

**mono**

**Softmesh**

**Gebrauch**

**Pflege**

# Gebrauch

Mono Softmesh ist das hygienischste und langlebigste Reinigungstuch der Welt. 6.980 Edelstahlringe werden einzeln miteinander verschweißt. Das Ergebnis ist ein unverwüstliches Gewebe, ohne scharfe Ecken und Kanten. Es reinigt dadurch effektiv und sanft, ohne Oberflächen zu verkratzen.

Beseitigt mühelos harte Krusten durch anbrennen an:

- unbeschichteten Töpfen und Pfannen
- Backblechen
- Auflaufformen (Edelstahl, Keramik, Steingut, Glas)
- Grillrosten
- Glas Cerankochfeldern

Anwendung:

Töpfe, Pfannen, Backbleche und Auflaufformen mit warmen Wasser und Spülmittel kurz einweichen lassen. Danach mit Mono Softmesh mühelos Verkrustungen lösen. Grillroste und Ceranfelder direkt mit Reinigungsgewebe, Spülmittel und Wasser reinigen.

Ebenso eignet es sich ideal für die Reinigung von:

- Dekantierkaraffen
- Vasen
- Flaschen
- Edelstahl Küchenmaschinen
- Baby Trinkflaschen

Anwendung:

Mono Softmesh in schwer zugängliche Behältnisse wie Vasen, Karaffen oder Flaschen mit etwas Spülmittel und

Wasser und geben, schwenken und ausspülen. Dabei bleiben alle Oberflächen ohne Spuren von Kratzern.

Entfernen von Kalkrückständen ohne Kalklöser an:

- Edelstahl Wasserkochern (ohne innenliegende Heizspirale)
- Edelstahl Schüsseln oder Haustier-Trinknapfen

Anwendung:

Kalkrückstände mit Wasser und Mono Softmesh mühelos wegreiben und danach mit Wasser ausspülen.

Beseitigung von Grünspan an:

- Hart- und Teakholz Gartenmöbeln

Anwendung:

Holzoberflächen mit Reinigungsgewebe und Wasser in Maserrichtung bearbeiten. Das Holz rauht nicht auf sondern bekommt eine glatte Oberfläche.

Nutzen Sie Mono Softmesh nicht für die Reinigung von Porzellan und beschichteten Töpfen und Pfannen.

# Reinigung

Die glatte Edelstahloberfläche von Mono Softmesh hat auch in Punkto Hygiene eine vorteilhafte Beschaffenheit, da sie auch nach häufigem Reinigen weiterhin sehr glatt bleibt. So finden Keime keinen geeigneten Nährboden. Darüber hinaus lässt sich Edelstahl sehr gut reinigen, wodurch Keime und Bakterien keine Angriffsfläche haben und die Hygienebedingungen optimal sind. Dadurch ist das Material die erste Wahl, wenn es darum geht, die hohen Hygienestandards der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu gewährleisten.

Mono Softmesh lässt sich nach dem Gebrauch leicht unter fließendem warmen Wasser reinigen. Wenn Sie bei der Reinigung des Gewebes etwas Spülmittel verwenden, entfernen Sie damit zuverlässig den eventuell entstandenen Fettfilm auf der Oberfläche.

Mono Softmesh ist spülmaschinenfest und kann auch zum Waschgang einfach mit in den Besteckkorb gegeben werden.