

Steel-protect ist ein Spezialprodukt mit Langzeitwirkung speziell abgestimmt für **Edelstahl**. Das Produkt wirkt flüssigkeits- abweisend und verhindert die Anhaftung von Fremdstoffen auf der Oberfläche. (**Easy-to-clean-Effekt**). Es bildet sich ein **permanenter** und unsichtbarer dünner Oberflächenfilm, Durch den Hydrophobierungseffekt perlt Wasser leicht von der behandelten Oberfläche ab, wodurch eine **Wiederanschmutzung** mit Schmutz, Fett, Öl schädlichen Salzen sowie Vergrauung erheblich reduziert wird.



Weltweit Einzigartig!

Einsatzgebiet: für poliertes und gebürstetes Edelstahl .

Steel-protect schützt vor **Verschmutzen, Kalkablagerungen und Wasserflecken** auf Edelstahloberflächen. Schützt die behandelten Oberflächen vor Neuverschmutzung - hartnäckigem Schmutz, z.B. **Kalk, Fett**, atmosphärische Verschmutzung sowie kleinste Schmutzpartikel. Schmutz kann sich nicht mehr in der Matrix – (Struktur) abgelagern. Die Beschichtung ist **permanent, Steel-protect** besitzt eine **Langzeitwirkung**, ist **UV-beständig** und **wechseltemperaturbeständig**, sie kann nicht durch Wasser, alkalische und saure Reiniger entfernt werden. **Steel-protect** garantiert, dass Edelstahl seine Optik und Sauberkeit dauerhaft behält. Das Produkt ist **vergiftungsfrei** und **abriebfest**. Oberflächen die mit **Steel-protect** beschichtet wurden sind durch die hervorragenden Antihafteigenschaften der Beschichtung deutlich einfacher zu reinigen.

- Durch hervorragende Antihafteigenschaften leicht zu Reinigen
- Feste Molekularverbindung mit dem Untergrund
- Nicht sichtbar, UV-stabil, säure- und laugenfest
- Schmutzablagerungen im Material werden verhindert, dadurch ergibt sich eine antibakterielle Wirkung
- Mindestens 50 % Zeitersparnis bei der Reinigung
- Permanenter Schutz (Langzeitwirkung)
- Minimiert den Einsatz von Reinigungsmitteln
- Schadstofffrei
- Als Antihaftbeschichtung in Pfannen und Töpfen, Widerstandsfähiger und umweltfreundlicher als Teflon. Keine Abgabe von Schadstoffen an die Umwelt, auch nicht nach Beschädigung.
- Für: Badeinrichtungen, Kücheneinrichtungen, Möbel, Küchengeräte, Töpfe, Pfannen, Edelstahlabdeckungen im Innen- und Außenbereich. Für private und gewerbliche Nutzung.

Anwendung:

Zuerst muss die zu beschichtende Fläche mit dem Spezialreiniger **Steel-Clean-Spezial** gründlich vorgereinigt und mit sauberem Wasser abgereinigt werden. Nach einer kurzen Trocknungszeit wird die anwendungsfertige Lösung von **Steel-protect** mit einem weichen Tuch auf das saubere und trockene Material aufgetragen (Industriell aufsprühen/aufnebeln) und gleichzeitig auspoliert. Die Auftragung erfolgt in einem Arbeitsgang. Es darf nicht mehr aufgetragen werden, als der Untergrund aufnehmen kann. Beschichtungsspritzer auf angrenzende, nicht zu beschichtende Flächen sind zu vermeiden. Bei nassem o. kaltem Wetter sollte das Produkt nicht aufgetragen werden. Wichtig ! Das Produkt darf optisch nicht mehr auf der Oberfläche sichtbar sein. Verkalkte oder stark verschmutzte Flächen müssen vorher mit einem Entkalkungsprodukt behandelt werden und anschließend neutralisiert werden.

Verbrauch: Manuell zwischen 5 ml und 10 ml, industriell zwischen 3 ml und 5 ml je m² Fläche. Nach 24 Stunden ist die optimale Schutzwirkung erreicht. In dieser Zeit sollte die behandelte Oberfläche nicht feucht werden.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten und führen vor!

NANOOPERFLÄCHENSCHUTZ

Schliekerpark 14, 59399 Olfen, Tel: 02595 – 97 16 55 // 0163 – 41 84 263 Fax: 02595 – 38 45 16

E-Mail: info@nanooberflaechenschutz.de Internet: www.nanooberflaechenschutz.de