

Usein kysytyt kysymykset: Ruostumattoman teräksen puhdistaminen kotona



Euro Inox

Euro Inox on eurooppalainen ruostumattoman teräksen markkinointia ja tiedottamista edistävä yhdistys.

Euro Inoxin jäseniä ovat:

- eurooppalaiset ruostumattoman teräksen valmistajat
- kansalliset ruostumattoman teräksen markkinointia edistävät yhdistykset
- seosmetalliteollisuuden yhdistykset.

Euro Inoxin tarkoituksena on tiedottaa ruostumattomien terästen ominaisuuksista ja edistää niiden käyttöä olemassa olevilla käyttöalueilla ja uusilla markkinoilla. Euro Inox järjestää kongresseja ja seminaareja sekä julkaisee ohjeita painetussa ja sähköisessä muodossa, mikä edistää arkkitehtien, suunnittelijoiden, valmistajien ja loppukäyttäjien tutustumista materiaaliin. Euro Inox tukee myös teknistä kehitystyötä ja markkinatutkimuksia.

Jäsenet

Acerinox

www.acerinox.com

Aperam

www.aperam.com

Outokumpu

www.outokumpu.com

ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni

www.acciaiterni.it

ThyssenKrupp Nirosta

www.nirosta.de

Liitännäisjäsenet

Acroni

www.acroni.si

British Stainless Steel Association (BSSA)

www.bssa.org.uk

Cedinox

www.cedinox.es

Centro Inox

www.centroinox.it

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei

www.edelstahl-rostfrei.de

International Chromium Development Association (ICDA), www.icdachromium.com

International Molybdenum Association (IMOA)

www.imoa.info

Nickel Institute

www.nickelinstitute.org

Paslanmaz Çelik Derneği (PASDER)

www.turkpasder.com

Polska Unia Dystrybutorów Stali (PUDS)

www.puds.com.pl

SWISS INOX

www.swissinox.ch

Usein kysytyt kysymykset:

Ruostumattoman teräksen puhdistaminen kotona

Ensimmäinen painos

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-351-7

Englanninkielinen versio	978-2-87997-350-0
Espanjankielinen versio	978-2-87997-356-2
Hollanninkielinen versio	978-2-87997-349-4
Italianskielinen versio	978-2-87997-354-8
Puolankielinen versio	978-2-87997-355-5
Ranskankielinen versio	978-2-87997-352-4
Ruotsinkielinen versio	978-2-87997-357-9
Saksankielinen versio	978-2-87997-353-1
Tšekinkielinen versio	978-2-87997-348-7
Turkinkielinen versio	978-2-87997-358-6

Toimittaja

Euro Inox

Diamant Building

Bd. A. Reyers 80

1030 Bryssel

Belgia

Puh. +32 2 706 82 67

Faksi +32 2 706 82 69

info@euro-inox.org

www.euro-inox.org

Tässä julkaisussa käsitellään usein kysytyjä kysymyksiä ruostumattoman teräksen puhdistamisesta ja huoltamisesta kotona. Julkaisussa käsitellään seuraavia aiheita:

• Ruostumattoman teräksen puhdistuvuus	3
• Sormenjäljet	4
• Pinttyneet tahrat	5
• Kalkkisaostumat	6
• Palanut ruoka	6
• Teejäämät	7
• Kahvijäämät	7
• Liima-aineen jäämät	8
• Sopimattomat puhdistusmenetelmät	8
• Pitkän aikavälin hygieniaoimaisuudet	9

Vastuunvapauseräke

Euro Inox on tehnyt kaikki toimenpiteet varmistaakseen, että tässä julkaisussa esitetty tieto on teknisesti oikein. Kuitenkin lukijaa huomautetaan, että esitetty tieto on tarkoitettu vain yleiseksi informaatioksi. Euro Inox, sen jäsenet ja henkilökunta sekä konsultit pidättyvät kaikesta vastuuvollisuudesta tai vastuusta, joka johtuu tähän julkaisuun sisältyvän informaation käytön aiheuttamasta menetyksestä, vahingosta tai vauriosta. Mitään julkaisun osaa ei saa jälleen tuottaa, varastoida luettavassa muodossa, tai siirtää missään muodossa tai millään keinoin, sähköisesti, mekaanisesti, valokopioimalla, tallentamalla tai muilla menetelmillä ilman tekijän lupaa.

Pähkinäkuoressa:

Seuraavat välineet ja tuotteet tehoavat yleensä likaan, eivätkä ne vahingoita koristepintoja:

- Pehmeät sienet ja (mikrokuitu)liinat
- Saippuavesi (poistaa rasvaa)
- Laimennettu etikka (poistaa kalkkisaostumia)
- Ruokasooda (poistaa kahvijäämiä)
- Pesusooda (poistaa teejäämiä)
- Alkoholipitoiset liuottimet (poistaa liima-aineita)
- Kloridittomat lasinpuhdistussuihkeet (peilikiillotetuille teräspinoille)
- Kromille ja ruostumattomalle teräkselle tarkoitettut tahnat ja suihkeet (puhdistukseen ja suojaukseen)

Seuraavat välineet ja aineet edellyttävät huolellisuutta:

- Ruostumattoman teräksen hankaustyyny (naarmuuntumisriski)
- Valkaisuaineet ja desinfiointiaineet (korroosioriski)

Sopimattomia tuotteita ovat esimerkiksi:

- Hankausjauheet (naarmuuntuminen)
- Tavallisen (hiili)teräksen hankaustyyny (naarmut ja korrosio)
- Hopeanpuhdistusaineet (syövyttävät ruostumatonta terästä)



Usein kysytyt kysymykset

Harkitsen ruostumatonta terästä materiaaliksi keittiööni. Miten ruostumattomia teräspintoja puhdistetaan?

Ruostumaton teräs on helppo puhdistaa. Tästä syystä se on yleinen materiaalivalinta catering-alalla ja elintarviketeollisuudessa. Teräksen sileä ja yhtenäinen pinta estää bakteerien ja muiden mikro-organismien tarttumisen ja kasvamisen.

Täysin huoltovapaata materiaalia ei toki olekaan. Myös ruostumaton teräs kaipaa hoitoa. Tärkeintä on, että ruostumaton teräs on helppo puhdistaa kirkkaaksi, kiiltäväksi ja hygieeniseksi pinnaksi.

Keittiöissä käytetyn ruostumattoman teräksen mainion korroosionkestävyyden ansiosta pinta kestää hyvin ruoka-aineet kuten tomaatit, paprikat sekä hedelmämehut, jotka voivat aiheuttaa haittaa muille pinta-materiaaleille.



Voimakkaat hedelmä- ja vihannesmehut eivät vaurioita ruostumatonta terästä.

Miten saan poistettua sormenjäljet kaappien reunoista, liesituulettimen kuvusta ja muista koristepinnoista?

Useimmissa tapauksissa pehmeä liina tai sieni ja saippuavesi saavat aikaan hyviä tuloksia. Toinen helppo tapa on pyyhkiä jäljet nihkeällä mikrokuituliinalla.

Peilikirkkaaksi kiillotetut ruostumattomat teräspinnat voi puhdistaa lasinpuhdistusaineella. Vältä hankaavia tuotteita, sillä ne aiheuttavat naarmuja. Harjattuja ja hiottuja pintoja puhdistettaessa liikkeen tulee olla pinnan syiden mukaista.



Nihkeä mikrokuituliina poistaa tehokkaasti sormenjälkiä koristepinnoilta.



Koristepinnat tulee aina pyyhkiä pinnan syiden suuntaisesti.

Sormenjäljet näkyvät selvemmin uusien laitteiden ruostumattomalla teräspinnalla. Vain muutaman viikon käytön jälkeen sormenjälkien näkyvyys heikkenee. Tarjolla on myös tehokkaasti sormenjälkien näkymistä estäviä pintoja.

Miten pääsen eroon sitkeämmästä liasta esimerkiksi tiskialtaassa?

Sitkeään likaan, kuten rasvatahroihiin ja värjäntymiin, tehoa yleensä normaali puhdistusvaahto.

Etenkin kovan veden alueella pinta kannattaa pyyhkiä kuivaksi ja märkä liina tai sieni poistaa pinnalta, jotta siihen ei pääse syntymään vesijälkiä tai kalkkisaostumia.



Kodinkonevalmistajat tarjoavat lukuisia sormenjälkien näkymistä estäviä ns. antifingerprint -pintoja. Myös tavallisilla hiotuilla pinnoilla sormenjälkien näkyvyys heikentyy ajan myötä.



Pyyhi pinta kuivaksi, niin vältät saostumat. Jo syntyneitä saostumia voi poistaa etikalla tai laimennetulla sitruunahapolla.

Miten saan poistettua kalkkisaostumat?

Jos puhdistusvaahto ei tehoa, käsittele saostumaa 25-prosenttisellä etikkaliuoksella ja anna sen vaikuttaa hetken aikaa. Pese, huuhtele ja kuivaa pinta sitten normaaliin tapaan. Jos haluat välttää etikan hajua, sitruunahappo on hajuton vaihtoehto.

Miten voin puhdistaa pohjaan palaneen ruuan kattiloista ja pannuista?

Voit helpottaa puhdistusta liottamalla palaneita jäämiä. Täytä kattila vedellä, lisää pisara astianpesuainetta ja anna liota 15 minuuttia. Lian pitäisi irrota helposti sienellä tai nailonista valmistetulla hankaustyynyllä.

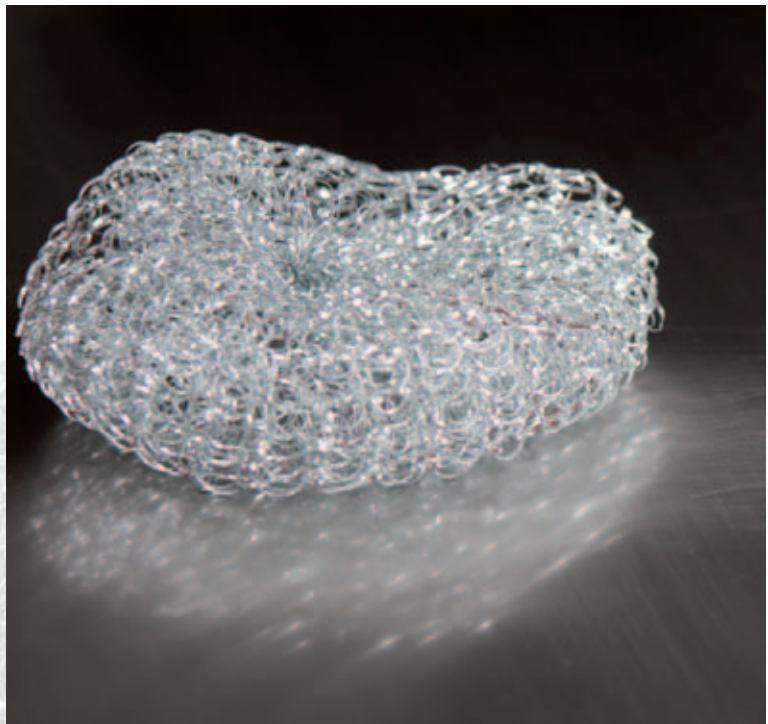
Älä käytä tavallisen teräksen puhdistukseen tarkoitettuja hankaustyynyjä. Ne voivat aiheuttaa ruosteisia tahroja, jotka voivat vahingoittaa pysyvästi ruostumattoman teräksen korroosionkestävyyttä.

Erityisiä ruostumattoman teräksen hankaustyynyjä voidaan käyttää hyvin pinttyneeseen likaan. Ne saattavat jättää pintanaarmuja puhdistettuun pintaan, mutta ne eivät vahingoita materiaalin korroosionkestävyyttä. Tämä hankaava puhdistus ei sovi herkille koristepinnoille, kuten jääkaappien oville tai liesituulettimien kuvuille.

Pahasti kiinni palaneen ruoan saa yleensä irti täyttämällä kattilan kuumalla vedellä ja lisäämällä siihen muutaman teelusikallisen pesusoodaa (natriumkarbonaatti, Na_2CO_3 , saatavilla ruokakaupoista ja apteekeista). Anna liuoksen vaikuttaa joitakin tunteja. Sen tulisi irrottaa sitkeämpiä tahroja tai lohkaista ne irti. Natriumkarbonaatti on myrkytöntä eikä vahingoita ympäristöä.



Käytä vain ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja tai nailonista valmistettuja sienitä – älä ikinä tavallisia terässienitä.



Herkille koristepinnoille, kuten liesituulettimien kuvuille, ei tule käyttää kovia puhdistusvälineitä, sillä ne voivat naarmuttaa niiden pintaa.



Teejäämiä on hankala poistaa. Mitä tapaa suosittelisitte?

Pesusooda (natriumkarbonaatti, Na_2CO_3), jolla voi poistaa palanutta ruokaa, on tehokas myös teen (tanniinin) aiheuttamille tahroille. Upota teekannu nesteeseen, jos mahdollista, tai levitä liuos liinalla tai sienellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa tavalliseen tapaan.

Teen aiheuttamat värjäntymät voi poistaa pesusoodaliuksella.

Toimiiko sama keino kahvitahroihin?

Kahvijäämät ovat öljyisiä ja niitä syntyy vain, jos kahvinkeitintä ei puhdisteta säännöllisesti. Tähän tarkoitukseen sopii ruokasooda (leivinjauhe). Tee liuos kiehuvaan veteen ja ruokasoodasta, anna sen vaikuttaa vartin ajan ja huuhtelee ja kuivaa tavalliseen tapaan.



Ruokasooda (leivinjauhe) poistaa tehokkaasti kahvitahroja.

Miten saan poistettua liima-aineiden jäämiä?

Liima-aineesta riippuen jäämiä voi poistaa vedellä tai alkoholipohjaisella liuottimella kuten asetonilla, jotka eivät tunnetusti vaurioita ruostumatonta terästä.

Mitä puhdistustapoja tulee välttää?

Väkevät desinfiointiaineet, jotka sisältävät valkaisuainetta (natriumhypokloriittia), voivat vaurioittaa ruostumatonta terästä. Myös laimennetut tuotteet voivat syövyttää ruostumatonta terästä, jos niiden annetaan vaikuttaa liian pitkään, tai jos niitä ei huuhdota kunnolla. Vaikka sellaisten



Klorideja sisältäviä tuotteita tulee käyttää varovaisesti, vaikka tuotteen kuvattaisiinkin sopivan ruostumattomalle teräkselle. Liian vahva liuos, liian pitkä vaikutusaika ja huolimaton puhdistus voivat aiheuttaa ruostumattoman teräksen syöpymistä. Käyttöohjeita on noudatettava sääntillisesti.

puhdistusaineiden kuvattaisiinkin sopivan ruostumattomalle teräkselle, niitä tulee käyttää tarkkaan ohjeiden mukaisesti. Huomioi tarkkaan suositeltu laimennus, käyttöaika ja lämpötila. Kun huuhtelet pintoja, huolehdi, että puhdistusainetta ei jää pinnan uriin.

Myös suola ja klorideja sisältävät pesuaineet voivat vaurioittaa pintaa. Tarkista tuotteen kemiallinen koostumus: Jos siinä esiintyy symboli "Cl", tuote voi olla haitallinen ruostumattomalle teräkselle.

Kovat, hiovat hankausjauheet aiheuttavat naarmuja. Normaalista teräksestä valmistettu teräsvilla ei sovi ruostumattomalle teräkselle, sillä se vaurioittaa materiaalia kahdella tavalla: Se aiheuttaa naarmuja, sekä rautajäämät vahingoittavat ruostumattoman teräspinnan itsekorjautuvuutta.

Hopeanpuhdistusaineet voivat sisältää klorideja ja vahvoja happoja, joten ne eivät sovi ruostumattomalle teräkselle.

Metalleille on tarjolla erityisiä suoja-suihkeita ja -tahnoja. Mitä niillä tehdään?

Useat metallipintojen puhdistussuihkeet sisältävät silikoniöljyä. Nämä tuotteet ovat usein erityisesti ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja ja ne helpottavat puhdistusta. Mutta vaikka ne poistavat syntyneitä sormenjälkiä, ne eivät estä uusien jälkien syntymistä. Suihkeen teho

kestää muutamista päivistä (avoimilla paikoilla) useisiin viikkoihin. Silikoniöljyn voi poistaa saippuavedellä.

Kiillotustahnat synnyttävät ohuen, mutta tehokkaan vahakerroksen, joka helpottaa metallipintojen puhdistusta. Tämä pintakerros kestää puhdistusaineet, joten se suojaa pintaa kuukausien ajan. Se voidaan poistaa alkoholipitoisella aineella.

Molemmat käsittelyt sopivat koristeosiin, myös keittiöissä. Niitä ei kuitenkaan tule käyttää suoraan ruoan kanssa kosketuksissa oleviin osiin.

Olen lukenut ”itsepuhdistuvista” pinnoista. Ovatko ne parempia kuin ruostumaton teräs?

Pintojen hygieeniset ominaisuudet ovat vilkkaan tieteellisen keskustelun kohteena. On olemassa tiettyjä materiaaleja ja pinnoitteita, jotka vapauttavat hopea- tai kupari-ioneja tuhoamaan bakteereja tai hidastamaan niiden määrän kasvua. Tällaisen pinnan käytännön tehokkuus on kiistanalainen aihe asiantuntijoiden keskuudessa. Ionien vapautumisen pitkän aikavälin vaikutuksia ihmisten terveydelle ja ympäristölle ei täysin tunneta.

Ruostumaton teräs on neutraali ihmisille ja ympäristölle. Se ei patinoidu tai ikäänny. Se ei vaadi erityisiä pinnoitteita, jotka voivat vaurioitua ja kulua. Sen



Erityistahnoilla ja -vaahdoilla on pitkäkestoinen suojaava vaikutus. Niitä voidaan käyttää myös keittiössä, mutta ei ruoan kanssa kosketuksissa olevissa osissa.

puhdistettavuus säilyy ennallaan. Tämän vuoksi ruostumaton teräs on yleinen materiaalivalinta sinne, missä edellytetään hyvää hygieniää: elintarviketeollisuuteen, ravintola-alalle ja terveydenhoidon soveluksiin. Vuosikymmenten positiiviset kokemukset ammattikäytössä takaavat sen, että ruostumaton teräs on hyvä valinta myös kuluttajien kodinkoneisiin, keittiövälineisiin, astioihin ja aterimiin – toisin sanoen kaikkeen käyttöön, jossa puhdistettavuus ja hygienia ratkaisevat.



Jopa vuosien kovan käytön jälkeen ruostumaton teräs säilyttää erinomaiset hygieeniset ominaisuutensa.

ISBN 978-2-87997-351-7