

# Rostoberfläche

## **Stahl vs. Corten-Stahl**

Wir verwenden für unsere Produkte einen Stahl der Güte DC01A wodurch Ihre Edelstahl-Produkte ein sehr hohes Alter erreichen. Corten-Stahl hat zwar eine hohe Lebensdauer, jedoch sind seine Bestandteile, z.B. Nickel, Chrom und Phosphor, im Zusammenhang mit Lebensmittel oder Hautkontakt oft unerwünscht.

## **Verrostungsprozess**

Da der Stahl mit Speiseessig und Salz behandelt wird besteht keine Gesundheitsgefahr. Eine gleichmäßige und kompakte Edelstahl-Oberfläche bildet sich durch Witterungseinflüsse im Laufe der Zeit. Durch Besprühen mit Essig können Sie den Verrostungsprozess beschleunigen. Die endgültige Edelstahl-Oberfläche bleibt über viele Jahre beständig.

## **Verschmutzungen**

Vor allem zu Beginn des Verrostungsprozesses kann es zu Abfärbung der Edelstahl-Oberfläche auf Terrassen-, Balkonböden usw. kommen. Hier verweisen wir auf unsere Zusatzprodukte: Unterlegbleche und Untersetzwannen aus Edelstahl.

Verschmutzungen durch Rostpartikel an Kleidung und Haut sind unbedenklich und lassen sich leicht reinigen.

## **Lagerung**

Achtung, alle Produkte mit Edelstahl-Oberfläche sollten gleich montiert und aufgestellt werden. Sollte dies nicht möglich sein, müssen diese unbedingt trocken gelagert werden. (Feuchtigkeit beschädigt bei falscher Lagerung die Rostoberfläche)