

Pulizia dell'acciaio inossidabile in casa



Tessuti in microfibra, leggermente inumiditi, sono efficaci per rimuovere le impronte dalle finiture decorative



Su superfici in acciaio inossidabile con finitura a specchio sono adatti prodotti per la pulizia dei vetri non contenenti cloruri

Vorrei comprare un accessorio in acciaio inossidabile per la mia cucina. Sarà difficile pulire la sua bella superficie ?

No, gli acciai inossidabili sono facili da pulire. Per questa ragione vengono normalmente scelti nelle industrie alimentari e del catering. Infatti la loro superficie liscia e non porosa rende difficile l'adesione e la sopravvivenza dei batteri e di altri micro-organismi.

Naturalmente, tutti i materiali utilizzati in casa hanno bisogno di manutenzione e l'acciaio inossidabile non fa eccezione a questa regola. L'acciaio inossidabile può essere facilmente pulito: le sue superfici rimangono disinfettate e con un elevatissimo grado di igiene.

L'eccellente resistenza dell'acciaio inossidabile alla corrosione è di estrema importanza in cucina perché non è soggetto agli attacchi o a formazione di macchie causati da cibi come i pomodori o i peperoni rossi che invece possono danneggiare le superfici di altri materiali.



Prodotti in crema sono particolarmente indicati per lavelli delle cucine

Come posso rimuovere le impronte da armadietti e altre superfici decorative?

Nella stragrande maggioranza dei casi, un panno morbido o una spugna imbevuta in acqua saponata possono dare ottimi risultati.

Un altro facile sistema per rimuovere le impronte è l'utilizzo di un panno in microfibra.

Invece per le superfici in acciaio inossidabile con finitura a specchio, è consigliabile l'uso di prodotti che servono per pulire i vetri.

E' da evitare l'uso di prodotti abrasivi che possono lasciare graffi. Su superfici satinata pulire nel senso della satinatura e non in quello trasversale.

Il problema delle impronte sulle superfici di acciaio inossidabile riguarda più che altro gli accessori nuovi. Infatti dopo poche settimane, le impronte presenti su questi accessori non appaiono più così evidenti come quando erano nuovi.

Come posso fare con lo sporco più resistente come quello che si forma nel lavello?

Per lo sporco più resistente come il grasso o le macchie causate dal tè, basterà utilizzare un semplice prodotto in crema.

Specialmente nelle aree dove viene utilizzata acqua con un elevato contenuto di calcare, risciacquare le superfici, asciugarle e togliere pezzi umide o spugne per evitare la formazione di calcare o macchie di acqua.

Esiste un modo particolare per combattere il calcare?

Se i prodotti in crema non sono sufficienti, si suggerisce di trattare il calcare con una soluzione che contenga il 25% di aceto, aspettando che si scioglia. Poi, risciacquare e asciugare.

Cosa posso fare contro i depositi di cibo bruciato che si formano nelle pentole?

Per facilitare l'operazione consigliamo di lasciare le pentole in ammollo per circa 15 minuti, semplicemente riempiendole con acqua bollente e una goccia di detersivo liquido per piatti. A questo punto, con poca fatica, il deposito può essere rimosso con una spugna normale o con rivestimento abrasivo di nylon.

Non bisogna mai utilizzare pagliette metalliche non inox perché queste possono lasciare macchie di ruggine che danneggerebbero la resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile.

In caso vengano usate pagliette in acciaio inossidabile nelle parti dove i depositi di sporco sono difficili da rimuovere, i graffi lasciati non danneggeranno la resistenza alla corrosione della superficie. In ogni caso, i graffi lasciati non possono essere rimossi con una successiva pulizia e quindi questo modo di pulire "aggressivo" non è indicato per superfici delicate e decorative.

Le macchie di tè sono difficili da rimuovere. Esiste qualche consiglio per poterle asportare?

La soda (carbonato di sodio) è molto efficace per rimuovere le macchie di tè. Le teiere possono essere completamente immerse in una soluzione di acqua calda e soda, mentre nel caso di ampie superfici è indispensabile ricorrere all'uso di una spugna. Dopo aver effettuato questa operazione, ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare.

Si può utilizzare la stessa procedura in caso di depositi di caffè?

I depositi di caffè sono oleosi e si formano solamente se le tazzine da caffè non sono state lavate regolarmente. In questo caso, il bicarbonato di sodio è il mezzo più idoneo. Preparare una soluzione mischiando acqua bollente con bicarbonato di sodio, lasciarla agire per 15 minuti, risciacquare e asciugare.



Macchie di tè possono essere rimosse con una soluzione a base di soda

Esistono particolari sistemi di pulizia che devono essere evitati?

Disinfettanti contenenti candeggina (ipoclorito di sodio) possono danneggiare l'acciaio inossidabile se concentrati o se lasciati a lungo in contatto con la superficie. Sale o altri prodotti per la pulizia contenenti cloruri possono causare danni. Se utilizzati, ricordarsi sempre di diluire questi "sanificanti" con acqua, di lasciarli in contatto con la superficie per il tempo strettamente necessario e di assicurarsi che le superfici vengano risciacquate più volte con acqua pulita.

Le polveri abrasive, usate per la pulizia di sporco resistente, lasciano graffi.



Mai usare comuni pagliette di filo metallico. Per le pentole, sono disponibili speciali pagliette inox.

Pagliette di acciaio comune non sono assolutamente adatte in quanto danneggiano la capacità di autoriparazione tipica delle superfici di acciaio inossidabile.

Non sono adatti prodotti utilizzati per la pulizia dell'argento perché possono contenere cloruri e acidi troppo aggressivi.

Esistono speciali spray e paste per proteggere i metalli. A che cosa servono?

La maggior parte degli spray usati per le superfici in metallo contengono olio al silicio. Questi prodotti, spesso creati appositamente per l'acciaio inossidabile, facilitano la pulizia. Tuttavia, nonostante essi riescano a rimuovere le vecchie impronte, non hanno la capacità di prevenire nuove macchie che quindi possono nuovamente essere visibili. L'effetto di questi spray dura da pochi giorni, per le parti più esposte, a molte settimane. L'olio al silicio può essere rimosso completamente con acqua saponata.

Le paste lucidanti producono un microscopico, ma resistente, strato di cera che rende particolarmente facile la pulizia di superfici metalliche. Essendo resistenti ai detergenti, questi strati possono durare diversi mesi e possono essere rimossi con alcool.

Questi due trattamenti possono solo essere usati nelle parti decorative della cucina, ma non in quelle a contatto con il cibo.

L'acciaio inossidabile in casa



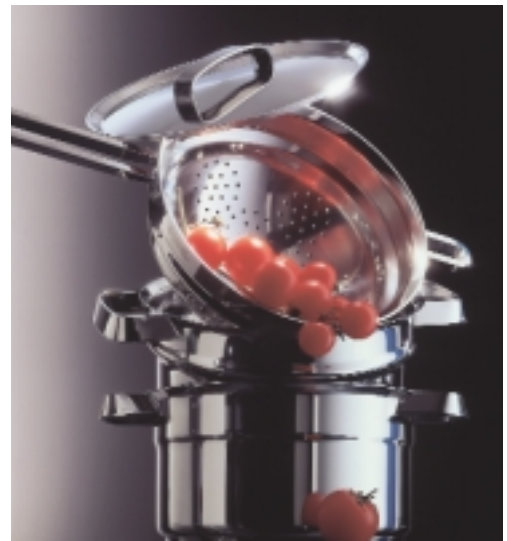
Per le sue intrinseche proprietà di resistenza alla corrosione e di igienicità, l'acciaio inossidabile è il materiale di normale impiego nell'interno di elettrodomestici come le lavatrici, le lavastoviglie e le asciugatrici.

Nelle applicazioni a contatto con il cibo, il consumatore, oggi, vuole lo stesso elevato livello di funzionalità, sicurezza e pulizia tipicamente richiesto nelle cucine dei ristoranti o nelle industrie alimentari.

Ci sono quindi molte buone ragioni che spiegano perché l'acciaio inossidabile sia così largamente utilizzato in casa:

L'acciaio inossidabile è igienico

La compattezza della superficie metallica rende difficili l'annidamento e la sopravvivenza dei batteri.



L'acciaio inossidabile è perfettamente neutro nei confronti del cibo

Il gusto e l'aspetto delle vivande rimangono inalterati – anche se l'inox è posto in contatto con sostanze aggressive e acide provenienti da frutta e verdura. Una piacevole brochure informativa sui più deliziosi e salutari cibi, la loro storia e il ruolo che l'acciaio inossidabile gioca nella loro produzione, è disponibile con il titolo di "Mangiar sano con l'acciaio inossidabile".

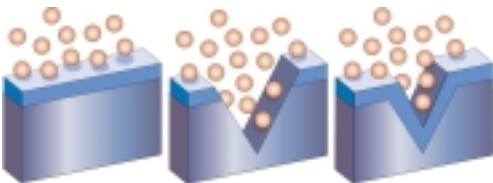


L'acciaio inossidabile è facile da pulire

Con una minima manutenzione, l'acciaio inossidabile può essere mantenuto come nuovo per decenni. Un breve documento intitolato "La pulizia dell'acciaio inossidabile in casa" è disponibile come guida pratica.

L'acciaio inossidabile è meccanicamente resistente

Lavelli per cucine e utensili usati per cucinare, realizzati in acciaio inossidabile, resistono agli urti e all'abrasione.



L'acciaio inossidabile ha una superficie che si autorigenera

La spiegazione del perché l'acciaio inossidabile sia così resistente alla corrosione sta nel così detto "film passivo" che si forma sulla sua superficie. Questo film è caratterizzato da un meccanismo di autorigenerazione che è il segreto della sua straordinaria durabilità.

L'acciaio inossidabile è bello

Essendo più facilmente formabile di molti altri metalli, l'acciaio inossidabile è il materiale preferito dai designer industriali per i loro ambiziosi progetti, per la cui realizzazione possono disporre di un'ampia gamma di finiture superficiali decorative, da quella lucida a specchio a quella opaca. La pubblicazione "Guida alle finiture superficiali degli acciai inossidabili", edita da Euro Inox, offre una panoramica delle finiture utilizzate in architettura.



L'acciaio inossidabile è ecologico

Dai materiali utilizzati in una casa possiamo capire le attitudini di chi vi abita. Una accresciuta coscienza ecologica ha portato anche a un incremento nell'uso dell'acciaio inossidabile. Infatti, questo pregiato materiale è ricavato principalmente da rottami. La media dell'acciaio inossidabile riciclato, contenuto in ogni prodotto inox, è infatti di circa il 70%. Poiché contiene materie prime di valore, l'acciaio inossidabile viene separato dalla massa dei rifiuti e, dopo una vita lunga e utile, è pronto per essere riciclato. Per maggiori informazioni consultare la sezione "Salute, Sicurezza e Ambiente".

