

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

É errado pensar que o aço inoxidável é indestrutível e não se corrói. É definido como tal por resistir à corrosão graças a uma fina película de óxido que se forma a nível molecular sobre a sua superfície.

Esta película, formada pelo oxigénio absorvido por exposição do metal ao ar, constitui a barreira de proteção natural contra os agentes atmosféricos normais.

É, portanto, óbvio que qualquer fator que impeça a formação ou conservação desta película sobre a superfície do aço, lhe diminuirá drasticamente a resistência à corrosão.

O aço inoxidável também pode registar danos consideráveis, se não for tratado e se não for respeitada uma cuidadosa e constante manutenção.

A sua resistência e duração estão estritamente ligados à utilização correta, à manutenção ótima/constante e ao uso de produtos e material de limpeza adequados e certificados para lhe preservarem as suas características originais.

A mutação da natureza físico-química do ambiente em que possa estar dá origem, num muito curto espaço de tempo, a incidentes de importância considerável.

Citamos, por exemplo, os ambientes onde o ar salobro e os possíveis depósitos de cloretos ou compostos sulfurosos presentes no ar, podem dar lugar à corrosão.

CAUSAS PRINCIPAIS DE OXIDAÇÃO

1. Resíduos ferrosos não removidos, deixados sobre as superfícies húmidas (não secas), postos em circulação pela água, pelos alimentos ou pelos produtos utilizados na limpeza dos aparelhos (raspadores, esfregões de aço, etc..)
2. Resíduos ferrosos postos em circulação pelos exaustores montados sobre os aparelhos (apresentam-se sob a forma de partículas de poeira ou microfragmentos que se depositam nas superfícies).
3. Calcário que, se não for sempre removido, contribui para a fragilização (stress) do aço nos pontos ou superfícies onde se acumula.
4. O aço inoxidável, apesar de resistente ao calor, pode adquirir coloração azulada ou castanha sob a ação de chamas anómalas, que se manifesta quando são utilizados tachos de diâmetro inadequado.
5. Detergentes à base de cloro ou de amoníaco.
6. Incrustações ou resíduos de alimentos deixados durante muito tempo sobre a superfície.
7. Colocação em funcionamento ou utilização dos aparelhos com os recipientes quase vazios (sem a quantidade mínima de alimentos no interior - ex. uma situação típica é a preparação de refogados), com a conseqüente agressão do metal por sobreaquecimento.
8. Produtos detergentes à base de cloro, como lixívia ou produtos análogos normalmente à venda no comércio, porque podem produzir efeitos corrosivos graves.
9. Contacto direto ou apenas vapores libertados por produtos ácidos (o ácido muriático/clorídrico), alcalinos (hipoclorito de sódio/lixívia) ou amoníaco, utilizados diretamente ou contidos nos detergentes normais de limpeza e desinfeção de pavimentos, ladrilhos e superfícies laváveis.
10. Apoiar ou utilizar esfregões, esponjas ou análogos usados na limpeza de outros objetos ou outros materiais.

Também é importante saber que a utilização de esfregões de aço ou acessórios idênticos para eliminação de resíduos sólidos e secos de alimentos pode deixar neles partículas microscópicas que depois se soltam e depositam na superfície dos aparelhos, o que vai desencadear, por contacto, um processo de corrosão rápido irreversível ou dificilmente sanável se não houver uma intervenção imediata (uma partícula ferrosa em ambiente húmido demora poucas horas a desencadear um sério processo de corrosão).

CONSELHOS

1. Evite deixar secar ou estagnar soluções salgadas sobre a superfície, porque podem gerar fenómenos de corrosão.
2. Evite o contacto prolongado com material ferroso (esfregão de aço, garfos, conchas de sopa, raspadores, etc.), para não provocar o desencadeamento de corrosão, por contaminação de partículas ferrosas em circulação.
3. Limpe cuidadosamente a superfície de aço inoxidável, utilizando um pano húmido (por. ex. microfibra), água e sabão e detergente comum, não abrasivo ou sem cloro.
4. Esfregue no sentido do acabamento satinado, se for aço satinado.
5. Enxagúe bem e seque cuidadosamente.
6. Utilize unicamente produtos específicos para limpar aço inoxidável. Aconselhamos produtos comerciais de emulsão.

COMO LIMPAR...

Incrustações de calcário

Use creme detergente multiusos com um pano macio (por ex. microfibra). Também pode ser utilizado vinagre branco, de preferência quente, esfregando com um pano macio (por ex. microfibra), enxagúe depois muito bem e seque.

Manchas de óleo e gordura

Use um produto líquido neutro para loiça ou detergente neutro em água muito quente. Enxagúe abundantemente com água limpa e seque com um pano macio (por ex. microfibra). Para manchas mais entranhadas, pode utilizar-se álcool etílico ou vinagre branco.

Impressões digitais

Use detergente neutro ou um líquido para loiça em água ou, em alternativa, esfregue suavemente com um pano macio (por ex. microfibra) e um produto limpa-vidros.

Manchas de chama

Use um pano macio (por ex. microfibra) com creme detergente multiusos para limpeza doméstica. Enxagúe abundantemente com água limpa e seque com um pano macio (por ex. microfibra).

Manchas de café ou chá, sujidade difícil, gordura queimada

Use um pano macio (por ex. microfibra) com emulsão detergente específica para aço inox. Lembramos que alimentos e líquidos devem ser removidos imediatamente das superfícies de aço inoxidável.

Cola deixada por autocolantes, manchas de cola

Dependendo da substância adesiva, os resíduos podem ser eliminados com água, solventes à base de álcool ou acetona que, como se sabe, não corroem o aço inoxidável.

Manchas de ferrugem (contaminação)

As manchas de ferrugem podem ser causadas não pela corrosão do aço inoxidável, mas sim por:

- Objetos (latas, utensílios de uso quotidiano, etc.) de aço comum deixados durante períodos de tempo prolongados sobre a superfície inoxidável ou que possam transferir partículas ferrosas.
- Utilização de produtos agressivos na limpeza do aço inoxidável.
- Resíduos ferrosos provenientes dos exaustores montados sobre os aparelhos.
- Contacto direto ou apenas vapores de produtos ácidos, alcalinos ou amoníaco.

- Contacto com esfregões, esponjas ou idênticos utilizados na limpeza de outros objetos ou outros materiais.

Para eliminar estas manchas, aplique detergente em creme num pano húmido macio (ex. microfibra) e esfregue suavemente.

Se, em vez disso, já se observarem sinais de ferrugem, é necessário cobrir a parte manchada com uma mistura de limão e sal e deixar atuar durante uns minutos. A ferrugem desprender-se-á rapidamente, graças à ação ácida do limão e poderá, então, ser removida com uma esponja macia. A ferrugem que se desprenderá terá, provavelmente, corroído o metal no qual poderão aparecer ligeiras cavidades.

LEMBRE-SE: é uma boa regra, experimentar, numa parte oculta do objeto, quaisquer novos produtos de limpar aço inox e aguardar umas horas para avaliar o seu efeito.

ATENÇÃO

NUNCA UTILIZE esfregões de aço, escovas, discos abrasivos ou utensílios metálicos, para limpeza. De facto, se estes objetos tiverem já sido utilizados para limpar outros metais, além de arranhar a superfície, provocarão contaminação, causando manchas antiestéticas ou até o aparecimento de ferrugem.

NUNCA UTILIZE ácido clorídrico (ácido muriático comercial). É necessário também evitar contacto com vapores de ácido clorídrico provenientes, por exemplo, da lavagem de pavimentos. Em geral, deve ser evitada a utilização direta de detergentes contendo cloretos no ácido inoxidável.

NUNCA UTILIZE detergentes abrasivos em pó, porque podem danificar o aspeto estético do revestimento exterior.

NUNCA UTILIZE substâncias próprias para limpar pratas.

LEMBRE-SE

- **ÁCIDO CLORÍDRICO**
- **LIXÍVIAS à base de ácido hipocloroso**
- **CLORETOS em geral**

O aço inoxidável em contacto com estas substâncias pode criar manchas de superfície difíceis de eliminar, ou mesmo **vestígios de ferrugem**.

Isenção de responsabilidade: as informações incluídas neste documento devem ser consideradas conselhos úteis para a manutenção de superfícies de aço inoxidável. A Glem Gas S.p.A. declina qualquer responsabilidade por custos ou danos decorrentes da utilização das informações contidas neste documento.