

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

E' errato pensare che l'acciaio inossidabile sia indistruttibile e che non si corroda, esso è definito tale perché resiste alla corrosione grazie ad una sottile pellicola di ossido che si forma a livello molecolare sulla sua superficie.

Tale pellicola costituita dall'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso, diventa la naturale barriera di protezione ai normali agenti atmosferici.

È evidente quindi che qualsiasi causa impedisca la formazione o la permanenza di questa pellicola sulla superficie dell'acciaio, ne riduce drasticamente la resistenza alla corrosione.

L'acciaio inossidabile può subire anche notevoli danni se non viene trattato e se non viene osservata una costante e attenta manutenzione.

La sua resistenza e durata, sono strettamente legate ad un uso corretto, a ottimale / costante manutenzione e all'uso di prodotti e materiali di pulizia idonei e certificati a preservarne le caratteristiche originali.

La mutazione della natura chimico-fisica dell'ambiente in cui esso si può trovare danno luogo in brevissimo tempo ad inconvenienti di notevole gravità.

Citiamo per esempio quegli ambienti dove l'aria salmastra e possibili depositi di cloruri o composti solforosi presenti nell'aria possono dar luogo a corrosione.

PRINCIPALI CAUSE DI OSSIDAZIONE

1. Residui ferrosi lasciati decantare sulle superfici umide (non asciugate), portati in circolo dall'acqua, dai cibi o dai prodotti di cucina utilizzati per la pulizia delle apparecchiature (raschietti, pagliette, ecc.)
2. Residui ferrosi portati in circolo dalle cappe di aspirazione poste sopra alle apparecchiature (si presentano sotto forma di pulviscolo o microscaglie che si depositano sulle superfici).
3. Calcare, se non viene sempre rimosso, contribuisce ad indebolire (stress) l'acciaio nei punti o nelle superfici dove si è accumulato
4. L'acciaio inossidabile, pur se resistente al calore, può assumere una colorazione bluastra o marrone sotto l'azione di una fiamma anomala che si manifesta se vengono utilizzate pentole dal diametro non idoneo.
5. Detergenti a base di cloro o ammoniaca.
6. Incrostazioni o residui di cibo lasciati sostare a lungo.
7. Messa in funzione o uso delle apparecchiature con i recipienti a secco (senza la minima quantità di contenuto all'interno - es. situazione tipica è la preparazione di soffritti), con conseguente stress del metallo per surriscaldamento.
8. Prodotti detergenti a base di cloro, come ad esempio la candeggina o prodotti analoghi normalmente in commercio, poiché possono produrre seri effetti di corrosione.
9. Il contatto diretto o solo i vapori emanati da prodotti acidi (l'acido muriatico/cloridrico), alcalini (l'ipoclorito di sodio/candeggina/varechina) o ammoniaca, utilizzati direttamente o contenuti nei comuni detersivi, per la pulizia e la igienizzazione di pavimenti, piastrelle e superfici lavabili.
10. Appoggiare o utilizzare strofinacci, spugne o altro del genere, utilizzati per la pulizia di altri oggetti o altri materiali.

È altresì importante sapere che l'uso di paglietta o di strumenti analoghi per la rimozione dei residui solidi e induriti di cibo, può lasciare microscopiche particelle che staccandosi da questi oggetti si depositano sulla superficie delle apparecchiature innescando per contatto un rapido processo di corrosione irreversibile o difficilmente bonificabile se non si interviene in breve tempo (una particella ferrosa lasciata in ambiente umido impiega poche ore per provocare un serio innesco di corrosione).

CONSIGLI

1. Evitare che soluzioni salate essicchino o rimangano stagnanti sulla superficie, perché possono dare origine a fenomeni di corrosione.
2. Evitare il contatto prolungato con materiale ferroso (paglietta, forchettoni, mestoli, raschietti, ecc.) per non causare inneschi di corrosione, da contaminazione di particelle ferrose portate in circolo.
3. Pulire accuratamente le superfici di acciaio inossidabile usando un panno umido (es. microfibra), acqua e sapone e comuni detersivi non abrasivi o clorati.
4. Strofinare nel senso della satinatura se acciaio satinato.
5. Sciacquare bene ed asciugare accuratamente.
6. Utilizzare unicamente prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio inossidabile. Consigliamo prodotti commerciali ad emulsione.

COME PULIRE...

Incrostazioni di calcare

Usare una crema detergente multiuso con un panno morbido (es. microfibra). E' possibile utilizzare anche aceto bianco, possibilmente caldo, strofinando con un panno morbido (es. microfibra) e provvedendo poi a risciacquare bene ed asciugare.

Macchie di olio e di grasso

Usare un blando prodotto liquido per piatti o un blando detergente in acqua molto calda. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (es. microfibra). Per le macchie più ostinate si può usare alcool etilico o aceto bianco.

Impronte

Usare un blando detergente o un liquido per piatti in acqua oppure, in alternativa, strofinare delicatamente con un panno morbido (es. microfibra) e un detergente per i vetri.

Aloni da fiamma

Usare un panno morbido (es. microfibra) con una crema detergente multiuso per pulizie domestiche. Sciacquare in acqua corrente e asciugare con un panno morbido (es. microfibra).

Macchie di caffè o tè, sporco ostinato, grasso bruciato

Usare un panno morbido (es. microfibra) con un detergente emulsione specifico per la pulizia dell'acciaio inox. Ricordiamo che cibo e liquidi devono essere rimossi immediatamente dalle superfici in acciaio inossidabile.

Colla lasciata da adesivi, aloni di colla

A seconda della sostanza adesiva, i residui si possono eliminare con acqua, solventi alcolici o acetone che, come è noto, non intaccano l'acciaio inossidabile.

Macchie di ruggine (contaminazione)

Macchie di ruggine possono provenire non dalla corrosione dell'acciaio inossidabile, ma bensì da:

- Oggetti (barattoli, utensili di uso quotidiano, ecc.) in acciaio comune lasciati per tempi prolungati sulla superficie inossidabile o che possono trasferire particelle ferrose.
- Utilizzo di prodotti aggressivi per la pulizia dell'acciaio inossidabile.
- Residui ferrosi portati in circolo dalle cappe di aspirazione poste sopra alle apparecchiature.
- Contatto diretto o solo i vapori emanati da prodotti acidi, alcalini o ammoniaci.
- Contatto con strofinacci, spugne o altro del genere, utilizzati per la pulizia di altri oggetti o altri materiali.

Per rimuovere tali macchie, applicare un detergente in crema per mezzo di un panno soffice inumidito (es. microfibra) e strofinare delicatamente.

Nel caso in cui invece la ruggine fosse già presente, è necessario ricoprire la parte interessata con una mistura di limone e sale e lasciare agire per qualche minuto. In breve tempo la ruggine si staccherà grazie all'azione acida del limone e sarà possibile rimuoverla con una spugna morbida.

La ruggine che si staccherà avrà molto probabilmente intaccato il metallo sul quale potrebbero essere comparse lievi cavità.

RICORDA: è buona regola testare eventuali nuovi prodotti per la pulizia dell'acciaio inox su parti non in vista ed attendere qualche ora per valutare il loro effetto.

ATTENZIONE

NON USARE mai pagliette, spazzole, dischetti abrasivi, oppure utensili metallici per la pulizia. Addirittura, se questi oggetti fossero stati utilizzati precedentemente per la pulizia di altri metalli, oltre che a graffiare la superficie, ne causerebbero la contaminazione, con conseguenti antiestetiche macchie o addirittura comparsa di ruggine.

NON USARE mai acido cloridrico (muriatico commerciale). E' bene evitare anche il contatto con i vapori di acido cloridrico, provenienti, ad esempio, dal lavaggio dei pavimenti. In generale sarà opportuno evitare l'utilizzo diretto sull'acciaio inossidabile di detergenti contenenti cloruri.

NON USARE mai detergenti in polvere abrasivi che potrebbero rovinare l'aspetto estetico della finitura superficiale.

NON USARE mai sostanze per pulire l'argento.

RICORDA

- **ACIDO CLORIDRICO**
- **CANDEGGINE a base di Acido Ipoclorico**
- **CLORURI in genere**

L'acciaio inossidabile a contatto con queste sostanze può creare macchie superficiali difficilmente eliminabili o addirittura **tracce di ruggine**.

Declino di responsabilità: le informazioni contenute nel presente documento sono da considerarsi consigli utili al mantenimento di superfici in acciaio inossidabile. Glem Gas S.p.A. declina qualsiasi responsabilità per costi o danni risultanti dall'uso delle informazioni contenute nel presente documento.