



La pulizia dei mobili in acciaio Inox

Alcuni consigli pratici per la pulizia delle superfici in acciaio inox.

L' acciaio INOX offre una grande qualità e garantisce un' ottima durata nel tempo. Per questo motivo viene spesso impiegato nella realizzazione di armadi metallici, arredamenti e complementi di arredo in generale. Il suo utilizzo viene di solito preferito in quegli ambiti in cui è necessario garantire la massima igiene, come per esempio nel settore alimentare o in quello medico-ospedaliero.

L' acciaio inossidabile è famoso principalmente per la sua grande resistenza agli agenti atmosferici e alla corrosione. Esistono comunque alcune tecniche di pulizia che possono danneggiare l' inox e intaccarne la qualità.

Prima di tutto è bene ricordare che quasi sempre, durante la lavorazione, la superficie dell' acciaio viene sottoposta a dei trattamenti volti a renderla satinata o lucida (a seconda dei casi), e che di conseguenza è sempre meglio effettuare la pulizia in modo molto delicato se si vuole preservare al meglio la qualità del prodotto.

Se la pulizia viene effettuata a mano conviene non esercitare troppa pressione, mentre se si utilizzano strumenti meccanici è bene che questi non siano troppo potenti. Se la superficie dell' acciaio è satinata, è fortemente consigliato seguire la direzione della satinatura durante le operazioni di pulizia.

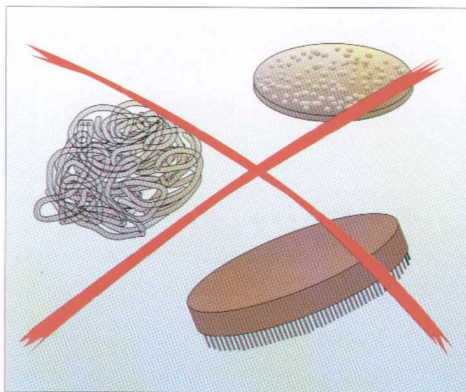
Soprattutto, è importante evitare l' utilizzo di strumenti metallici appuntiti (come forbici, coltelli, punteruoli o raschietti) per eliminare i residui di sporco, in quanto possono rovinare la superficie del metallo favorendo principi di corrosione.

Un utilizzo sbagliato di cloro o detersivi a base di acido cloridrico, acido muriatico, acido fluoridrico e acido solforico (come alcuni anticalcare), possono rovinare la brillantezza tipica dell' INOX e a volte addirittura intaccarne irrimediabilmente la resistenza.

Il metodo migliore per pulire l' acciaio Inox è quello di utilizzare prodotti specifici appositamente studiati e facilmente reperibili in commercio. In alternativa possono essere utilizzati: sapone neutro, alcool denaturato o aceto bianco (meglio se diluito con dell' acqua).

ATTENZIONE!

Se si vogliono evitare danni alle superfici inox:



■ **NON USARE** paglietta, spazzole o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, ottone, ecc.) oppure utensili che abbiano precedentemente lavorato o pulito altri metalli o leghe, che oltre a graffiare la superficie, ne causerebbero la contaminazione, con conseguenti antiestetiche macchiature. Paglietta e spazzole di acciaio inossidabile sono compatibili in quanto non contaminano la superficie, ma è necessario comunque porre attenzione per evitare eventuali graffiature.



■ **NON USARE** acido cloridrico (muriatico commerciale). È 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 inox di detergenti contenenti cloruri, a meno che non si prevedano tempi di contatto brevi e un abbondante risciacquo finale.



■ **NON USARE** detergenti in polvere abrasivi che potrebbero rovinare l'aspetto estetico della finitura superficiale (per esempio finitura satinata).



■ **NON USARE** sostanze per pulire l'argento.



Centro Inox - Associazione italiana per lo sviluppo degli acciai inossidabili
20122 Milano - Piazza Velasca 10 - tel. 02.86450559-69, fax 02.860986, e-mail info@centroinox.it



Centro Inox

Associazione italiana
per lo sviluppo degli acciai inossidabili

L'acciaio inossidabile è un materiale noto per le sue caratteristiche di **resistenza alla corrosione, durabilità e di igienicità**; per questo è ampiamente impiegato nell'industria alimentare, oltre che per molti componenti quotidianamente utilizzati nelle nostre case: pentole, posate, livelli, caffettiere, piani cottura, cappe, ecc. Una delle caratteristiche che contraddistingue l'inox da altri materiali è la naturale brillantezza della sua superficie, che può presentarsi con diversi tipi di finitura: lucida, satinata, decorata. È un materiale apprezzato soprattutto per la sua igienicità.



Perché l'inox è un materiale igienico?

- Resiste alla corrosione, e ciò significa inerzia nei confronti delle sostanze con cui il materiale viene in contatto, così da evitare cessioni di suoi elementi costituenti, e resistenza all'azione di detergenti, solventi, sanificanti, disinfettanti.
- Non necessita di un rivestimento protettivo. Qualsiasi rivestimento quando si scheggia, si usura, si fessura o comunque si deteriora, crea discontinuità superficiali che si trasformano in ricettacoli di germi e sporcizia.
- Presenta una superficie compatta priva di porosità, che quindi non assorbe particelle di qualsiasi provenienza.
- Resiste agli urti e alle sollecitazioni meccaniche in genere, prevenendo sbecchature e cricche che diventerebbero terreni fertili per i germi.
- Resiste agli shock termici: durante il ciclo di utilizzo o di sanificazione gli sbalzi di temperatura non creano rotture o cricche.
- Presenta un'elevata rimovibilità batterica nei cicli di pulizia, nell'arco dell'intera vita utile, come confermato da test ed esperienze.
- Presenta una bassa ritentività batterica, ovvero le colonie di batteri con difficoltà aderiscono alla sua superficie.

IL PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

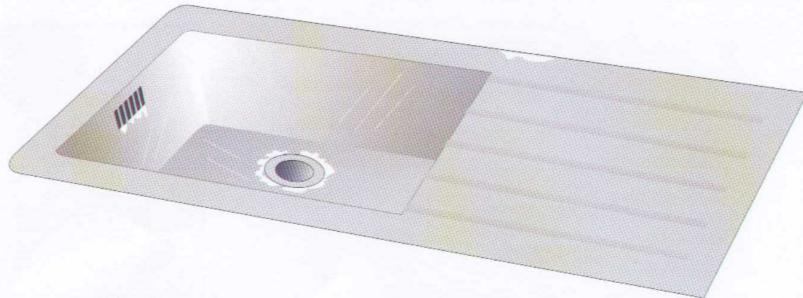
Come tutti i materiali, anche l'inossidabile può sporcarsi, ma per mantenere pulita la superficie basta seguire alcune indicazioni molto semplici.

In generale sono sufficienti un lavaggio con acqua e sapone, un abbondante risciacquo con acqua e un'asciugatura con un panno.

Ottimi risultati si ottengono lavando le superfici inox in acqua calda con un normale detersivo per stoviglie. Si mantiene in tal modo l'aspetto brillante. L'asciugatura è particolarmente importante per quelle zone dove l'acqua ha un'elevata durezza e lascia depositi di calcare.

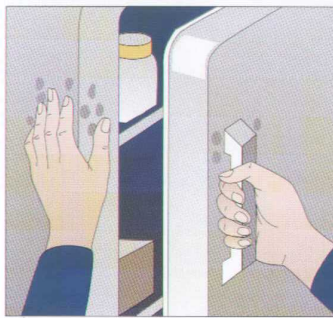
A differenza dei materiali che presentano un rivestimento superficiale protettivo, le superfici inox non si deteriorano per effetto di frequenti operazioni di pulizia, che potranno essere eseguite tutte le volte che lo si riterrà necessario.

Nel caso di macchie ostinate, basta seguire alcune semplici procedure e la superficie tornerà a brillare.



Incrostazioni di calcare

Per rimuovere i depositi di calcare, lasciati dall'acqua, usare una crema detergente multiuso con un panno morbido. Le incrostazioni più spesse possono essere sciolte lasciando in ammollo in una soluzione di acqua molto calda con 1/4 di aceto. Sciacquare abbondantemente con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio e poi con acqua pulita. Asciugare quindi con cura.

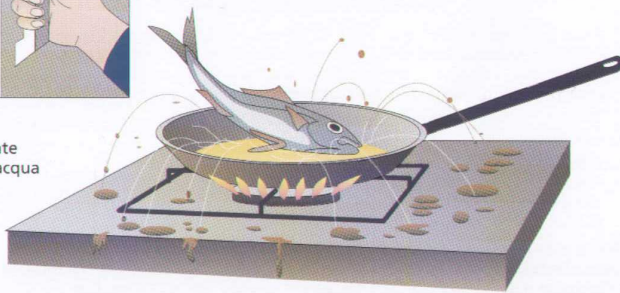


Macchie di olio e di grasso

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. Per le macchie più ostinate si può usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato.

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.



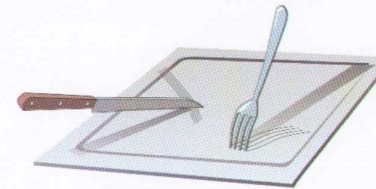
Aloni da fiamma

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



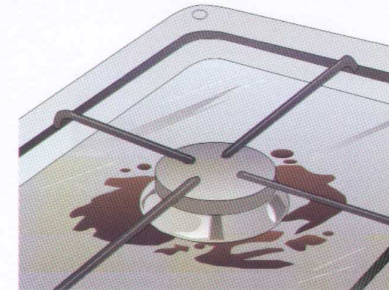
Macchie di caffè o tè

Preparare una soluzione mescolando bicarbonato di sodio in acqua bollente. Immergervi il recipiente macchiato per 15 minuti, quindi farlo scolare, sciacquare con cura e asciugare con un panno morbido.



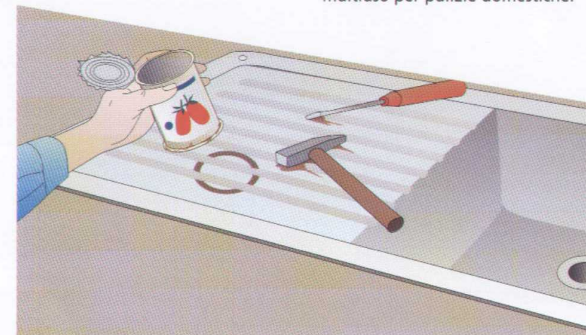
Graffi superficiali

Applicare un detergente/lucidante, apposito per acciaio inossidabile, utilizzando un panno morbido.



Sporco ostinato e grasso bruciato

Usare un panno con un detergente in crema multiuso per pulizie domestiche.



Macchie di ruggine (contaminazione)

Macchie di ruggine possono provenire non dalla corrosione dell'acciaio inox, ma da oggetti (barattoli, utensili di uso quotidiano, ecc.) in acciaio comune lasciati per tempi prolungati sulla superficie inox o che possono trasferire particelle ferrose. Per rimuovere tali macchie, applicare un detergente in crema per mezzo di un panno soffice inumidito e strofinare delicatamente. Se la macchia persiste, potrebbe essere necessario applicare un prodotto passivante o decapante specifico per acciaio inox.