

# Stålguide

## Rätt ståltyp till ditt utekök i rostfritt stål

Att utekök ska stå just utomhus gör materialvalet desto viktigare. De flesta uteköken tillverkas i rostfritt stål (så kallat stainless steel) som är mindre benäget att rosta än andra ståltyper såsom kolstål. När du köper ditt utekök är det viktigt att veta vilken stålgrad det tillverkas i. Olika typer av rostfritt stål skiljer sig åt beroende på kromhalt och vilka andra ämnen som blandats in. Denna blandning påverkar i sin tur hur motståndig de olika ståltyperna är mot rost.

## Olika typer av rostfritt stål

De flesta rostfria uteköken på marknaden är tillverkade i 430 SS stål som lämpar sig för användning utomhus, har ett visst motstånd mot rost och är ett alternativ som är vänligt för plånboken. De flesta av våra utekök är tillverkade i 304 SS stål, en stålgrad som ger ett bättre motstånd mot rost och har en längre livslängd. Detta beror på att ca 10% av stålet består av nickel - ett relativt dyrt ämne som gör 304 SS stål något dyrare än 430 SS stål men höjer dess kvalitet avsevärt.

### Varför välja ett utekök i 304 SS stål?

- Längre livslängd och högre kvalitet än andra ståltyper.
- Ej magnetisk - drar inte till sig smuts och partiklar och är enkelt att rengöra.
- Mer lättskött än t.ex. 430 SS stål som kan rosta på bara några månader om du inte tar hand om det rätt.
- Tåligt mot väder och vind.
- Större motstånd mot rost och korrosion än andra ståltyper.
- Godkänt för kontakt med mat.
- Klarar temperaturer upp till 925 grader.

Viktigt att komma ihåg! Ingen ståltyp är helt immun mot rost. Oavsett vilken stålgrad du väljer är det viktigt att ha god skötsel av ditt utekök.

## Skötselguide

### Hur tar jag bäst hand om mitt utekök?

Med sin placering utomhus utsätts utekök för vind, regn och andra förhållanden som sätter utekökets tålighet på prov. En faktor som påverkar hållbarheten av ditt utekök är ståltypen, där vi rekommenderar 304 SS rostfritt stål som det bästa alternativet. En annan viktig faktor är skötsel och underhåll av köket. För att maximera livslängden på ditt sommarkök har vi samlat våra bästa tips för att ta hand om ditt utekök på bästa sätt.

- 1.** All rengöring och underhåll bör göras när enheterna är kalla. Om enheten drivs av gasol ska den stängas av och svalna innan underhåll börjas.
- 2.** För att bibehålla ditt uteköks högkvalitativa utseende rekommenderar vi att du tvättar uteköket med mildt såpvatten och torkar rent med en mjuk trasa, t.ex. en microfiberduk. Använd rengöringsmedel som är anpassade för rostfritt stål, t.ex. WD-40 eller Würth Allrengöring för utomhuskök..
- 3.** Undvik att placera uteköket nära salt- eller bräckt vatten. Saltbemängd luft i marina miljöer kan orsaka rostfritt stål korrosionsfläckar.
- 4.** Utekökets hjärta - grillen: Grillgaller rengör du enklast med en blandning av varmt vatten och tvål. På envisa fläckar kan du använda ett icke slipande rengöringsmedel för att sedan skölja med vatten och låta lufttorka. Då insidan av gasolgrillar inte målas vid tillverkning kan denna bli missfärgad efter användning. För att få bort detta kan du nyttja en grillrengörare med borste och sedan skölja med såpvatten och låt det lufttorka.
- 5.** Myoutdoorkitchen Black Collection får sin svartgråa färg genom en kemisk process som endast tillåter dig att använda oljebaserade rengöringsmedel när du rengör ditt kök.
- 6.** Använd inte slipande eller antändliga rengöringsmedel då det kan orsaka skada eller eldsvåda.
- 7.** Applicera inte frätande grill eller ugnrensngöringsmedel på målade ytor.
- 8.** Om ditt utekök står ute året om rekommenderar vi att använda ett skyddsöverdrag i kombination med regelbunden skötsel. Att ha ett tak över uteköket är även ett bra tips då det minskar underhållet och möjliggör att du kan använda ditt utekök även när vädret inte är på topp. Akta dig dock för att placera grillen för nära taket då det lätt svärtar ner.

OBS! Grillar bör rengöras ordentligt efter varje användning. Resterande moduler i uteköket bör städas noga med jämna mellanrum.