

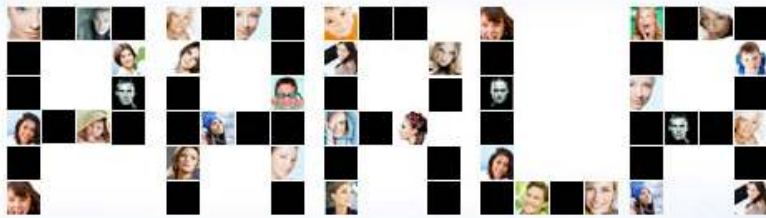


**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



GUIDA AD UNA CORRETTA MANUTENZIONE DEI PIANI ED ELEMENTI IN ACCIAIO INOX



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



GENERALITÀ

Si definisce "acciaio inossidabile" (acciaio inox) una lega a base di ferro e carbonio a cui si aggiungono, in parti prestabilite e codificate da vari organismi internazionali (EN, AISI), altri metalli che migliorano la resistenza chimica e fisica del prodotto.

Gli acciai utilizzati per produrre componenti per la cucina prevedono l'aggiunta di cromo e di nichel, dove il cromo conferisce alla lega resistenza alla corrosione mentre il nichel aumenta la tenacia e la resistenza (ad esempio acciaio inox 18/10). Esteticamente l'acciaio può essere finito con superficie opaca, lucidata, satinata o con effetti decorati (dekor, microdekor).

Gli acciai inox risultano resistenti alla corrosione, agli urti, all'abrasione, alle sollecitazioni di carico, al calore, la loro superficie poco porosa facilita la rimozione dello sporco rendendo la pulizia facile e rapida, è dunque il materiale ideale per applicazioni sensibili al fattore igiene. Eventuale comparsa di punti di corrosione (ruggine), aloni e macchie è da attribuire a contaminazione e/o a cattiva manutenzione, vediamo come e perché.

MANUTENZIONE ACCIAIO INOX COME PROCEDERE

Come tutti i materiali anche l'acciaio inox si sporca ma può essere pulito con facilità, importante è però non aggredire pesantemente lo strato superficiale spontaneamente passivato all'ossigeno atmosferico, pertanto per mantenere l'acciaio pulito ed in buone condizioni:

- non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie della zona cottura e della zona lavaggio con acqua e detersivo liquido neutro, del detersivo per stoviglie sciolto in acqua calda va benissimo, utilizzando una spugnetta morbida e pulita, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo ed alla asciugatura con un panno morbido pulito di cotone, questo eviterà la comparsa di antiestetici aloni sulla superficie ed il formarsi di depositi di calcare, la stessa pulizia va effettuata periodicamente anche agli elementi inox non particolarmente sollecitati (cappe, schienali);
- per evitare rigature della superficie non usare pagliette metalliche o sintetiche abrasive (tipo scotchbrite), utensili appuntiti e detersivi in polvere o abrasivi;
- nel caso occorra sfregare durante il lavaggio il movimento dovrebbe essere parallelo alla direzione della satinatura per evitare di rigare la superficie in maniera visibile;
- periodicamente o in caso di macchie ostinate usare prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio (ad esempio pasta inox Franke, Stahlfix, Smac brilla acciaio) seguendo sempre le istruzioni riportate sull'etichetta dei prodotti per quanto riguarda dosi e modalità di utilizzo;
- per le macchie di calcare utilizzare aceto bianco, eventualmente anche caldo, strofinando la superficie nel senso della satinatura e provvedendo poi a risciacquare bene ed asciugare.



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



COSA EVITARE

L'acciaio inox può subire notevoli danni se non viene trattato con le dovute precauzioni, in particolare attenzione a:

- evitare l'uso di detersivi che contengono cloro e suoi composti; questi detersivi come candeggina, acido cloridrico (muriatico), prodotti per sgorgare gli scarichi dei lavelli, prodotti per la pulizia ed il trattamento del cotto e del marmo, decalcificanti, possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente, l'eventuale contatto di questi prodotti con l'acciaio deve essere molto breve e si deve provvedere subito dopo ad un abbondante risciacquo ed asciugatura;
- non lasciare sotto il lavello confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti di composizione acida, le esalazioni possono ossidare e in alcuni casi corrodere l'acciaio sotto forma di puntinatura, attenzione anche ai vapori di acido cloridrico che si possono sviluppare dal lavaggio di particolari pavimenti;
- oltre ad evitare detersivi in polvere od abrasivi non utilizzare pagliette metalliche, spazzole o dischetti abrasivi, oppure utensili e strofinacci che sono entrati in contatto o utilizzati in precedenza per pulire altri metalli perché, oltre a graffiare la superficie, potrebbero causare contaminazione che, se non eliminata in tempi brevi, può innescare fenomeni di ossidazione (macchie di ruggine);
- non lasciare stazionare sulla superficie per lunghi periodi (ad esempio week end, ferie) residui di sostanze alimentari tendenzialmente aggressive (ad esempio cola, limone, pomodoro, vino, sale, sale iodato, tintura di iodio), lasciate sempre pulite, ben sciacquate ed asciugate il vostro elemento inox.

AVVERTENZE DOPO IL MONTAGGIO

Talvolta ci segnalano che più elementi inox della cucina nuova ed installata da poco presentano macchie e punti di corrosione, questo inconveniente è dovuto a contaminazione e cattiva manutenzione in particolare:

- nelle nuove installazioni, dopo il primo utilizzo del miscelatore, si raccomanda di pulire e sciacquare bene le superfici inox perché le tubazioni possono contenere piccole frammenti ferrosi che, lasciati a contatto dell'acciaio, possono originare il fenomeno dell'ossidazione;
- è bene provvedere alla immediata pulizia di tutte le superfici inox al termine del montaggio onde eliminare le tracce di sporco, colla del protettivo, impronte, residui, che inevitabilmente si depositano sull'acciaio, si raccomanda, specialmente se la cucina non verrà utilizzata in tempi brevi, di lasciare l'acciaio pulito, abbondantemente sciacquato ed asciugato con panno pulito;



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



ALCUNI SUGGERIMENTI

I detergenti liquidi, neutri e non abrasivi ed i prodotti per pulire i vetri sono generalmente appropriati per pulire l'acciaio inox, è buona regola provare eventuali nuovi prodotti su parti non in vista per valutare il loro effetto.

Quando utilizzate liquidi potenzialmente aggressivi in cucina prestate attenzione a dove appoggiate i tappi e le bottiglie bagnate od eventuali panni intrisi di questi liquidi.

Prodotti abrasivi ed utensili appuntiti, se utilizzati per rimuovere incrostazioni-sporco, o il fondo di oggetti ceramici o di pentole, se trascinati sulla superficie, possono graffiare la superficie dell'inox, in questo caso l'uso di prodotti specifici per l'acciaio come Pasta inox Franke, possono limitare la visibilità dei graffi, anche il normale dentifricio può essere utilizzato per attenuare dei piccoli graffi.

L'acciaio, pur se resistente al calore, può assumere una colorazione bluastra sotto l'azione di una fiamma, per cui evitate l'uso di pentole molto grandi o sporgenti che possano far lambire gli schienali dalla fiamma del fornello; è inoltre buona norma non appoggiare direttamente sul top inox pentole surriscaldate che potrebbero provocare la deformazione del supporto.



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



snaidero

CUCINE PER LA VITA

Parla con Snaidero—<http://www.parlaconsnaidero.it>