

Domande frequenti: Come pulire in casa l'acciaio inossidabile



Euro Inox

Euro Inox è l'associazione europea per lo sviluppo del mercato dell'acciaio inossidabile.

I suoi soci sono:

- produttori europei di acciaio inossidabile
- associazioni nazionali di sviluppo degli acciai inossidabili
- associazioni di sviluppo delle industrie produttrici degli elementi di lega

Gli scopi primari di Euro Inox sono quelli di creare una conoscenza delle caratteristiche peculiari degli acciai inossidabili, di promuovere il loro uso nelle applicazioni già esistenti e in nuovi mercati. Per raggiungere questi obiettivi, Euro Inox organizza conferenze e seminari e pubblica guide tecniche, sia stampate che in formato elettronico, per permettere ad architetti, progettisti, responsabili dei materiali, trasformatori e utilizzatori finali di accrescere la propria familiarità con il materiale. Inoltre, Euro Inox promuove e sostiene ricerche tecniche e di mercato.

Membri regolari

Acerinox

www.acerinox.com

Aperam

www.aperam.com

Outokumpu

www.outokumpu.com

ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni

www.acciaitermi.it

ThyssenKrupp Nirosta

www.nirosta.de

Membri associati

Acroni

www.acroni.si

British Stainless Steel Association (BSSA)

www.bssa.org.uk

Cedinox

www.cedinox.es

Centro Inox

www.centroinox.it

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei

www.edelstahl-rostfrei.de

International Chromium Development Association (ICDA), www.icdachromium.com

International Molybdenum Association (IMOA)

www.imoa.info

Nickel Institute

www.nickelinstitute.org

Paslanmaz Çelik Derneği (PASDER)

www.turkpasder.com

Polska Unia Dystrybutorów Stali (PUDS)

www.puds.com.pl

SWISS INOX

www.swissinox.ch

Domande frequenti:

Come pulire in casa l'acciaio inossidabile

Prima edizione

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-354-8

Versione ceca	978-2-87997-348-7
Versione finlandese	978-2-87997-351-7
Versione francese	978-2-87997-352-4
Versione inglese	978-2-87997-350-0
Versione olandese	978-2-87997-349-4
Versione polacca	978-2-87997-355-5
Versione spagnola	978-2-87997-356-2
Versione svedese	978-2-87997-357-9
Versione tedesca	978-2-87997-353-1
Versione turca	978-2-87997-358-6

Editore

Euro Inox

Diamant Building

Bd. A. Reyers 80

1030 Bruxelles

Belgio

Tel. +32 2 706 82 67

Fax +32 2 706 82 69

info@euro-inox.org

www.euro-inox.org

La presente pubblicazione riassume le domande più frequenti sulla pulizia e la manutenzione in casa dell'acciaio inossidabile. Ecco un elenco degli argomenti trattati:

• Proprietà pulenti dell'acciaio inossidabile	3
• Impronte	4
• Macchie ostinate	5
• Calcare	6
• Depositi di cibo bruciato	6
• Residui di tè	7
• Residui di caffè	7
• Residui di sostanze adesive	8
• Metodi di pulizia inadatti	8
• Spray e paste di protezione	8
• Proprietà igieniche a lungo termine	9

Nota sui diritti d'autore

È vietata la riproduzione, registrazione su supporto elettronico o trasmissione in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico o meccanico, nonché la fotocopiatura, registrazione o altro senza la preventiva autorizzazione scritta dell'editore.

Declino di responsabilità

Le informazioni tecniche contenute nella presente pubblicazione sono state attentamente curate da Euro Inox per assicurarne la correttezza. Tuttavia, si informa che il materiale ivi contenuto è ad uso informativo generale del lettore. Euro Inox, i suoi soci, il personale e i consulenti declinano qualsiasi responsabilità per perdite, costi o danni risultanti dall'uso delle informazioni contenute nella presente pubblicazione.

In breve:

I seguenti metodi e prodotti sono solitamente efficaci e non danneggiano le superfici decorative:

- spugne morbide o panni in microfibra
- acqua e sapone (per eliminare il grasso)
- aceto diluito (per eliminare il calcare)
- bicarbonato di sodio (per eliminare i depositi di caffè)
- soda da bucato (per eliminare i depositi di tè)
- solventi alcolici (per eliminare i residui di adesivo)
- pulitori spray senza cloro (per le superfici a specchio in acciaio inox)
- paste e spray specifici per acciaio al cromo e inox (per pulizia e protezione)

L'uso dei seguenti prodotti richiede molta attenzione:

- pagliette in acciaio inox (rischio di graffi)
- candeggina e disinfettanti (rischio di corrosione)

I seguenti prodotti sono inadatti:

- detersivi abrasivi in polvere (graffi)
- pagliette in acciaio al carbonio (graffi e corrosione)
- pulitori per argento a immersione (corrosivi per l'acciaio inox)



Domande frequenti

Vorrei decorare la cucina con elementi in acciaio inossidabile. Come si puliscono le superfici inox?

Gli acciai inossidabili sono facili da pulire. Per questo motivo vengono comunemente utilizzati nelle industrie alimentari e per la ristorazione. Infatti, la loro superficie liscia e non porosa rende difficile l'adesione e la sopravvivenza di batteri e altri microrganismi.

Naturalmente, tutti i materiali utilizzati in casa hanno bisogno di manutenzione e l'acciaio inossidabile non fa eccezione. La differenza è che la sua pulizia è un'operazione facile, che lascia superfici luminose e igieniche.

Grazie all'eccellente resistenza alla corrosione, gli acciai inossidabili usati in cucina possono resistere agli attacchi dei cibi o alla formazione di macchie, provocate per esempio da pomodori, peperoni rossi o frutta, che invece possono intaccare gli altri materiali.



L'acciaio inox resiste anche all'aggressione dei succhi della frutta e della verdura.

Come si eliminano le impronte da armadietti, cappe e altre superfici decorative?

Nella maggior parte dei casi, è sufficiente un panno morbido o una spugna imbevuta d'acqua e sapone per ottenere ottimi risultati. Un altro facile sistema consiste in un panno di microfibra appena inumidito.

Per le superfici di acciaio inox con finitura a specchio si può usare un normale pulitore per vetri. Sono da evitare i prodotti abrasivi, che possono lasciare graffi. Sulle superfici satinata è bene agire in direzione della satinatura e non in senso trasversale.



Un panno in microfibra appena umido elimina efficacemente le impronte dalle finiture decorative.



Pulire sempre le superfici decorative in direzione della lucidatura e non in senso trasversale.

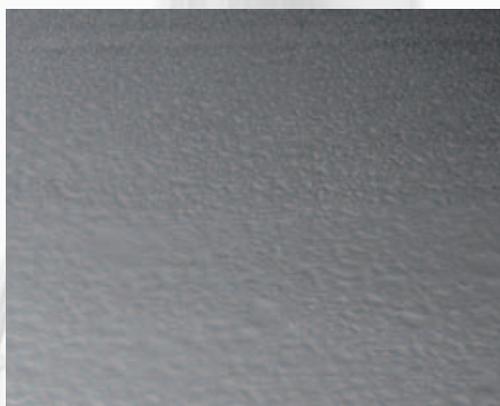
La presenza di impronte sulle superfici d'acciaio inossidabile può essere un problema solo quando gli accessori sono nuovi. Infatti, dopo poche settimane d'uso, le impronte risultano meno visibili. Esistono inoltre superfici brevettate antimpronta che riducono notevolmente la visibilità delle ditate.

Come si pulisce lo sporco più tenace, per esempio quello che si forma nel lavello?

Per lo sporco più resistente, come il grasso o le macchie lasciate dal tè, generalmente è sufficiente un normale detergente in crema. Si consiglia di asciugare bene il lavello ricordandosi di rimuovere il panno o la spugna umida, specialmente nelle aree in cui l'acqua è molto dura, per evitare la formazione di macchie d'acqua e calcare.



I produttori di elettrodomestici offrono un'ampia gamma di soluzioni antimpronta. In tutti i casi, le impronte tendono a sparire con il tempo, anche sulle normali superfici lucidate.



Per prevenire la formazione di calcare si deve asciugare bene. Sul calcare già depositato, sono efficaci l'aceto o l'acido citrico diluito.

Come si elimina il calcare?

Se i prodotti in crema sono inefficaci, si suggerisce di applicare una soluzione al 25 % di aceto e aspettare che il calcare si scioglia. Quindi pulire, sciacquare e asciugare come al solito. In alternativa, se l'odore di aceto risulta sgradevole si può usare l'acido citrico che è inodore.

Come si eliminano i resti di cibo bruciato dal fondo di pentole e padelle?

Per facilitare l'operazione, si consiglia di ammorbidire in acqua i residui di cibo bruciato. Riempire la pentola di acqua calda con una goccia di detersivo liquido per piatti e lasciare agire per 15 minuti. Il deposito si stacca facilmente con una spugna o una paglietta di nylon.

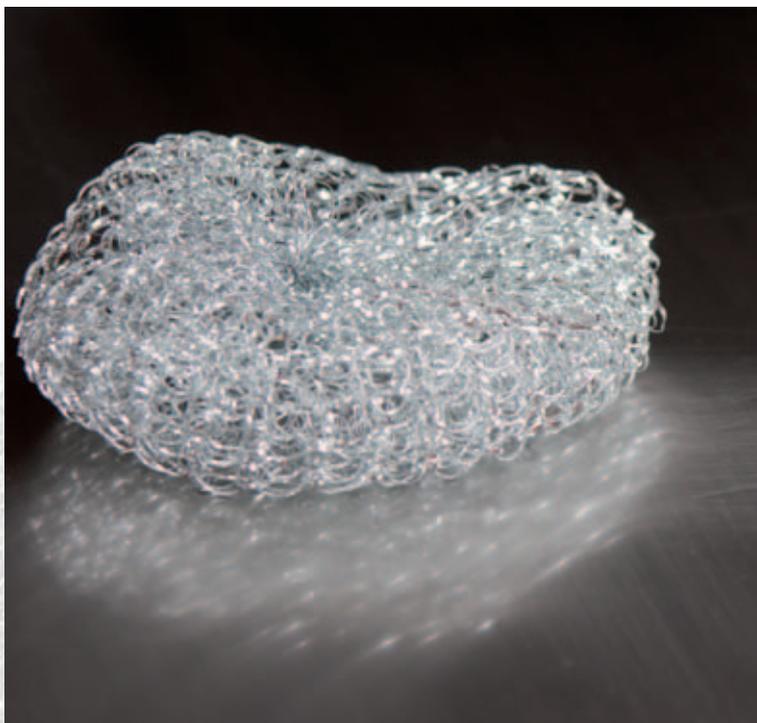
Non usare mai pagliette abrasive in acciaio non inossidabile, perché l'eventuale presenza di ruggine danneggerebbe irrimediabilmente la resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile.

Per i depositi di cibo particolarmente tenaci, si possono usare speciali pagliette di acciaio inox. Nonostante il rischio di graffi, queste pagliette non compromettono la resistenza dell'acciaio contro la corrosione. In ogni caso, sulle delicate superfici decorative, come le porte dei frigoriferi o le cappe, è bene evitare l'uso di sistemi abrasivi.

Nei casi più ostinati di cibo bruciato, riempire la pentola di acqua calda aggiungendo qualche cucchiaino di carbonato di sodio (Na_2CO_3) che si trova nei normali supermercati. Lasciare agire la soluzione per qualche ora, dopo di che anche i depositi più ostinati dovrebbero staccarsi. Il carbonato di sodio non è tossico né nocivo per l'ambiente.



Per le pentole e le padelle di acciaio inossidabile si devono usare solo pagliette di acciaio inox o nylon.



Sulle delicate superfici decorative, come le cappe, evitare l'uso di sistemi abrasivi che possono lasciare graffi.



Le macchie di tè possono essere difficili da trattare. Quali sono i sistemi raccomandati?

Come per i residui di cibo bruciato, il carbonato di sodio (Na_2CO_3) o soda da bucato è efficace a rimuovere le macchie di tè. Se possibile, immergere la teiera oppure applicare la soluzione con un panno o una spugna. Poi sciacquare con acqua corrente e asciugare come al solito.

Per togliere le macchie di tè, usare una soluzione di acqua e soda.

Lo stesso vale per i depositi di caffè?

I depositi di caffè sono oleosi e si formano solamente se le tazzine non sono state lavate a fondo. In questo caso, il bicarbonato di sodio (Na_2CO_3) è il mezzo più adatto. Preparare una soluzione di acqua calda e bicarbonato di sodio, lasciare agire per 15 minuti, sciacquare e asciugare.



Il bicarbonato di sodio rimuove efficacemente i depositi di caffè.

Come si eliminano i residui di adesivo?

A seconda della sostanza adesiva, i residui si possono eliminare con acqua, solventi alcolici o acetone che, come è noto, non intaccano l'acciaio inossidabile.

Esistono dei particolari sistemi di pulizia da evitare?

I disinfettanti concentrati a base di candeggina (ipoclorito di sodio) possono danneggiare l'acciaio inox. Anche diluiti, questi prodotti sono corrosivi se lasciati troppo a lungo a contatto con le superfici di acciaio inossidabile o non risciacquati completamente. Benché questi prodotti siano espressamente indicati

per l'acciaio inossidabile, il loro uso richiede comunque molta attenzione soprattutto per quanto riguarda la concentrazione, la durata e la temperatura d'uso. Sciacquare a fondo le superfici, assicurandosi che il prodotto non ristagni o resti intrappolato negli spazi.

Il sale o i prodotti a base di cloruri possono essere dannosi. Controllare la composizione chimica: se appare il simbolo "Cl", il prodotto può essere corrosivo per i metalli come l'acciaio inox. Le polveri abrasive, usate per lo sporco più resistente, possono lasciare graffi.

Le pagliette d'acciaio comune sono assolutamente da evitare, in quanto danneggiano l'acciaio inossidabile in due modi: oltre a graffiare, diminuiscono la capacità di autoriparazione della superficie inox.

I pulitori per l'argento a immersione possono contenere cloruri e acidi aggressivi e non sono adatti per l'acciaio inossidabile.

In commercio si trovano spray e paste speciali di protezione per i metalli. A che cosa servono?

La maggior parte dei pulitori spray per le superfici metalliche contengono olio silicico. Questi prodotti, spesso pensati proprio per l'acciaio inox, rendono più facile la pulizia, ma anche se eliminano le vecchie impronte, non possono evitare che ne appaiano di nuove. L'effetto degli spray



Anche se indicati per l'acciaio inox, i prodotti a base di cloruri vanno usati con cura. Una concentrazione eccessiva, un contatto prolungato o un risciacquo incompleto possono provocare la corrosione dell'acciaio inox. Seguire meticolosamente le istruzioni.

dura da pochi giorni (nelle zone più esposte) a diverse settimane. L'olio silico-nico si elimina completamente con acqua e sapone.

Le paste lucidanti lasciano un microscopico strato di cera molto tenace, che rende particolarmente agevole la pulizia delle superfici metalliche. Essendo resistente ai detergenti, questo strato può durare diversi mesi e si elimina facilmente con alcool.

Entrambi i suddetti metodi sono adatti per la pulizia delle superfici decorative anche in cucina, ma non devono essere usati per gli utensili a contatto con il cibo.

È vero, come ho letto, che le superfici “auto-sanitizzanti” sarebbero superiori anche all'acciaio inox?

Le proprietà igieniche delle superfici sono oggetto di un acceso dibattito fra gli scienziati. Esistono alcuni materiali e rivestimenti che rilasciano ioni di argento o rame ed hanno una capacità riconosciuta di uccidere i germi o di rallentarne la proliferazione. Tuttavia, l'efficacia pratica di tali superfici “attive” è materia di discussione fra gli esperti. I potenziali effetti a lungo termine del rilascio di questi ioni sulla salute umana e sull'ambiente non sono completamente chiari.

L'acciaio inossidabile è inerte per gli esseri umani e l'ambiente. Non invecchia e non si opacizza. Non richiede l'applicazione di rivestimenti che possono rovinarsi o usarsi.



Paste e creme protettive possono avere effetto a lungo termine. Si usano anche in cucina, ma non sugli utensili a contatto con i cibi.

La sua pulibilità rimane intatta nel tempo. In conclusione, l'acciaio inossidabile è la soluzione migliore quando l'igiene del materiale riveste la massima importanza, come nell'industria alimentare, la ristorazione e le applicazioni medicali. Decenni di esperienze positive nell'uso professionale confermano ai consumatori che l'acciaio inox è adatto per gli elettrodomestici, gli utensili da cucina, le posate, cioè in tutti i casi in cui la pulibilità e l'igiene sono fattori prioritari.



Anche dopo anni di uso ininterrotto, gli oggetti in acciaio inox mantengono intatte le proprietà igieniche.

ISBN 978-2-87997-354-8