

Instrukcja konserwacji i czyszczenia mebli ze stali o podwyższonej odporności na korozję (tzw. stali nierdzewnych) oraz wskazówki dotyczące użytkowania

Stal nierdzewna to materiał powszechnie stosowany do produkcji mebli gastronomicznych. Jej gładka powierzchnia zapobiega rozwojowi niekorzystnej flory bakteryjnej, co pozwala na zachowanie wysokiego stopnia higieny przy obróbce żywności w kuchniach zbiorowego żywienia.

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 warstwy pasywnej tlenku chromu. Proces ten przebiega wyłącznie na powierzchniach czystych, z bezpośrednim dostępem do tlenu atmosferycznego.

Stal nierdzewna, jak każdy materiał, wymaga prawidłowego użytkowania i pielęgnacji. Regularne czyszczenie i konserwacja mebli wykonanych ze stali nierdzewnych pozwala na ich długotrwałą i bezproblemową eksploatację.

- 1. Powierzchnie mebli powinny być utrzymane w czystości. Zanieczyszczenia należy usuwać na bieżąco. Brud i osady pozostawione na powierzchni mebla mogą powodować jego przebarwienia i korozję.**
- 2. Do czyszczenia mebli gastronomicznych należy używać wyłącznie środków przeznaczonych do stali nierdzewnych. W większości przypadków czyszczenie polega na naniesieniu środka na powierzchnię mebla, usunięciu zabrudzeń za pomocą ściereczki lub gąbki, a następnie spłukaniu czystą wodą i wytarciu do sucha wszystkich powierzchni, w tym zakamarków trudniej dostępnych, gdzie może gromadzić się brud i wilgoć.**
- 3. Po czyszczeniu należy zakonserwować meble środkami przeznaczonymi do konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnych.**
- 4. Do czyszczenia mebli ze stali nierdzewnych nie wolno stosować proszków i młeczek ściągających, środków do srebra, wybielaczy oraz jakichkolwiek innych środków zawierających chlor.**

5. Powierzchnie eksploatowane lub czyszczone nieprawidłowo ulegają przebarwieniu, zmatowieniu, a w dłuższym okresie korozji.

6. Na rynku dostępna jest szeroka gama profesjonalnych środków przeznaczonych do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnych. Należy używać wyłącznie środków renomowanych marek oraz postępować zgodnie z instrukcjami podanymi przez ich producentów.

Stal nierdzewna może ulec uszkodzeniu w wyniku kontaktu z kwasami i zasadami pochodzenia organicznego i nieorganicznego, np. pochodne soli kuchennej, esencje octowe, musztardy, mieszanki i koncentraty przyprawowe itp. W związku z tym nie wolno pozostawiać przez dłuższy czas na powierzchni mebli resztek jedzenia i przypraw.

Czynnikami negatywnie oddziałującymi na stal nierdzewną jest również kontakt z innymi metalami żelaznymi i nieżelaznymi np. ostrzami noży lub drucianymi czyścikami. Bezpośrednio na powierzchniach mebli nie wolno kroić ani wykonywać innych operacji metalowymi narzędziami kuchennymi mogącymi uszkodzić warstwę pasywną.

Powierzchnie mebli ze stali nierdzewnej mogą również ulegać przebarwieniu na skutek kontaktu ze składnikami spożywczymi intensywnie barwiącymi, np. krew i przyprawy. Ten rodzaj przebarwienia nie jest 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 zażelazionej 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.

Producent i Dystrybutor mebli ze stali nierdzewnej nie ponoszą odpowiedzialności za uszkodzenia mebli wynikające z niezgodnego z powyższymi zaleceniami użytkowania, czyszczenia i konserwacji, jak również za przebarwienia i osady będące wynikiem normalnej eksploatacji.