

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Il est faux de penser que l'acier inoxydable est indestructible et qu'il ne se corrode pas, il est défini comme tel parce qu'il résiste à la corrosion grâce à un film fin d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire sur sa surface. Ce film constitué de l'oxygène absorbé par l'exposition à l'air du métal devient la barrière de protection naturelle contre les agents atmosphériques normaux.

Il est donc évident que toute cause empêchant la formation ou la permanence de ce film sur la surface de l'acier, en réduit de manière drastique la résistance à la corrosion.

L'acier inoxydable peut également être sérieusement endommagé s'il n'est pas traité et si un entretien constant et soigné n'est pas respecté.

Sa résistance et sa durabilité sont étroitement liées à l'utilisation correcte, l'entretien optimal / constant et l'utilisation de produits et équipements de nettoyage appropriés et certifiés pour en préserver les caractéristiques d'origine.

La mutation de la nature physico-chimique de l'environnement dans lequel celui-ci peut se trouver donne lieu en un très court laps de temps à des inconvénients de gravité considérables.

Voici quelques exemples d'environnements où l'air salin et les éventuels dépôts de chlorures ou composés soufrés présents dans l'air peuvent donner lieu à la corrosion.

PRINCIPALES CAUSES D'OXYDATION

1. Résidus ferreux laissés décanter sur des surfaces humides (non essuyées), en phase d'oxydation à cause de l'eau, des aliments ou des produits de cuisine utilisés pour le nettoyage des équipements (racloirs, pailles de fer, etc.).
2. Résidus ferreux en phase d'oxydation due aux hottes d'aspiration situées au-dessus des appareils (ils se présentent sous forme de poussière ou de micro-écailles qui se déposent sur les surfaces).
3. Le calcaire, s'il n'est pas régulièrement éliminé, contribue à affaiblir (stress) l'acier dans les points ou les surfaces où il s'est accumulé.
4. Bien qu'il résiste à la chaleur, l'acier inoxydable peut assumer une couleur bleuâtre ou marron sous l'action d'une flamme anormale qui se manifeste si des casseroles d'un diamètre inapproprié sont utilisées.
5. Détergents à base de chlore ou d'ammoniaque.
6. Incrustations ou résidus d'aliments laissés depuis longtemps sur la surface.
7. Mise en marche ou utilisation des appareils avec les récipients à sec (sans la quantité minimum de contenu à l'intérieur - ex. : la situation typique est lorsque l'on fait revenir ail ou oignons dans la matière grasse), avec par conséquent le stress du métal dû à la surchauffe.
8. Produits détergents à base de chlore, comme par exemple, l'eau de javel ou produits analogues normalement dans le commerce, car ils peuvent produire de graves effets de corrosion.
9. Le contact direct ou seulement les vapeurs dégagées par des produits acides (l'acide muriatique/chlorhydrique), alcalins (l'hypochlorite de sodium / eau de Javel) ou ammoniac, utilisés directement ou contenus dans les détergents communs, pour le nettoyage et la désinfection des sols, des carrelages et des surfaces lavables.
10. Poser ou utiliser des chiffons, éponges ou autre du même genre, utilisés pour le nettoyage d'autres objets ou autres matériaux.

Il est également important de savoir que l'utilisation de la paille de fer ou d'accessoires similaires, pour l'élimination des résidus de nourriture solides et durcis, peut laisser des particules microscopiques qui, en se détachant de ces objets, se déposent sur la surface des appareils dont le contact déclenche un processus de corrosion rapide, irréversible ou difficilement éliminable si l'on n'intervient pas rapidement (en quelques heures, une particule de fer laissée dans un environnement humide peut provoquer un début de corrosion grave).

1. Éviter que des solutions salées sèchent ou stagnent sur la surface, car elles peuvent générer des phénomènes de corrosion.
2. Éviter le contact prolongé avec du matériel ferreux (paille de fer, fourchettes, louches, spatules, etc. ...) pour ne pas provoquer un début de corrosion, dû à une contamination des particules de fer oxydées.
3. Nettoyer soigneusement les sources en acier inoxydable en utilisant un chiffon humide (ex. microfibre), eau et savon, et détergents communs non abrasifs ou sans chlore.
4. Frotter dans le sens de la finition satinée si l'acier est satiné.
5. Bien rincer et essuyer soigneusement.
6. Utiliser uniquement des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Nous conseillons des produits commerciaux à émulsion.

COMMENT NETTOYER ...

Incrustations de calcaire

Utiliser une crème nettoyante multi-usage avec un chiffon doux (ex. microfibre). Il est possible d'utiliser également du vinaigre blanc, possiblement chaud, en frottant avec un chiffon souple (ex. microfibre) puis en rinçant et en essuyant soigneusement.

Taches d'huile et de graisse

Utiliser un produit vaisselle doux ou un nettoyant neutre doux dans de l'eau très chaude. Rincer abondamment à l'eau propre et sécher avec un chiffon propre (ex. microfibre) Pour les taches plus persistantes, il est possible d'utiliser de l'alcool éthylique ou du vinaigre blanc.

Empreintes

Utiliser un nettoyant doux ou un liquide vaisselle avec de l'eau ou bien, en alternative, frotter délicatement avec un chiffon doux (ex. microfibre) et un nettoyant pour vitres.

Auréoles de flamme

Utiliser un chiffon doux (ex. microfibre) avec une crème nettoyante multi-usage d'entretien domestique. Rincer à l'eau courante et sécher avec un chiffon doux (ex. microfibre).

Taches de café ou thé, saleté persistante, graisse brûlée

Utiliser un chiffon doux (ex. microfibre) avec une émulsion spécifique pour le nettoyage de l'acier inox. Nous rappelons que la nourriture et les liquides doivent être immédiatement éliminés des surfaces en acier inoxydable.

Colle laissée par des adhésifs, auréoles de colle

Selon la substance adhésive, les résidus peuvent être éliminés avec de l'eau, des solvants alcooliques ou de l'acétone qui, comme nous le savons, n'attaquent pas l'acier inoxydable.

Taches de rouille (contamination)

Des taches de rouille peuvent ne pas provenir de la corrosion de l'acier inoxydable, mais en revanche de :

- Objets (pots, ustensiles d'usage quotidien, etc.) en acier commun laissés sur la surface inoxydable pendant une longue période, ou pouvant transférer des particules de fer.
- Utilisation de produits agressifs pour le nettoyage de l'acier inoxydable.
- Résidus ferreux oxydés par les hottes d'aspiration situées au-dessus des appareils.
- Contact direct ou seulement les vapeurs dégagées par des produits acides, alcalins ou ammoniacale.
- Contact avec des chiffons, éponges ou autre du même genre, utilisés pour le nettoyage d'autres objets ou autres matériaux.



Pour éliminer ces taches, appliquer un nettoyant en crème au moyen d'un chiffon souple mouillé (ex. microfibre) et frotter délicatement.

Si de la rouille est déjà présente, il est nécessaire de recouvrir la zone intéressée avec un mélange de citron et de sel et laisser agir pendant quelques minutes. En peu de temps, la rouille se détachera grâce à l'action acide du citron, et il sera possible de l'enlever avec une éponge souple.

La rouille qui se détachera aura probablement attaqué le métal sur lequel pourrait alors apparaître de légers creux.

RAPPEL : il est recommandé de tester tous les nouveaux produits pour le nettoyage de l'acier inox sur des parties non apparentes et attendre quelques heures pour évaluer leur effet.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER de pailles de fer, brosses, disques abrasifs, ou bien d'outils métalliques pour le nettoyage.

D'ailleurs, si ces objets ont été utilisés précédemment pour le nettoyage d'autres métaux, outre à rayer la surface, ils en provoqueraient la contamination, avec par conséquent des taches inesthétiques ou apparition de rouille.

NE JAMAIS UTILISER d'acide chlorhydrique (muriatique commercial). Il est recommandé d'éviter également le contact avec les vapeurs d'acide chlorhydrique dégagées, par exemple, lors du lavage des sols. En général, il sera opportun d'éviter l'utilisation directe sur l'acier inoxydable de détergents contenant des chlorures.

NE JAMAIS UTILISER de détergents en poudre abrasifs qui pourraient abîmer l'aspect esthétique de la finition de la surface.

NE JAMAIS UTILISER de substances pour nettoyer l'argent.

RAPPEL

- **ACIDE CHLORHYDRIQUE**
- **EAU DE AVEL à base d'Acide Hypochloreux**
- **CHLORURES en général**

L'acier inoxydable en contact avec ces substances peut créer des taches de surface difficiles à éliminer ou même des **traces de rouille**.

Déclin de responsabilité : les informations contenues dans ce document sont considérées comme des conseils utiles pour l'entretien des surfaces en acier inoxydable. Glem Gas S.p.A. décline toute responsabilité pour les coûts ou dommages résultant de l'utilisation des informations contenues dans ce document.