

AÇO INOXIDÁVEL

Como conservar o aço inoxidável

A limpeza correta é fator essencial para se obter o máximo de resistência à corrosão e manter a boa aparência e higiene do aço inoxidável. O segredo da sua limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto.

A frequência da limpeza e higienização será estabelecida pela intensidade do uso, mas, em nenhuma hipótese, deverá ultrapassar o período de seis horas entre o final do uso e sua limpeza. Após esse período, a maior parte dos detritos, sobretudo os ácidos e os materiais orgânicos, sofrem um processo de fermentação química que pode dificultar a limpeza ou, até, causar danos irreversíveis.

Limpeza de equipamentos e utensílios em aço inoxidável

A limpeza de rotina deve ser feita à base de sabão ou detergente neutro e água morna e removedores a base de amônia diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou esponja de nylon (não utilizar lã ou palha de aço por serem abrasivos, existindo, ainda, o risco de contaminação). Deve-se enxaguar com bastante água morna e secar com um pano macio para se evitar as manchas. Evite o uso de detergentes com aromatizantes, pois podem contaminar os alimentos com odores típicos. Não há restrições a detergentes clorados, desde que o enxágüe seja eficiente. Por conterem substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos, não é recomendado o uso de produtos para dar brilho. Existem disponíveis no mercado, limpadores específicos que eliminam as sujeiras ou manchas mais difíceis sem danificar a superfície do aço.

Quando a limpeza de rotina for insuficiente, deve-se aplicar uma mistura à base de gesso ou bicarbonato de sódio diluídos em álcool de uso doméstico para formar uma pasta, aplicando na superfície do aço inoxidável com um pano macio ou uma esponja de nylon, evitando esfregar, utilizando movimentos longos e uniformes, e não circulares. Enxaguar e secar da mesma forma da limpeza de rotina.

Para sujeiras mais intensas ou manchas mais acentuadas é necessária uma pré-imersão em detergente morno ou numa solução de removedor à base de amônia. Caso não resolva, utilize removedores à base de soda cáustica (usados em limpeza doméstica). Em último caso, somente se extremamente necessário, use os sapólios. Após, enxágüe abundantemente e seque com pano macio.

Como proceder a limpeza rotineira

- 1- Remova todos os detritos da superfície e/ou dos fundos das cubas.
- 2- Molhe as superfícies a serem higienizadas.
- 3- Faça uma solução moderadamente concentrada de detergente com água morna e, aplique a solução com auxílio de esponja de pano ou esponja de nylon, com movimentos firmes e uniformes, assegurando-se de que toda a superfície foi coberta.
- 4- Enxágüe imediatamente, antes que a solução seque.
- 5- Enxugue com pano úmido.
- 6- Seque com um pano absorvente.

Como proceder a limpeza de:

Gorduras, óleos e banhas

Retire o excesso com toalha de papel. Limpe com uma solução de água morna com detergente ou amônia e seque com pano macio.

Marcas de Dedos

Limpe com um pano macio umedecido em álcool isopropílico ou solvente orgânico (éter, benzina). Para prevenção, aplique sobre a superfície limpa, óleo mineral para bebê ou vaselina líquida.

Rótulos de Etiquetas

Descole o máximo que puder. Molhe com água morna e esfregue com um pano macio. Se a cola persistir, seque e esfregue, suavemente, com álcool ou solvente orgânico. Nunca raspe a superfície com lâminas ou espátulas, nem use abrasivos grossos.

Atenção com as manchas

Frutos cítricos, vegetais pigmentados ou restos de gêneros cozidos e outros, permanecendo em contato direto com a superfície de forma imobilizada por longos períodos (cerca de 8 horas), podem causar um escurecimento do local. Panos ou papéis molhados podem apresentar os mesmos problemas.

As manchas acontecem pois a área de contato (material X superfície) fica, obviamente, isenta de luz natural ou artificial, potencializando o processo de fermentação química e um desencadeamento de processos enzimáticos, alterações radicais do Ph, etc... O aço inoxidável não será afetado no aspecto estrutural nem sofrerá nenhum tipo de dano físico, porém estará sujeito a alterações irreversíveis na cor. Entretanto, as manchas podem ser evitadas não se deixando restos de alimentos, frutos cortados, panos ou papéis molhados por longos períodos diretamente em contato com os tampos e mesas.

Manchas de Ferrugem

O aço inoxidável pode ser contaminado por materiais ferrosos enferrujados. A ferrugem (óxido) causa na superfície manchas irreversíveis, e, em casos mais severos até mesmo danos superficiais.

Alguns materiais quando molhados, tais como lã ou palha de aço, pregos e similares sofrem um processo de oxidação (ferrugem) extremamente rápido, em questão de horas, assim se eles forem deixados sobre tampos ou mesas, ainda que inicialmente em boas condições, poderão afetar seriamente o local de contato, principalmente se ficarem um fim de semana inteiro. Caso algum fragmento de aço comum fique preso à superfície do inox, faça aplicações tópicas com cotonete embebido em água e ácido nítrico* a 10%, mantendo o local umedecido durante 20 a 30 minutos. Se for necessário, repita o processo. No caso de manchas mais acentuadas, utilize uma pasta feita com sapólio*, água e ácido nítrico* a 10%, esfregando vigorosamente. Enxágüe com solução de amônia* ou bicarbonato de sódio* e seque com pano macio.

Manchas de água

A água, além do cloro, contém partículas minerais que ficam na superfície do aço em grandes concentrações, quando deixamos a água secar sobre ela. Tais partículas tornam-se visíveis já que o inox possui superfície brilhante e reflexa à luz, podendo causar as chamadas manchas d'água. Para evitá-las, enxugue seu equipamento ou utensílio com um pano macio logo após a lavagem. Para retirá-las, lave com água e secar bem com pano macio e seco.

Tintas e pichações

Utilize removedores de tintas alcalinos ou à base de solventes. Jamais utilize raspadores ou facas, para não arranhar o inox.

Sujeiras abrangentes, resistentes e de difícil identificação

Usar polidor de metal para peças cromadas ou polidor para pintura automotiva.

Outros cuidados no uso de seus equipamentos

Devem ser evitados golpes na superfície tais como quedas de objetos ou utensílios, usar os tampos e mesas para bater (utilize cepos apropriados) e trabalhos de corte diretamente na superfície (utilize placas de corte em polietileno).

Desinfecção de equipamentos e utensílios em aço inoxidável

Desinfetantes químicos são freqüentemente mais corrosivos que agentes de limpeza e seu uso deve ser feito com cuidado.

HIPOCLORITOS - Hipocloritos e outros desinfetantes podem liberar cloro que pode causar pite (pequeno orifício na superfície de um metal frequentemente causado por corrosão). Hipoclorito de sódio ou potássio são usados em agentes esterilizadores. Se estas substâncias forem utilizadas com o aço inox, a duração do tratamento deve ser mínima e seguida de enxágüe com água. Em altas temperaturas, agentes contendo cloro não devem ser usados com aço inoxidável.

SAIS TETRAVALENTES DE AMÔNIA - São muito menos corrosivas que os hipocloritos.

COMPOSTOS DE IODO - Podem ser utilizados para a desinfecção de aço inoxidável.

ÁCIDO NÍTRICO - Mesmo em baixas concentrações, o ácido nítrico tem uma potente ação bactericida e pode ser um desinfetante de baixo custo para equipamentos de aço inoxidável, especialmente em equipamentos de pasteurização.

Cuidados necessários em caso de obras na cozinha

Argamassas, cal hidratada, tintas e agregados típicos em trabalhos com alvenaria podem danificar o aço inoxidável. Portanto, se sua cozinha estiver em fase de obras, as recomendações que seguem são extremamente importantes:

- O material deverá estar sempre coberto.
- Se a obra estiver em fase de "trabalhos pesados", além de cobertos devem estar protegidos contra choques, por quedas de acidentais de materiais de construção.
- Não permita que os tampos, mesas ou outros utensílios sejam utilizados como andaimes, ou local para suportar pessoas ou materiais.
- Os produtos de limpeza de fim de obra, principalmente o ácido muriático, atacam gravemente todos os metais, inclusive o aço inoxidável. São danos graves e irreparáveis. Por isso é necessário especial cuidado nesta etapa.