



Edelstahl in der Gastronomie: 7 Gründe warum Profi-Küchen auf Edelstahl setzen

Wer in einer Profi-Küche arbeitet, muss viel aushalten – Einrichtung und Maschinen aber auch: Hitze, Feuchtigkeit, Fruchtsäuren und vieles mehr setzen den Oberflächen zu. Edelstahl ist deshalb oft die erste Wahl. Lesen Sie hier, welche Argumente für diesen Werkstoff sprechen.

Argument 1: Edelstahl ist hygienisch

Eine hygienische Umgebung zu schaffen, ist in jeder Profi-Küche oberstes Gebot. Doch was macht Edelstahl auf diesem Gebiet so besonders? Die entscheidenden Eigenschaften sind die Härte und hohe Dichte des Materials. Da die Materialteilchen so dicht aneinander liegen, dass sie eine glatte geschlossene Oberfläche bilden, lassen sich Oberflächen aus Edelstahl leicht reinigen und desinfizieren. Im Vergleich zu rauen Oberflächen, z.B. aus Holz oder Kunststoff, ist es für Keime, Bakterien und Schmutzpartikel nahezu unmöglich, sich dauerhaft „im“ Material abzulagern. Ähnliche Eigenschaften bietet Glas – nur ist dieses eben zerbrechlich. Bei Edelstahl kommt es allerdings darauf an, dass er nicht anfängt zu rosten.

Die Hygienevorteile von Edelstahl:

- Stabile Chrom-Oxidschicht verhindert Rost
- Lebensmittel, Fruchtsäuren, Reinigungsmittel können dem Material nichts anhaben
- Lässt sich sehr gut reinigen
- Bietet Keimen und Bakterien keine Angriffsfläche
- Hinterlässt keine schädlichen Stoffe oder Verunreinigungen auf Nahrungsmitteln
- Führt zu keinen Veränderungen bei Nahrungsmitteln

Argument 2: Edelstahl unterstützt die Lebensmittelsicherheit

Für Lebensmittelsicherheit zu sorgen, ist für Gastronomen genauso wichtig wie für die Lebensmittelindustrie. Deshalb gilt in beiden Bereichen Edelstahl als das ideale Material. Entscheidender Vorteil: Edelstahl erfüllt zum Beispiel die Anforderungen der EG-



Edelstahl in der Gastronomie: 7 Gründe warum Profi-Küchen auf Edelstahl setzen

Lebensmittelhygiene-Verordnung. Diese beruht unter anderem auf den international geltenden HACCP-Richtlinien und dem sogenannten Codex Alimentarius der Vereinten Nationen. Wer einen Blick in die Restaurantküchen dieser Welt wirft, wird feststellen: vom Spülbecken über Spültisch und Arbeitsplatten bis zu den Küchengeräten – hochwertige Profi-Ausstattungen sind meist aus Edelstahl.

Argument 3: Edelstahl ist leicht zu reinigen

Koch bei der Reinigung einer Edelstahl-Arbeitsplatte

Für die Reinigung von Edelstahloberflächen in einer Profiküche dürfen keine scheuernden Reinigungsmittel genutzt werden, da sie die Oberfläche zerstören

Mit den richtigen Reinigungsmitteln lässt sich jeglicher Schmutz von dem Material entfernen.

Das müssen Sie beim Edelstahl reinigen beachten:

- Spülmittellösung gegen Fingerabdrücke.
- Reinigungsmilch bei hartnäckigeren Verschmutzungen.
- Alkoholische Reinigungs- oder Lösungsmittel wie Aceton oder Spiritus bei stark fettigen Verschmutzungen.
- Spezielle alkalische oder lösemittelbasierte Reiniger gegen Farbspuren.
- Nach der Reinigung Oberflächen mit klarem Wasser abspülen.
- Finger weg von: Stahlwolle, chloridhaltigen oder salzsäurehaltigen Reinigern, Scheuermitteln, Bleichmitteln oder Silberputzmitteln!

Argument 4: Edelstahl rostet nicht

Eine wichtige Info vorab: Nicht jeder Edelstahl ist automatisch rostfrei. Es gibt zig verschiedene Sorten, die sich in Zusammensetzung und Eigenschaften unterscheiden. Rostfrei sind nur die legierten Edelstähle. Dafür kommen in der Regel die Legierungen Chrom und Nickel zum Einsatz. So auch bei den gängigen Edelstählen im Lebensmittelbereich.



Edelstahl in der Gastronomie: 7 Gründe warum Profi-Küchen auf Edelstahl setzen

Besteck, zum Beispiel, ist oft mit den Ziffern 18/10 oder 18/0 gekennzeichnet. Sie geben den Materialanteil an: 18/10 bedeutet 18 Prozent Chrom und zehn Prozent Nickel, 18/0 bedeutet 18 Prozent Chrom und nickelfrei. Europäische Länder, Japan und die USA haben darüber hinaus eigene Werkstoffbezeichnungen. Der 18/10 Edelstahl, zum Beispiel, trägt in Europa die EN-Werkstoffnummer 1.4301, in den USA die Bezeichnung AISI 304 und in Japan JIS SUS 304.

Argument 5: Edelstahl ist temperaturbeständig

Dampfend heißer Edelstahltopf auf einer Edelstahlplatte

Edelstahl ist bis 600 Grad Celsius temperaturbeständig und so nicht nur für Kochgeschirr, sondern für die meisten Oberflächen und Geräte in einer Profiküche bestens geeignet. In den Küchen von Restaurants, Kantinen und Co. geht es heiß her. Aber nicht nur auf dem Herd. Mal steht auf der Arbeitsplatte ein heißer Soßentopf, mal wird im Spülbecken kochendes Wasser abgegossen. Und auch so manches Gerät kommt ganz schön auf Temperatur – vom Stabmixer bis zur Spülmaschine. Die Hitzebeständigkeit von Edelstahl ist deshalb ein großer Vorteil. Bei 18/10 Edelstahl reicht sie bis 600 Grad Celsius.

Hinzu kommt, dass der Werkstoff generell eher als schlechter Wärmeleiter gilt. In der Praxis bedeutet das: Ein gerade abgestellter, heißer Topf heizt nicht sofort die ganze Edelstahl-Arbeitsplatte mit auf. Ein Pluspunkt für die Arbeitssicherheit.

Argument 6: Edelstahl ist schweißbar

Diese Eigenschaft ist entscheidend für die Fertigung von Küchenmöbeln und Küchengeräten aus Edelstahl. Sie ermöglicht die große Vielfalt an Formen und Ausführungen auf dem Markt für Profi-Equipment. Bei Bedarf lassen sich sogar Sonderanfertigungen umsetzen. Zusätzlich zählt die Art der Verarbeitung auch auf den Faktor Hygiene ein. Ein Edelstahl-Spülbecken beispielsweise kann passgenau in eine Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißt werden. Die Kombination wirkt dann wie aus einem Guss. Im Gegensatz zu geschraubten oder



Edelstahl in der Gastronomie: 7 Gründe warum Profi-Küchen auf Edelstahl setzen

genieteten Konstruktionen gibt es keine Übergänge oder Fugen, in denen sich Schmutz oder Keime verstecken könnten.

Argument 7: Edelstahl ist langlebig und wartungsarm

Wer bei Arbeitsflächen und Geräten auf Edelstahl setzt, ist auf der sicheren Seite. Eine sachgemäße, pflegliche Nutzung natürlich vorausgesetzt. Die bereits genannten Eigenschaften machen das Material gleichermaßen wartungsarm und langlebig. Unter diesen Gesichtspunkten ist Edelstahl ein besonders wirtschaftlicher Werkstoff. Erneuerungen oder Sanierungen sind sehr selten, dadurch halten sich die Folgekosten in Grenzen.

Edelstahl – immer erste Wahl

Aufgrund seiner hohen Qualität ist Edelstahl auch für bestimmte Geräte und Bauteile, die in eine Profi-Küche gehören, erste Wahl. Auf die Spülmaschine zum Beispiel muss Verlass sein. Und gerade hier wirken Reinigungsmittel, Feuchtigkeit und Hitze im Dauerbetrieb auf die Materialien ein.

Deshalb setzt der Spültechnikspezialist Meiko auf Edelstahl. Zum Beispiel bei der Profi-Spülmaschine M-iClean U, die über einen kombinierten Wasch- und Klarspülarm aus Edelstahl verfügt. Oder bei der Haubenspülmaschine M-iClean H, wo die gesamte Verrohrung aus Edelstahl konstruiert ist. So bringt das Metall auch hier mehr Sicherheit und Zuverlässigkeit in den Arbeitsalltag. Und natürlich bei der M-iQ, der Spülmaschine für die Gemeinschaftsverpflegung und Event-Caterer, die täglich Geschirr für mehrere hundert Gäste spülen müssen. So robust das Material auch ist, eine regelmäßige Wartung und die richtige Pflege sind notwendig, damit die Maschinen einwandfrei laufen. Wie Qualität, Pflege und Wartung die Lebensdauer einer Gastronomiespülmaschine entscheidend verlängern, erfahren interessierte Leserinnen und Leser unter folgendem Kurz-Link: <http://m3o.link/BBG>



The clean solution

Edelstahl in der Gastronomie: 7 Gründe warum Profi-Küchen auf Edelstahl setzen

Bild:

