

Kro Kjøkkenhette er produsert med mest mulig rene flater, for å gjøre vedlikeholdet enkelt. Drypprenne og andre innvendig kanter leveres med omknekk som gjør det enkelt å tørke/vaske, uten å være redd for skarpe kanter. Kjøkkenhetter er i høyeste grad et synlig innslag i rommet. En rengjort Kro Kjøkkenhette, med en fin og stilren design, løfter kjøkkenet opp på et høyere nivå.

Rengjør regelmessig

Rustfritt stål fremstår best om det holdes regelmessig rent. Bruk rikelig med vann ved vask av hetten, og deretter tørk godt over. Dette sørger for at ingen striper eller merker etterlates. Det er ikke like effektivt å bare tørke over med en fuktig klut. Regelmessig rengjøring bidrar også til at gjenstridige flekker ikke får sjansen til å sette seg.

Unngå salt og syre

Rustfritt stål kan misfarges om du lar det komme i kontakt med disse to.

Zalo

Fingermerker kan lettest fjernes med litt Zalo, eller annet mildt oppvaskmiddel. Vask over med rent vann, og tørk. Vil du beskytte deg mot at fingermerkene dukker opp igjen, kan det lønne seg å polere over med litt baby-olje eller f. eks. formfett eller olivenolje. Det finnes også flere spesialprodukter til rengjøring og polering av rustfritt stål.

Det krever ikke stor innsats å prøve dette trikset på ståloverflatene dine.

Dette trenger du:

- › Baby-olje (evt. formfett eller olivenolje).
- › Gummihansker.
- › En myk og ren klut.

Først sprer du oljen utover med kluten. Gni deretter oljen godt inn med sirkelbevegelser, og sørg for at hele overflaten er dekket. Gni så av all overflødig olje med et papirhåndkle eller tørkerull. Fortsett å gni i sirkelbevegelser, til det rustfrie stålet har fått glansen tilbake.

La det være igjen et tynt lag med olje, og dette vil beskytte mot at andre flekker og fingermerker setter seg.