

Landmann väljer att kalla det rostfria stål som används för **borstat specialstål** eftersom begreppet *rostfritt* allt för ofta misstas vara underhållsfritt.

För att stål ska få kallas "rostfritt" måste kromhalten ligga på minst 12 % eller mer och kolhalten på högst 1,2%..

I det stål som Landmann använder ligger kromhalten mellan 18-21% och kolhalten under 0,8%. Detta stål kallas även *kromstål*, eller *rosttrögstål*.

Benämningen/standarden på det stålet är **SS 430**

SS 430 är inte ett syrafast material (vilket är den tåligaste typen av rostfritt stål) Syrafast stål har en kromhalt på 24 % eller högre och innehåller dessutom en högre halt av nickel . Vissa typer av rostfria stål är magnetiska.

En allmänt förekommande missuppfattning om rostfritt stål är att det inte oxiderar överhuvudtaget. Faktum är dock att allt stål kan oxideras under rätta betingelser, men rostfritt stål har en betydligt högre motståndskraft mot rödoxidering och annan korrosion än andra stål.

Även rostfritt stål kräver alltså ett visst underhåll.

Att rödoxid bildas på rostfritt stål ses som normalt.

Rengör och få grillen bländande vacker (rostfria ytor)

1. Torka av fetter och liknande med en fuktig trasa och lite mildt diskmedel. Torka sedan torrt.
2. Stryk ut ett tunt lager med **Autosol** på en begränsad yta. Polera med en trasa eller en svamp tills smuts, ytrost, är borta från ytan. Polera i eventuell borstnings riktning.
3. Avlägsna överblivet medel och smuts med en ren trasa.
4. Fortsätt på en ny yta och så vidare tills hela grillen är polerad/rengjord.
5. Spraya på ett lager med **5-56** eller **WD-40** på grillen (inte grillskålens insida eller de ytor som har kontakt med mat). Stryk ut med en trasa så blir grillen blank och fin och får dessutom en hinna som skyddar mot korrosion/rost.
6. Grillens insida kan smörjas in med ett tunt lager av oliv- eller matolja som ger ett visst skydd mot korrosion och rost.

Tänk på!!!

- Använd aldrig stålull för att rengöra/ polera rostfritt stål. Det släpper ifrån sig små järnpartiklar som börjar rosta på grillens yta.

- Om du ska rengöra eller polera med en svamp, polermedel eller liknande, gör det då i den riktning som stålet redan är borstat i. Så slipper du tråkiga tvärgående repor som syns.

- Vid rengöring eller polering med en svamp, polermedel eller liknande på spegelblanka metallytor bör man vara medveten om att det blir repor.

Rekommenderade medel

Landmann har testat flera olika medel för att vårda grillarna som helt eller delvis består av rostfritt stål

Landmann kom fram till att följande medel fungerar alldeles utmärkt och kan rekommenderas starkt.

Autosol

Polercreme/kromglans

Tar bort det mesta av smuts, rödoxid etc. Återställer glansen på gulnat rostfritt stål (dock inte i extremt gulnat eller blåanlöpst stål). Finns i tub och på större burk.



5-56 & WD-40

Universalmedel

Löser rödoxid, smörjer, skyddar mot fukt. Ger en blank och skyddande hinna.



Dessa medel finns hos de flesta järnhandlare, fackhandel, bensinstationer etc.

Så bra blev det!



En uppolerad yta på grill 12713. Lätt yttlig rödoxid, fett och gulnader har avlägsnats



En uppolerad yta på insidan av locket (på grill 12213). Smuts, fett och gulnader har avlägsnats



En flametamer (i grill 12213) som var mycket vålanvänd och täckt med marinad, matrester, smuts, ytrost etc. Högra sidan är rengjord och polerad.