



GUIDE
BONNES
PRATIQUES
INOX

2020

PAR
PB MAINTENANCE

ENTRETIEN ACIER INOXYDABLE

Avant d'employer n'importe quel produit détergent pour le nettoyage de l'acier inoxydable ou bien le carrelage sous ou près des appareils, renseignez-vous toujours auprès de votre fournisseur de détersifs pour savoir quel type est le plus indiqué et assurez-vous que le produit que vous allez employer ne puisse absolument pas causer de la corrosion sur l'acier (produit agréé par le ministère de l'agriculture).

- Souvenez vous que si l'acier se corrode (rouille) il est très rare que cela vienne de l'acier. Dans presque tous les cas, cela est dû au produit utilisé pour le nettoyage qui n'est pas fait pour l'acier (tels qu'un général les produits blanchissants ou détergents fortement acides à base chloratée) ou bien un mauvais entretien.

Les systèmes d'alimentation en eau des marmites, plonges, cuisinières, machines à laver le linge etc... produisant inévitablement de la rouille en plus ou moins grande quantité, surtout si installation nouvelle.

Il faut éviter absolument que cette rouille se dépose et reste en contact avec l'acier inoxydable en produisant de la corrosion.

Il est conseillé de prévoir des tuyauteries en acier galvanisé pour les arrivées d'eau. Celle-ci sera alors relativement pure. La rouille éventuelle peut être éliminée en faisant couler l'eau jusqu'à ce quelle soit parfaitement propre.

Eviter que des solutions salées ne s'évaporent et se dessèchent sur les surfaces en acier inoxydable..

INOX

Dans le cas de la marmite, ne peut utiliser du gros sel car les cristaux se déposeront sur le fond et ne se dissoudront pas immédiatement. (ou saler en cours de cuisson)

Aux points de contact il peut y avoir des phénomènes de corrosion. Si vous devez utiliser du gros sel, il faut le mettre dans l'eau en ébullition, sinon il faut le faire dissoudre au préalable dans un autre récipient.

Eviter absolument de mettre du sel dans les marmites quand l'eau est encore froide ou même sans eau.

Les récipients des marmites, le bassin des bains marie etc..., quand ils ne sont pas utilisés, doivent être laissés de préférence découverts afin de conserver et stabiliser la pellicule passivante qui protège l'acier du contact avec des agents chimiques nuisibles.

Pour éliminer les tâches éventuelles laissées sur l'acier par les aliments ou par la chaleur, agir :

- Utiliser des feutres abrasifs de matériel synthétique, en frottant soigneusement dans le sens du satinage, rincer à l'eau et essuyer avec soin. Faire attention à ne pas causer des égratignures sur la surface.

Pour éliminer les tâches de rouille dues à un entretien non correct ou à l'utilisation de produits oxydant, il faut :

Utiliser des produits indiqués pour ce but. On peut les acheter auprès des fournisseurs de produits détergents industriels

AVIS IMPORTANT

Après avoir fait le nettoyage des parties en acier inoxydable, on conseille, surtout pour les surfaces extérieures des appareils, de les protéger, aussitôt qu'elles sont sèches, avec des produits du commerce prévus pour l'acier inoxydable.

Ces produits éliminent les halos, redonnent du brillant à l'acier et préservent le métal de l'humidité et de la saleté qui cause la corrosion.