

Landmann velger å kalle det rustfrie stålet som brukes for **børstet spesialstål** ettersom begrepet *rustfritt* alt for ofte misoppfattes som vedlikeholdsfritt.

For at stål skal kunne kalles "rustfritt" må kromverdien ligge på minst 12 % eller mer, og kullverdien på høyst 1,2%.

I det stålet som Landmann bruker ligger kromverdien mellom 18-21% og kullverdien under 0,8%. Dette stålet kalles også *kromstål*, eller *rusttregt stål*.

Benevnelsen/standarden på det stålet er **SS 430**

SS 430 er ikke et oksideringsfritt materiale (som er den mest holdbare typen av rustfritt stål) Oksideringsfritt stål har en kromverdi på 24 % eller høyere og har dessuten et høyere innhold av nikkel. Visse typer rustfritt stål er magnetiske.

En allment forekommende misforståelse om rustfritt stål er at det ikke oksiderer i det hele tatt. Faktum er dog at alt stål kan oksidere under riktige forhold, men rustfritt stål har en betydelig høyere motstandskraft mot rødoxidering og annen korrosjon enn andre typer stål.

Også rustfritt stål krever altså et visst vedlikehold.

Rødoxidering på rustfritt stål anses som normalt.

Rengjør og få grillen blendende vakker (rustfrie flater)

1. Tørk av fett og lignende med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk deretter.
2. Gni ut et tynt lag med **Autosol** på et begrenset område. Poler med en klut eller en svamp til skitt og overflaterust er borte fra overflaten. Poler i eventuell børstningsretning.
3. Ta vekk overskuddsmiddel og skitt med en ren fille.
4. Fortsett på en ny flate og så videre til hele grillen er polert/rengjort.
5. Spray på et lag med **CRC 5-56** eller **WD-40** på grillen (ikke grillskålens innside eller de flatene som har kontakt med mat). Gni ut med en klut, så blir grillen blank og fin og får dessuten en hinne som beskytter mot korrosjon/rust.
6. Grillens innside kan smøres inn med et tynt lag oliven- eller matolje som gir en viss beskyttelse mot korrosjon og rust.

OBS OBS!!!

- Bruk aldri stålull for å rengjøre/ polere rustfritt stål. Det slipper små jernpartikler som begynner å ruste på grillens overflate.
- Hvis du skal rengjøre eller polere med en svamp, polermiddel eller lignende, gjør det da i den retningen som stålet alt er børstet i. Så slipper du kjedelige tverrgående riper som synes.
- Ved rengjøring eller polering med en svamp, poleringsmiddel eller lignende på speilblanke metallflater, bør man være obs på at det blir riper.

Anbefalte midler

Landmann har testet flere forskjellige midler for å pleie grillene som helt eller delvis består av rustfritt stål

Landmann kom fram til at følgende midler fungerer helt utmerket og kan anbefales sterkt.

Autosol

Poleringskrem/kromglans

Tar bort det meste av skitt, rødoxid etc. Gjenskaper glansen på gulnet rustfritt stål (dog ikke i ekstremt gulnet eller blånløpt stål). Kommer i tube og større bokser.



CRC 5-56 & WD-40

Universalmiddel

Løser rødoxidering, smører, beskytter mot fukt. Gir en blank og beskyttende hinne.



Disse midlene finnes hos de fleste jernvareforhandlere, faghandel, bensinstasjoner etc.

Så bra ble det!



En upolert flate på grill 12713. Lett rødoxidert, fett og gulfarve er fjernet.



En upolert flate på innsiden av lokket (på grill 12213). Skitt, fett og gulhet er tatt bort.



En flametamer (i grill 12213) som var godt brukt og dekket med marinade, matrester, skitt, overflaterust etc. Den øyre siden er rengjort og polert.