
Plans de travail en acier inoxydable
Piani di lavoro in acciaio inossidabile
Werkbladen van roestvrij staal
Stainless steel worktops

FineSteel PureSteel



BandFinish



WhirlFinish



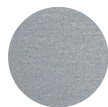
HandFinish



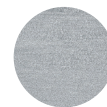
NatureFinish



PearlFinish



CrystalFinish











DiamondFinish



CrossFinish

Make
it
Wonderful

FRANKE

Einleitung.....	3
Materialeigenschaften	4
Warmgewalzter Chromnickelstahl	4
Oberflächenveredelungen	4
Eigenschaften und Reinigung der Oberflächen	4
 CrossFinish	4
 BandFinish.....	5
 WhirlFinish.....	5
 HandFinish	5
 NatureFinish	6
 PearlFinish.....	7
 CrystalFinish	8
 DiamondFinish.....	9
Allgemeine Reinigungshinweise.....	10
Franke Reinigungsprodukte.....	11
Franke Stainless Steel Sink Cleaner	11
Franke Twister (Zitronenstein).....	11
Häufige Fragen	12



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM KAUF IHRER
INDIVIDUELL FÜR SIE HERGESTELLTEN EDELSTAHL
ARBEITSPLATTE AUS DEM HAUSE FRANKE.

Franke – ein Schweizer Unternehmen – ist der weltweit führende Hersteller von Küchen-Komponenten und bekannt für höchste Qualitätsansprüche wie auch unverkennbarem Gespür für Design und Funktionalität.

Wir kombinieren feinste Materialien mit modernsten Produktionstechniken. Edelstahl ist unsere DNA. Franke Edelstahl Arbeitsplatten stehen seit 1960 für Qualität, erfüllen höchste Ansprüche und beeindrucken durch Ihre Langlebigkeit...

...und jetzt ist es an der Zeit, Ihre einzigartige Edelstahl Arbeitsplatte zu geniessen!

Materialeigenschaften

Edelstahl ist natürlich, wiederverwertbar, hygienisch und nach wie vor einer der bevorzugtesten Werkstoffe. Franke Arbeitsplatten verbinden eine herausragende Qualität mit aussergewöhnlicher Ästhetik. Unsere Edelstahl Arbeitsplatten bestehen zu 18% aus Chrom, 10% Nickel und 72% Stahl (Eisen), was sie korrosionsbeständig und zu 100% rezyklierbar machen. Gebrauchsspuren liegen in der Natur des Materials und verleihen der Oberfläche im Laufe der Zeit eine individuelle Charakteristik.

Warmgewalzter Chromnickelstahl

(NatureFinish, CrystalFinish, DiamondFinish, PearlFinish)

Die Charakteristik warmgewalzter Oberflächen gleicht einer Holzmaserung. Strukturabweichungen, leichte Farbdifferenzen wie auch Walzeindrücke können prozessbedingt nicht beeinflusst werden und sind Teil der warmgewalzten Oberfläche. Dieses Merkmal zeichnet jede Arbeitsplatte als Unikat aus.

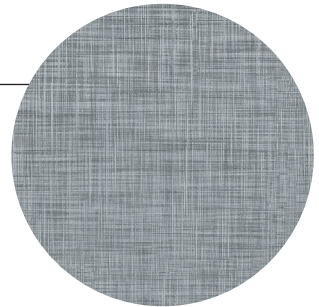
Oberflächenveredelungen

Mit Ausnahme von DiamondFinish, sind unsere Oberflächen nicht kratzfest. Das Auftreten von Gebrauchsspuren ist somit ein natürlicher Vorgang, bei dem sich im Laufe der Zeit eine eigene Oberflächencharakteristik entwickeln kann. Alle Oberflächen sind leicht zu reinigen, wenn die Reinigungshinweise in dieser Anleitung beachtet werden.

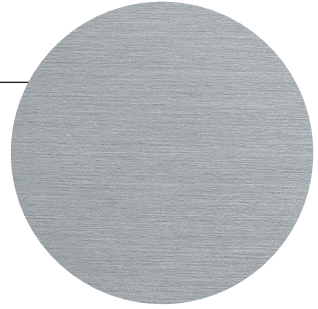
CrossFinish

Oberflächeneigenschaften

- Edles Kreuzschliff Design
- lebensmittelecht
- angenehme Haptik
- leichter, angenehmer Glanzgrad
- leicht zu reinigende Oberfläche
- neue Alternative zu traditionellen Oberflächen



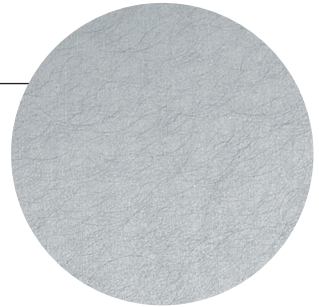
BandFinish



Oberflächeneigenschaften

- Standardausführung
- Geradliniger, regelmässiger Feinschliff
- Seidenmatt, leicht reflektierend
- Klassische und häufigste Oberfläche

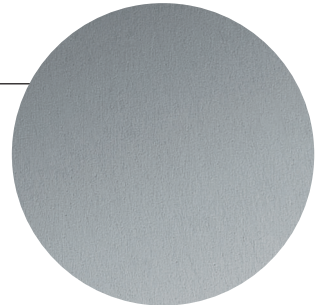
WhirlFinish



Oberflächeneigenschaften

- Grau schimmernd, glatt
- Keine Verfahrensspuren, regelmässige Verwirbelung
- Alternative zu klassisch glänzenden Oberflächen

HandFinish



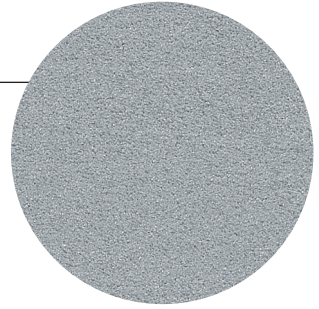
Oberflächeneigenschaften

- Edel, glanzvoll, reflektierend
- Diagonaler Bürstverlauf, Verfahrensspuren längs
- Glatte, kompakte und leicht zu reinigende Oberfläche

Reinigung

Im täglichen Gebrauch mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen und nachtrocknen. Bei Fett oder hartnäckigem Schmutz kann zusätzlich ein mildes Reinigungsmittel oder Geschirrspülmittel eingesetzt werden. Bei Bedarf kann der Stainless Steel Sink Cleaner verwendet werden.

NatureFinish



Oberflächeneigenschaften

- Puristisch, naturbelassen
- Unversiegelte, unbearbeitete Oberfläche
- Empfindlicher für Fleckenbildung
- Beton- und holzähnliche Maserung
- Individuelle Walzstruktur nicht reproduzierbar
- Matt erscheinende Oberfläche
- Strukturelle Unregelmässigkeiten und Walzeindrücke sind werksbedingt und nicht beeinflussbar

Reinigung

Im täglichen Gebrauch mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen und nachtrocknen. Bei Fett oder hartnäckigem Schmutz kann zusätzlich ein mildes Reinigungs- oder Geschirrspülmittel eingesetzt werden. Im Bedarfsfall kann der Franke Stainless Steel Sink Cleaner verwendet werden. Den Cleaner nicht punktuell, sondern ganzflächig auftragen. Alternativ kann bei hartnäckiger Verschmutzung ein handelsüblicher Crème-Reiniger mit einem scheuernden, nicht metallischen Schwamm eingesetzt werden.

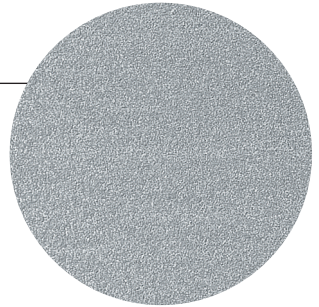
Wichtige Hinweise

Vermeiden Sie kratzende Reinigungsutensilien wie Schaber, Rasierklingen oder Ähnliches.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Metallfläche. Verwenden Sie dazu ein Franke Rüstbrett oder eine geeignete Unterlage. Vermeiden Sie mechanische Einwirkungen auf die Oberfläche.

Heisse Pfannen könnten auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Zum Schutz der Oberfläche gegen das Einbrennen von Lebensmittelrückständen wird jedoch immer eine Unterlage empfohlen, z.B. eine Franke Rollmatte.

PearlFinish



Oberflächeneigenschaften

- Farblose, transparente, glaskeramische Beschichtung
- Unempfindlich gegen Fingerabdrücke
- Wasserabweisender, abperlender Effekt
- Sehr leicht zu reinigen
- Temperaturbeständigkeit bis 300° C, kurzfristig bis 500° C
- Ausgangsmaterial NatureFinish
- Strukturelle Unregelmässigkeiten und Walzeindrücke sind werksbedingt und nicht beeinflussbar

Reinigung

Im täglichen Gebrauch mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen und nachtrocknen.

Fett und Lebensmittlrückstände können auf einfache Weise mit einem weichen Mikrofaser Tuch, unter Anwendung eines milden Reinigungs- oder Geschirrspülmittels, gereinigt werden.

Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

Die Reinigungsmittel dürfen sich lediglich in einem pH-Bereich von 3 bis 10 bewegen. Handelsübliche Geschirrspülmittel bewegen sich in einem pH-Bereich von 5 bis 6. Alternativ kann auch Essig ab einem pH-Wert von 3 eingesetzt werden.

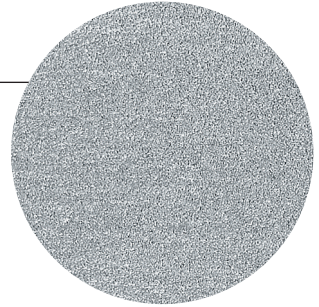
Wichtige Hinweise

Vermeiden Sie scheuernde, kratzende oder abrasive Reinigungsutensilien wie Schaber, Rasierklingen, raue Schwämme, Scheuermilch oder Ähnliches.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Metallfläche. Verwenden Sie dazu ein Franke Rüstbrett oder eine geeignete Unterlage. Vermeiden Sie mechanische Einwirkungen auf die Oberfläche.

Heisse Pfannen könnten auf die Arbeitsplatte gestellt werden, da die Beschichtung bis 300°C temperaturbeständig ist. Zum Schutz der Oberfläche gegen das Einbrennen von Lebensmittlrückständen wird jedoch immer eine Unterlage empfohlen, z.B. eine Franke Rollmatte.

CrystalFinish



Oberflächeneigenschaften

- Veredelte Oberfläche durch Elektropolitur
- Edel schimmernd, geglättet, dekorativ
- Leicht zu reinigen
- Ausgangsmaterial NatureFinish
- Strukturelle Unregelmässigkeiten und Walzeindrücke sind werksbedingt und nicht beeinflussbar

Reinigung

Im täglichen Gebrauch mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen und nachtrocknen.

Fett und Lebensmittelrückstände können auf einfache Weise mit einem weichen Mikrofasertuch, unter Anwendung eines milden Reinigungs- oder Geschirrspülmittels, gereinigt werden.

Bei Bedarf kann der Franke Stainless Steel Sink Cleaner verwendet werden.

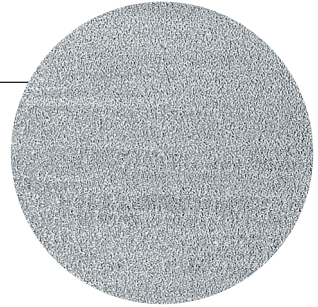
Wichtige Hinweise

Vermeiden Sie scheuernde, kratzende oder abrasive Reinigungsutensilien wie Schaber, Rasierklingen, raue Schwämme, Scheuermilch oder Ähnliches.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Metallfläche. Verwenden Sie dazu ein Franke Rüstbrett oder eine geeignete Unterlage. Vermeiden Sie mechanische Einwirkungen auf die Oberfläche.

Heisse Pfannen könnten auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Zum Schutz der Oberfläche gegen das Einbrennen von Lebensmittelrückständen wird jedoch immer eine Unterlage empfohlen, z.B. eine Franke Rollmatte.

DiamondFinish



Oberflächeneigenschaften

- Veredelte Oberfläche durch Hartverchromung
- Robust, unempfindlich gegen Kratzer
- Edel schimmernd, dekorativ
- Ausgangsmaterial NatureFinish
- Strukturelle Unregelmässigkeiten und Walzeindrücke sind werksbedingt und nicht beeinflussbar

Reinigung

Im täglichen Gebrauch mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen und nachtrocknen.

Fett und Lebensmittelrückstände können auf einfache Weise mit einem weichen Mikrofasertuch, unter Anwendung eines milden Reinigungs- oder Geschirrspülmittels, gereinigt werden.

Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

Wichtige Hinweise

Die Reinigungsmittel dürfen sich lediglich in einem pH-Bereich von 3 bis 10 bewegen. Handelsübliche Geschirrspülmittel bewegen sich in einem pH-Bereich von 5 bis 6. Alternativ kann der Franke Stainless Steel Sink Cleaner oder ein Zitronenstein und Schwamm (z.B. Franke Twister) eingesetzt werden.

Organische Verunreinigungen (Lebensmittel) können in Verbindung mit Salzen (Natriumchloriden) und sauren Mitteln (Reiniger, Essig) sowie Fluss- oder Salpetersäuren Flecken verursachen und nach längerer Einwirkzeit sogar zu Lochfraskorrosionen führen.

Vermeiden Sie auf jeden Fall chemische Kalkentferner oder aggressive Reinigungsmittel, da diese bei falscher Handhabung die Oberfläche des Edelstahls unwiederbringlich zerstören können. Stahlwolle oder metallische Reinigungsgegenstände dürfen nicht verwendet werden.

Heisse Pfannen könnten auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Zum Schutz der Oberfläche gegen das Einbrennen von Lebensmittelrückständen wird jedoch immer eine Unterlage empfohlen, z.B. eine Franke Rollmatte.

Allgemeine Reinigungshinweise

Kalkflecken können mit einem Essigreiniger oder unserem Stainless Steel Sink Cleaner entfernt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen keine kratzenden Reinigungsutensilien wie Stahlwolle, Rasierklingen, Schaber oder Ähnliches. Auch stark alkalische oder säurehaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Bei PureSteel könnten heiße Pfannen auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Zum Schutz der Oberfläche gegen das Einbrennen von Lebensmittelrückständen wird jedoch immer eine Unterlage empfohlen.



Franke Rollmatte
Art.-Nr. : 112.0517.527

Bei FineSteel-Arbeitsplatten muss das Abstellen von heißen Pfannen vermieden werden, da sich die Verklebung zwischen der Unterkonstruktion und dem Blech in diesem Bereich lösen kann. Zum Schutz der Oberfläche wird immer eine Unterlage empfohlen, z.B. eine Franke Rollmatte.



Franke Rüstbrett
Art.-Nr. : 112.0517.378

Schneiden Sie nicht direkt auf der Metallfläche. Verwenden Sie dazu ein Franke Rüstbrett, oder eine geeignete Unterlage. Vermeiden Sie mechanische Einwirkungen auf die Oberfläche.

Wichtige Hinweise

- Rotweinflecken sofort entfernen
- Verwenden Sie keine hochkorrosive Flüssigkeiten wie Chlor, Bleichmittel, Salzsäure oder andere chemische Produkte
- Vermeiden Sie längeren Kontakt mit Gegenständen aus Eisen wie z.B. gusseiserne Pfannen oder nasse Metall Dosen
- Intensives Polieren an einer Stelle führt zu stellenweisen Veränderungen der Oberfläche
- Reinigungsmittel auf Chlor- und Säurebasis vermeiden
- Rückstände antibakterieller Handwaschmittel vermeiden
- Schmutz- und Kalkablagerungen regelmässig entfernen

Franke Reinigungsprodukte

Franke Stainless Steel Sink Cleaner

Dieser Reiniger eignet sich für alle Franke Edelstahloberflächen. Es hilft bei der Pflege der Franke Edelstahl Arbeitsplatten und wird zu einer regelmässigen Reinigung empfohlen.

Anwendung

Den Reiniger mit einem feucht-nassen Mikrofaser Tuch auf die Arbeitsplatte vollflächig auftragen, einige Minuten einwirken lassen, anschliessend mit einem feuchten Mikrofaser Tuch wegspülen und einem Tuch nachtrocknen. Danach erscheint die Oberfläche wieder in ihrem schönen edlen Glanz.



Stainless Steel Sink Cleaner
200 ml
Art.-Nr.: 112.0530.237



Mikrofaser Tuch
Art.-Nr.: 112.0530.324

Franke Twister (Zitronenstein)

Der Twister eignet sich besonders für die Beckenpflege und kann auch bei Diamond- und NatureFinish eingesetzt werden. Der Twister ist aber für alle anderen Oberflächen nicht geeignet.

Gebrauchsanweisung liegt dem Produkt bei.



Franke Twister 125ml
Art.-Nr. : 112.0039.141

Rechtlicher Hinweis

Schäden, die infolge unsachgemässer Behandlung oder natürlicher Abnutzung entstanden sind, sind von unseren Garantieleistungen ausgeschlossen.

Häufige Fragen

Kann das Material rosten?

Franke Arbeitsplatten bestehen zu 72% aus Eisen, 18% aus Chrom und 10% aus Nickel. Diese Zusammensetzung macht sie korrosions- und rostbeständig. Falls Rostspuren auftreten, haben diese einen anderen Ursprung. Sie können mit dem Franke Stainless Steel Sink Cleaner entfernt werden.

Wie lassen sich Flecken vermeiden?

Nicht alle Edelstahlplatten sind vollkommen schmutzabweisend. Wir empfehlen bei allen Oberflächen eine schnelle Entfernung von Flüssigkeiten und Lebensmitteln, die bei längerer Einwirkzeit Flecken auf Arbeitsplatten hinterlassen können. Beispiele für solche Substanzen sind Teebeutel sowie Lebensmittel und Flüssigkeiten mit einer kräftigen natürlichen oder künstlichen Farbe wie Rote Beete, Kurkuma, Rotwein usw. Flecken können durch Auftragen von Franke Stainless Steel Sink Cleaner leicht entfernt werden. Den Cleaner mit einem feucht-nassen Mikrofasertuch leicht entfernen. Den Cleaner mit einem feucht-nassen Mikrofasertuch auftragen, einige Minuten auf der Oberfläche einwirken lassen, mit einem feuchten Mikrofasertuch wegspülen und einem Tuch nachtrocknen. Immer in Richtung der Maserung reinigen. Falls Sie eine NatureFinish Arbeitsplatte haben, können Sie zum Reinigen ein Scheuertuch verwenden.

Wir können nicht garantieren, dass sich Flecken restlos entfernen lassen, die längere Zeit unbehandelt bleiben. Denken Sie auch daran, dass säurehaltige Substanzen ebenfalls zu Verfärbungen auf der Arbeitsplatte führen können.

Welche Reinigungsmittel eignen sich am besten?

Verwenden Sie für die tägliche Reinigung ein feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel, für die intensive Reinigung den Franke Stainless Steel Sink Cleaner.

Welche Art von Tuch bzw. Schwamm darf ich verwenden?

Jedes Tuch ohne scheuernde Oberfläche. Vorsicht! Bei NatureFinish können Sie zum Entfernen von Flecken die scheuernde Seite eines Scotch Brite Handpads verwenden. Immer in Richtung der Maserung reinigen.

Wie kann ich Wasserflecken vermeiden/entfernen?

Reinigen und trocknen Sie die Arbeitsplatte nach Gebrauch mit einem Mikrofasertuch und einem Tuch. Bei Bedarf kann ein Essigreiniger oder der Franke Stainless Steel Sink Cleaner verwendet werden.

Wie kann ich Kratzer vermeiden?

BandFinish, WhirlFinish und HandFinish können leicht verkratzen. Die Oberfläche entwickelt mit der Zeit ihre eigene Patina. Verwenden Sie immer einen Untersetzer sowie gegebenenfalls ein Schneidebrett, um Kratzer zu vermeiden.

Können heiße Pfannen zur Beschädigung der Arbeitsplatte führen, wenn sie direkt darauf abgestellt werden?

Obwohl der rostfreie Stahl hitzebeständig ist, empfehlen wir die Verwendung eines Untersetzers oder einer Franke Rollmatte, um Ihre Arbeitsplatte zu schützen und sie in einem erstklassigen Zustand zu halten. Bei FineSteel muss wegen der verleimten Holzverstärkung immer ein geeigneter Untersetzer verwendet werden.