



---

**GUIDE**  
**BONNES**  
**PRATIQUES**  
**INOX**

2020

---

**PAR**  
PB MAINTENANCE

# ENTRETIEN PLAQUES INOX

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.

La surface de cuisson de l'appareil est constituée d'une plaque en acier inoxydable. Celle ci, selon le type de cuisson, peut être plus ou moins souillée :

- Les salissures légères s'enlèvent avec un chiffon humide puis séchage
- Les salissures plus résistantes s'enlèvent avec un racloir, à utiliser de façon régulière, parallèle à la plaque, dans le sens du grain puis à l'aide d'un chiffon humide puis séchage
- Dans le cas de salissures plus importantes, il sera nécessaire d'utiliser un tampon, type tampon Jex ou abrasif fin inox et de frotter autant que nécessaire, dans le sens du gain. La finition sera réalisée à l'aide d'un chiffon humide puis séchage.

Un noircissement de la plaque peut apparaître par :

- L'emploi excessif d'huile ou de matière grasse.
- Une température de la plaque trop importante

Le nettoyage des plaques inox à l'aide de glaçon est vivement déconseillé. Le violent choc thermique engendre d'importantes contraintes mécaniques pouvant provoquer des déformations irrémédiables des plaques.

