

Często zadawane pytania: czyszczenie stali nierdzewnej w warunkach domowych



Euro Inox

Euro Inox jest stowarzyszeniem zajmującym się rozwojem europejskiego rynku stali nierdzewnych.

Członkami Euro Inox są następujące organizacje i instytucje:

- europejscy producenci stali nierdzewnych
- krajowe organizacje zajmujące się rozwojem stali nierdzewnych
- stowarzyszenia zajmujące się wprowadzaniem dodatków stopowych

Głównym celem działania Euro Inox jest rozwijanie świadomości na temat wyjątkowych własności stali specjalnych i propagowanie ich szerszego zastosowania oraz zdobywanie nowych rynków. Aby osiągnąć ten cel, Euro Inox organizuje konferencje i seminaria oraz wydaje przewodniki w formie drukowanej i elektronicznej, dla umożliwienia architektom, projektantom, zaopatrzeniowcom, producentom oraz użytkownikom lepszego zaznajomienia się z tym materiałem. Euro Inox wspiera również techniczne i rynkowe prace badawcze.

Członkowie zwyczajni

Acerinox

www.acerinox.com

Aperam

www.aperam.com

Outokumpu

www.outokumpu.com

ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni

www.acciaiterni.it

ThyssenKrupp Nirosta

www.nirosta.de

Członkowie stowarzyszeni

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

Często zadawane pytania:
czyszczenie stali nierdzewnej w warunkach domowych

Wydanie pierwsze

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-355-5

wersja angielska	978-2-87997-350-0
wersja czeska	978-2-87997-348-7
wersja duńska	978-2-87997-349-4
wersja fińska	978-2-87997-351-7
wersja francuska	978-2-87997-352-4
wersja hiszpańska	978-2-87997-356-2
wersja niemiecka	978-2-87997-353-1
wersja szwedzka	978-2-87997-357-9
wersja turecka	978-2-87997-358-6
wersja włoska	78-2-87997-354-8

Wydawca

Euro Inox

Diamant Building

Bd. Aug. Reyers 80

1030 Bruksela

Belgia

Tel. +32 2 706 82 67

Fax +32 2 706 82 69

info@euro-inox.org,

www.euro-inox.org

Niniejsza publikacja podsumowuje najczęściej zadawane pytania dotyczące czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej w warunkach domowych. Omówiono następujące tematy:

- podatność na czyszczenie stali nierdzewnej, 3
- odciski palców, 4
- uporczywe plamy, 5
- osad z kamienia, 6
- przypalone jedzenie, 6
- osad z herbaty, 7
- plamy z kawy, 7
- pozostałości klejów, 8
- nieodpowiednie metody czyszczenia, 8
- długotrwałe własności higieniczne. 9

Uwagi o prawie autorskim

Opracowanie niniejsze jest objęte prawem autorskim. Euro Inox zastrzega sobie wszelkie prawa do tłumaczenia na wszystkie języki, przedruku, wykorzystania ilustracji, cytowania lub rozpowszechniania. Żadna część tej publikacji nie może zostać powielona, przechowywana w systemach wyszukiwawczych ani przekazywana w żaden inny sposób: elektroniczny, mechaniczny, za pomocą fotokopii czy nagrań bez uprzedniej pisemnej zgody właściciela praw autorskich tj. Euro Inox, Luksemburg. Naruszenie tych praw może podlegać procedurze prawnej w zakresie odpowiedzialności za wszelkie szkody pieniężne wynikające z tego naruszenia, jak również poniesienia kosztów i opłat prawnych oraz podlega ściganiu w ramach przepisów luksemburskiego prawa autorskiego oraz przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej.

W skrócie:

Następujące narzędzia i produkty są zazwyczaj skuteczne i nie uszkodzają powierzchni dekoracyjnych:

- miękkie gąbki i tkaniny (mikrofaza)
- woda z mydłem (w celu usunięcia tłuszczu)
- rozcieńczony ocet (w celu usunięcia kamienia)
- soda oczyszczona (w celu usunięcia osadu z kawy)
- soda do prania (do usuwania osadów z herbaty)
- rozpuszczalniki alkoholowe (w celu usunięcia klejów)
- pozbawione chlorków środki do czyszczenia szyb (do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej),
- pasta i spray'e przeznaczone dla chromu i stali nierdzewnej (do czyszczenia i ochrony).

Należy zachować szczególną ostrożność podczas stosowania:

- zmywaków ze stali nierdzewnej (ryzyko rysy),
- wybielaczy i środków dezynfekcyjnych (ryzyko korozji).

Do niepożądanych produktów należą:

- proszki do szorowania (rysy),
- zmywaki ze zwykłej (węglowej) stali (rysy i korozja),
- środki do czyszczenia srebra (źrące dla stali nierdzewnej).



Często zadawane pytania

Rozważam zakup urządzenia ze stali nierdzewnej do mojej kuchni. Jak czyścić powierzchnie ze stali nierdzewnej?

Stale nierdzewne są łatwe w czyszczeniu. Z tego powodu produkuje się z nich wyposażenie dla kuchni zbiorowego żywienia i maszyny w przemyśle spożywczym. Ich gładka i nieporowata powierzchnia nie pozwala koloniom bakterii i innych mikroorganizmów na przyleganie i przeżycie.

Oczywiście, każdy materiał w warunkach domowych wymaga konserwacji, a stal nierdzewna nie jest wyjątkiem od tej reguły. Czyszczenie stali nierdzewnej jest jednak łatwe i pozostawia jej powierzchnię czystą, błyszczącą oraz higieniczną.

Doskonała odporność na korozję stali nierdzewnych używanych w kuchniach sprawia, że są one odporne na plamy i zabarwienia od artykułów spożywczych takich jak pomidory, czerwona papryka lub soki owocowe, które na trwałe mogą odbarwić powierzchnie innych materiałów.



Stal nierdzewna jest odporna na agresywne soki owocowe i warzywne.

Jak usunąć odciski palców z szuflad, okapów i innych powierzchni dekoracyjnych?

W większości przypadków wystarczy miękka ściereczka lub gąbka zwilżona wodą z mydłem. Innym łatwym sposobem jest użycie lekko wilgotnej szmatki z mikrofazy.

Dla stali nierdzewnej z wykończeniem na połysk lustrzany lepiej nadają się środki do mycia szyb. Należy unikać środków ściernych, które mogą spowodować zarysowania. Powierzchnie szlifowane należy wycierać zgodnie z kierunkiem szlifowania a nie w poprzek szlif.



Lekko wilgotna szmatka z mikrofazy skutecznie usunie ślady palców z powierzchni dekoracyjnych.



Powierzchnie dekoracyjne powinny być ścierane zawsze w kierunku zgodnym z kierunkiem szlifowania, a nie w poprzek szlif.

Ślady palców na powierzchniach ze stali nierdzewnej sprawiają więcej problemów, gdy urządzenie jest nowe. Po kilku tygodniach użytkowania w kuchni nie będą one już tak widoczne jak na zupełnie nowej powierzchni. Dostępne są także firmowe środki czyszczące zapobiegające powstawaniu odcisków palców, które radykalnie zmniejszają ich widoczność.

Jak poradzić sobie z trwałym brudem, na przykład na dnie zlewu kuchennego?

Trudny do usunięcia brud, taki jak tłuszcz lub plamy z herbaty można usunąć za pomocą zwykłych mleczek do czyszczenia. Powierzchnie należy wytrzeć do sucha i nie pozostawiać na nich wilgotnych szmatek lub gąbek, zwłaszcza w miejscach gdzie woda jest twarda, co uchroni przed śladami od wody i osadu z kamienia.



Obecnie producenci sprzętu gospodarstwa domowego zapewniają szeroki zakres rozwiązań, które zapobiegają powstawaniu odcisków palców na powierzchniach. Jednak, nawet na zwykłej polerowanej powierzchni, z upływem czasu takie odciski stają się coraz mniej widoczne.



Jak usunąć osad z kamienia?

Jeśli próba usunięcia za pomocą zwykłego mleczka do czyszczenia nie wystarczy, należy zastosować 25 % roztwór octu i pozostawić go, aby rozpuścił kamień, a następnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha. Alternatywnie, aby uniknąć zapachu octu można zastosować kwas cytrynowy.

Wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu osadów z kamienia. Istniejący osad można usunąć za pomocą octu lub rozcieńzonego kwasu cytrynowego.

Jak poradzić sobie z przypalonym jedzeniem na garnkach i patelniach?

Czyszczenie znacznie ułatwi namoczenie przypalonych osadów. Naczynie po prostu należy wypełnić gorącą wodą z dodatkiem kropli płynu do mycia naczyń i pozostawić na 15 minut. Następnie przypalone osady łatwo usunąć gąbką lub nylonowym zmywakiem.

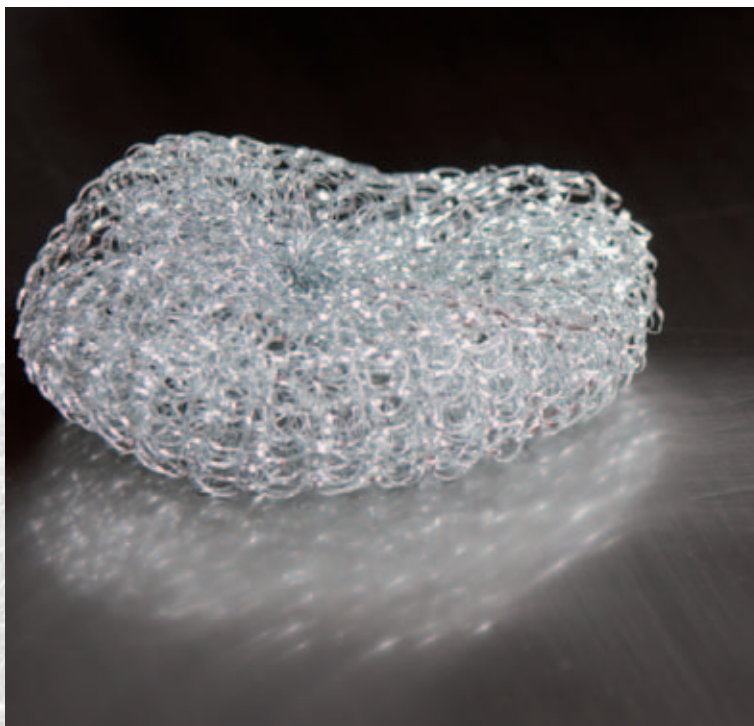
Nie należy stosować innych zmywaków jak tylko ze stali nierdzewnej. Użycie zmywaków ze zwykłej wełny stalowej może pozostawić plamy rdzy, która na trwałe może zniszczyć odporność korozyjną stali nierdzewnej.

Dla trudnych do usunięcia osadów można stosować specjalne zmywaki do czyszczenia z wełny ze stali nierdzewnej. Pozostawiają one rysy na czyszczonej powierzchni, które jednak nie zmniejszają odporności korozyjnej materiału. Taka forma ściernego czyszczenia nie nadaje się do delikatnych powierzchni dekoracyjnych takich jak powierzchnie drzwi lodówek lub okapy wentylacyjne.

Bardzo przypalone jedzenie można często usunąć wypełniając garnek gorącą wodą z dodatkiem kilku łyżeczek sody do prania (węglan sodu, Na_2CO_3 , dostępne w supermarketach lub aptekach). Tak przygotowany roztwór pozostawić do działania przez kilka godzin, co spowoduje, że bardziej uporczywe osady odkleją się od powierzchni. Węglan sodu jest nietoksyczny i nieszkodliwy dla środowiska.



Do mycia naczyń i garnków ze stali nierdzewnej używać tylko zmywaków ze stali nierdzewnej lub nylonowych szmatek, nigdy zmywaków ze zwykłej stali.



Do mycia delikatnych powierzchni dekoracyjnych takich jak okapy wentylacyjne nie należy stosować twardych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.



Plamy z herbaty mogą być trudne do usunięcia. Czy istnieją jakieś specjalne zalecenia?

Soda do prania (węglan sodu, Na_2CO_3), zalecana wcześniej do usuwania przypalonego jedzenia jest także skuteczna w usuwaniu plam z herbaty. Jeżeli jest to możliwe, czajnik do herbaty należy całkowicie zanurzyć w roztworze sody lub nałożyć na powierzchnię przy użyciu szmatki lub gąbki. Na koniec, jak zwykle spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.

Plamy z herbaty można usunąć za pomocą roztworu sody do prania.

Czy takie same metody stosuje się do usuwania osadu z kawy?

Osady kawy są tłuste i powstają tylko wtedy, gdy termosy kawowe nie są regularnie czyszczone. W tym przypadku najlepszym rozwiązaniem jest użycie sody oczyszczonej (proszek do pieczenia). Należy zrobić roztwór z gorącej wody i proszku do pieczenia, pozostawić go na powierzchni przez 15 minut, a następnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha.



Soda oczyszczona (proszek do pieczenia) skutecznie usuwa osady z kawy.

Jak usunąć pozostałości klejów?

W zależności od klejów ich pozostałości można usunąć za pomocą wody, rozpuszczalników na bazie alkoholu lub acetonu, które nie powodują ataku korozyjnego stali nierdzewnej.

Czy istnieją metody czyszczenia, których nie należy stosować?

Skoncentrowane środki dezynfekcyjne zawierające wybielacze (podchloryn sodowy) mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej. Korozję powierzchni mogą powodować nawet produkty rozcieńczone, jeżeli są w zbyt dużym stężeniu lub przez zbyt



Produkty zawierające chlorki powinny być stosowane z dużą ostrożnością nawet, jeżeli są oznaczone jako odpowiednie dla stali nierdzewnej. Nadmierne stężenie, przedłużony czas kontaktu i ich niekompletne spłukanie może prowadzić do korozji stali nierdzewnej. Należy skrupulatnie przestrzegać instrukcji stosowania.

długi czas mają kontakt z powierzchnią, lub nie zostały należycie z niej spłukane. Nawet, jeżeli środki czyszczące są wyraźnie opisane, że nadają się do stali nierdzewnych, należy zachować ostrożność i stosować zgodnie z instrukcją. Należy przestrzegać zalecanego stężenia, czasu i temperatury działania. Podczas spłukiwania z powierzchni zadbać, aby nie pozostały osady lub środek nie zalegał w szczelinach.

Sól lub środki czyszczące zawierające chlorki mogą także spowodować uszkodzenia. Wystarczy spojrzeć na skład chemiczny produktu i jeśli pojawia się w nim symbol pierwiastka „Cl” to istnieje możliwość, że może on uszkodzić stal nierdzewną. Twarde proszki do szorowania będą pozostawiać rysy. Zmywaki z wełny metalowej wykonane ze „zwykłej” stali nie nadają się do stali nierdzewnych, ponieważ mogą uszkodzić materiał na dwa sposoby. Z jednej strony mogą powodować rysy, ale także pozostawić śladowe ilości żelaza, które negatywnie wpływają na zdolność do samoregeneracji powierzchni stali nierdzewnej. Środki do czyszczenia srebra mogą zawierać chlorki i silne kwasy, przez co nie nadają się do czyszczenia stali nierdzewnej.

Istnieją specjalne spraye ochronne i pasty do metali. Do czego one służą?

Większość środków czyszczących do powierzchni metalowych w sprayu zawiera olej silikonowy. Produkty te są często specjalnie przeznaczone do stali nierdzewnej i ułatwiają jej czyszczenie. Usuwają one istniejące ślady palców, ale nie przeciwdziałają powstawaniu nowych. Efekt ich zastosowania trwa od kilku dni

(w bardziej odstępionych miejscach) do kilku tygodni. Olej silikonowy można całkowicie usunąć z powierzchni za pomocą wody z mydłem. Pasty do polerowania tworzą mikroskopijną, ale bardzo odporna warstwę wosku, która sprawia, że powierzchnie metalowe stają się szczególnie łatwe w czyszczeniu. Warstwa wosku jest odporna na działanie detergentów i może się utrzymywać na powierzchni przez kilka miesięcy. Usunąć ją można za pomocą alkoholu. Obie wymienione metody zabezpieczania powierzchni stosuje się dla elementów dekoracyjnych, nawet w obszarach przygotowania żywności. Jednak nie stosuje się ich dla elementów mających bezpośredni kontakt z artykułami spożywczymi.

Czytałem o „samo dezynfekujących się” powierzchniach. Czy nie są one lepsze niż te ze stali nierdzewnej?

Własności higieniczne powierzchni są przedmiotem ożywionej dyskusji wśród naukowców. Istnieją materiały i powłoki, które uwalniają jony srebra lub miedzi i wykazują zdolność do niszczenia lub spowolnienia rozprzestrzeniania się bakterii. Jednak skuteczność takich „aktywnych” powierzchni jest przedmiotem dyskusji i kontrowersji wśród ekspertów. Nie są w pełni znane skutki, jakie wywiera na zdrowie ludzi oraz środowisko długoterminowe oddziaływanie takiego uwolnienia jonów przez te materiały. Stal nierdzewna jest naturalna dla ludzi i środowiska. Nie wymaga stosowania farb, które są podatne na uszkodzenia i mogą się zużywać. Jej zdolność do czyszczenia pozostaje bez zmian na przestrzeni czasu. Dlatego też



Dedykowane pasty i kremy mogą mieć długotrwały efekt ochronny. Mogą być także stosowane w obszarach przygotowywania żywności, choć nie do obszarów mających z nim bezpośredni kontakt.

stal nierdzewna jest stosowana wszędzie tam, gdzie higiena jest najważniejszym kryterium: w przemyśle spożywczym, gastronomii i zastosowaniach medycznych. Pozytywne wieloletnie doświadczenia w profesjonalnym użytkowaniu stali nierdzewnej także przekonują konsumentów, że jest ona dobrym wyborem dla urządzeń gospodarstwa domowego, naczynia kuchenne, naczynia i sztućce - innymi słowy wszędzie tam, gdzie podatność na czyszczenie i higiena są na pierwszym miejscu.



Nawet po wielu latach intensywnego użytkowania przedmioty ze stali nierdzewnej zachowują swe własności higieniczne.

ISBN 978-2-87997-355-5