

INSTRUKCJA EKSPLOATACJI, CZYSZCZENIA I KONSERWACJI WYROBÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Stale nierdzewne są łatwe do utrzymania w czystości. To dlatego właśnie wyposażenie w kuchniach zbiorowego żywienia i maszyny w przemyśle spożywczym produkuje się zazwyczaj z tego materiału. Jego gładka i nieporowata powierzchnia nie pozwala koloniom bakterii i innych mikrobów na przyleganie i przeżycie.

„Nierdzewność” stali nie jest pojęciem ścisłym i precyzyjnym. To, że stal nazywa się potocznie nierdzewną nie świadczy o tym, że będzie ona w 100% odporna na korozję w każdych warunkach.

Nierdzewność stali o podwyższonej odporności na korozję wynika zarówno ze składu samego stopu, jak i z reakcji chemicznej powstającej samoczynnie na powierzchni stali nierdzewnej, czyli wytwarzaniu się tzw. warstwy pasywnej. Proces ten przebiega wyłącznie na powierzchniach czystych, z bezpośrednim dostępem do tlenu atmosferycznego.

Podczas eksploatacji mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej należy dbać o warstwę pasywną obecną na powierzchni stali. Związkami używanymi w gastronomii, które naruszają warstwę oksydacyjną są związki zawierające chlorki - sól, środki dezynfekujące, oraz kwasy (woda od kiszzonej kapusty, ogórków, kwaśne soki, ocet, pochodne soli kuchennej, esencje octowe, musztardy, mieszanki i koncentraty przyprawowe itp.). Najlepszym środkiem neutralizującym działanie chlorków i słabych kwasów jest woda. W związku z tym **nie wolno** pozostawiać przez dłuższy czas na powierzchni mebli resztek jedzenia i przypraw. Powierzchnie mebli ze stali nierdzewnej mogą również ulegać przebarwieniu na skutek kontaktu ze składnikami spożywczymi intensywnie barwiącymi, np. krew i przyprawy. Bezpośrednio na powierzchniach mebli nie wolno kroić ani wykonywać innych operacji metalowymi narzędziami kuchennymi mogącymi uszkodzić warstwę pasywną.

Oczywiście, każdy materiał wymaga utrzymania w czystości. Stal nierdzewna nie jest wyjątkiem od tej reguły i każdy użytkownik musi być świadomy konieczności regularnego czyszczenia i konserwacji nierdzewnych wyrobów.

Mycie powinno usuwać brud i osady, które pozostawione zbyt długo na powierzchni stali nierdzewnej mogą zainicjować korozję i zmatowienie powierzchni. W silni

zanieczyszczonym lub agresywnym środowisku (miejscowości nadmorskie, pomieszczenia o podwyższonej wilgotności i temperaturze, pomieszczenia wymagające częstego używania środków dezynfekujących zwłaszcza zawierających związki chloru), mycie powinno być wykonywane częściej. Częstotliwość mycia należy ustalić doświadczalnie.

Aby powierzchnia mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej nie uległa zniszczeniu na skutek niewłaściwej eksploatacji należy stosować się do poniższych zaleceń:

1. Należy zawsze do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej dobrać środek do tego przeznaczony i bezwzględnie respektować zalecane stężenie tego środka. Nie należy używać środków skoncentrowanych, środków do czyszczenia podłóg, materiałów ściernych ze stali zwykłej. Dotyczy to szczególnie mebli do salonu (stoliki, konsole), których stelaż należy wyłącznie czyścić suchą lub lekko wilgotną szmatką z mikrofibry, bez użycia jakichkolwiek detergentów.
2. Nie używać środków czyszczących po upływie daty ważności.
3. Przechowywać środki czyszczące i dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producentów. Dotyczy to głównie temp. przechowywania.
4. Respektować zalecaną przez producenta środka temperaturę użycia środka.

Dotyczy to zarówno temp. wody, w której środek czyszczący jest rozcieńczany, jak również temp. powierzchni czyszczonej (dotyczy to szczególnie powierzchni grillów, kuchenek, piekarników itp.) Powyżej 40°C większość środków traci właściwości dezynfekujące, a rosną ich właściwości korozyjne.

5. Respektować bezwzględnie zalecany czas kontaktu zabrudzonej powierzchni ze środkiem czyszczącym.
6. Zawsze po użyciu środka czyszczącego powierzchnię czyszczonej należy spłukać wodą.
7. Po spłukaniu powierzchni wodą należy ją następnie dobrze osuszyć w celu wyeliminowania smug.

Pierwszym objawem korozji ogólnej jest zwykle zmatowienie powierzchni, należy wówczas natychmiast wyczyścić powierzchnię i zastosować środek do pielęgnacji stali nierdzewnej. Na rynku dostępna jest szeroka gama środków do czyszczenia, usuwania śladów rdzy, polerowania i pielęgnacji stali nierdzewnej.

W większości przypadków wystarczy miękka ściereczka lub gąbka zwilżona wodą z dodatkiem łagodnego detergentu (np. środka do zmywania naczyń). **Każdorazowo należy następnie powierzchnię spłukać zimną wodą i wytrzeć do sucha.** Innym sposobem jest usuwanie ich za pomocą wilgotnej tkaniny z mikrofibry. Należy unikać środków szorstkich i trących, które mogą spowodować zarysowania. Powierzchnie szlifowane należy wycierać wzdłuż kierunku szlifowania, a nie w poprzek.

Z reguły przebarwienia będące skutkiem kontaktu ze składnikami spożywczymi intensywnie barwiącymi, nie są uszkodzeniem powierzchni stali, lecz wynikiem naturalnej eksploatacji. Podczas dalszego regularnego czyszczenia i konserwacji mebli przebarwienia te będą stopniowo zanikać. Na powierzchni stali mogą się osadzać związki nieorganiczne zawarte w twardej lub zażelazonej wodzie kranowej. Pozostawienie mebli mokrych i odparowywanie na nich wody powoduje wytrącanie się osadów, często o rdzawym zabarwieniu. Przebarwienia te nie są korozją stali, a jedynie powierzchniowym osadem. Osady tego typu należy niezwłocznie usuwać w opisany wyżej sposób.

UWAGA: Do czyszczenia stali nierdzewnej NIE stosować: produktów do usuwania zapraw ani rozcieńzonego kwasu solnego, wybielaczy, środków do czyszczenia srebra oraz środków zawierających: ostre ścierniwo, chlorki, fluorki, bromki, jodki i na bazie kwasów zawierających te związki, jak również wybielaczy i środków na bazie podchlorynów! Nie stosować szczotek drucianych ze stali węglowej, wełny czyszczącej, stalowych poduszek do szorowania. Należy stosować szczotki z włókien syntetycznych, delikatne tkaniny, środki alkaliczne, środki na bazie kwasu fosforowego, cytrynowego, rozpuszczalniki organiczne, środki dedykowane dla powierzchni chromowanych i stali nierdzewnej. Takie postępowanie ma stworzyć dogodne warunki eksploatacji i je utrzymać, aby stal nierdzewna nie korodowała w długim okresie czasu.