

Upute za održavanje i čišćenje namještaja od čelika s povećanom otpornošću na koroziju (tzv. nehrđajući čelik) i preporuke za korištenje.

Nehrđajući čelik ima široku primjenu u proizvodnji ugostiteljskog namještaja. Njegova glatka površina sprječava razvoj patogene mikroflore, što pomaže u održavanju visoke razine higijene pri obradi hrane i kuhinjama zajedničke prehrane.

Nehrđajući čelik s povećanom otpornošću na koroziju rezultat je sastava same legure kao i kemijske reakcije koja se spontano odvija na površinama nehrđajućeg čelika, odnosno stvaranja pasivnog sloja krom oksida. Proces se odvija samo na čistim površinama s izravnim pristupom atmosferskom kisiku.

Kao i svaki drugi materijal, nehrđajući čelik zahtijeva pravilnu upotrebu i njegu. Redovito čišćenje i održavanje namještaja od nehrđajućeg čelika omogućuje njegovu dugotrajnu i nesmetanu upotrebu.

- 1. Površine namještaja treba održavati čistima. Svaku prljavštinu potrebno je trenutačno ukloniti. Prljavština i naslage preostale na površini namještaja mogu uzrokovati promjenu boje i koroziju.**
- 2. Ugostiteljski namještaj treba čistiti isključivo sredstvima za čišćenje namijenjenim nehrđajućem čeliku. U većini slučajeva postupak čišćenja sastoji se u nanošenju sredstva na površinu namještaja, uklanjanju nečistoće krpom ili spužvom, zatim ispiranju čistom vodom i suhim brisanjem svih površina, uključujući i teško dostupna mjesta na kojima se nakuplja prljavština i vlaga .**
- 3. Nakon čišćenja namještaj od nehrđajućeg čelika treba zaštititi proizvodima namijenjenim održavanju nehrđajućeg čelika.**
- 4. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje u prahu ili kremi, sredstva za čišćenje srebra, izbjeljivač ili bilo koja druga sredstva koja sadrže klor.**
- 5. Površine od nehrđajućeg čelika koje se nepravilno koriste ili čiste sklone su gubitku boje i potamnjenju, a dugoročno i koroziji.**

- 6. Na tržištu postoji širok izbor profesionalnih sredstava za čišćenje namijenjenih čišćenju i održavanju nehrđajućeg čelika. Molimo koristite samo proizvode renomiranih marki i slijedite upute njihovih proizvođača.**

Nehrđajući čelik može se oštetiti kao rezultat kontakta s organskim i anorganskim kiselinama i bazama, npr. derivati kuhinjske soli, ekstrakti octa, senf, mješavine začina i koncentradi itd. Stoga se savjetuje ne ostavljajte ostatke hrane ili začina na površine namještaja dulje vrijeme.

Ostali čimbenici koji utječu na nehrđajući čelik uključuju dolazak u kontakt s drugim obojenim i željeznim metalima, npr. oštrice noževa ili metalne ribalice. Nemojte rezati izravno na površini namještaja i izbjegavajte druge postupke koji uključuju kuhinjske metalne uređaje koji bi mogli oštetiti pasivni sloj.

Površine namještaja od nehrđajućeg čelika također mogu promijeniti boju kao rezultat kontakta sa sastojcima koji imaju intenzivna svojstva bojenja, poput krvi ili začina. Ova vrsta promjene boje nije oštećenje čelične površine, već rezultat normalne uporabe. Daljnjim redovitim čišćenjem i održavanjem namještaja, promjene boje postupno će nestajati.

Anorganski spojevi koji se nalaze u tvrdoj ili željeznoj vodi iz slavine mogu stvoriti talog na čeličnim površinama. Ostavljanje namještaja bez brisanja dovodi do isparavanja vode i taloženja naslaga koje mogu imati hrđavu boju. Takve promjene boje nisu znakovi korozije čelika, već samo taloženje na površini. Sedimente ove vrste treba odmah ukloniti kako je gore opisano.

Proizvođač i distributer namještaja od nehrđajućeg čelika ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu na namještaja kao rezultat uporabe, čišćenja ili održavanja u suprotnosti s gornjim uputama ili za bilo kakve promjene boje i naslage nastale normalnom uporabom.