

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

Vous trouverez dans cette brochure des informations et conseils pratiques qui vous aideront à nettoyer les surfaces en acier inoxydable pour trois types de taches. La méthode appropriée et les matériaux à utiliser sont indiqués dans chaque cas. Nettoyer chaque ustensile après utilisation pour préserver le brillant originel de sa surface.

COMMENT PRÉVENIR LES DOMMAGES CAUSÉS À LA SURFACE DE L'ACIER INOXYDABLE

Toujours nettoyer la surface dans le sens et non contre le sens de la finition du grain lorsque vous utilisez des crèmes ou détergents. S'il s'agit d'acier inoxydable, **ne pas exercer de pression excessive lors du nettoyage.**

Ne jamais utiliser de produits contenant les substances suivantes :

- 1 l'acide chlorhydrique ou ses dérivatifs ;
- 2 l'acide chlorhydrique ou ses dérivatifs ;
- 3 l'acide fluorhydrique ou ses dérivatifs ;

Ces substances (qui contiennent par exemple des produits anti-tartres ou de blanchiments) ont un effet corrosif.

Ne jamais utiliser d'objets tranchants ou pointus (couteaux, ciseaux, tournevis) pour déloger la souillure ou la crasse de la surface.

Éviter d'utiliser des pâtes, crèmes ou tissus abrasifs sur les informations imprimés sur la surface de l'acier.

SIMPLE SOUILLURE

Exemple :

- **Taches**, empreintes de doigts, l'aspect terne dû à l'usage quotidien de l'ustensile.

QUOI UTILISER

- **Pour les taches superficielles** : nettoyeurs utilisés pour les fenêtres, miroirs ou les surfaces polies en général.

- **Pour les taches récalcitrantes** : utiliser un produit spécial pour l'acier.

MÉTHODE

- 1 Vaporiser le produit directement sur la tache, ou l'appliquer à l'aide d'un chiffon de coton propre ou d'un papier essuie-tout.
- 2 Enlever le produit à l'aide d'un papier essuie-tout, puis essuyer à l'aide d'un chamois humide.

SOUILLURE OXYDÉE

Exemple :

- **Jaunissement de la surface en acier**

des brûleurs de la cuisinière ;
partie inférieure du four.

L'oxydation est un phénomène commun à tous les métaux (tel l'aluminium, le fer, l'or et l'argent) et est tout à fait normal.

À une température d'opération relativement élevée, la surface en acier inoxydable utilisée dans la fabrication d'accessoires de cuisine s'oxyde aussi et provoque un phénomène appelé « bleuissement ». Ce phénomène se produit normalement sur des articles tels que les poêlons, couvercles de brûleurs et toutes surfaces entrant directement en contact avec la chaleur.

Ce bleuissement est seulement superficiel et n'affecte pas, à des niveaux d'intensité plus faible, les caractéristiques du matériel ; il peut être enlevé avec des produits prévus pour cette tâche afin d'en restaurer tout l'éclat et la propreté originale.

QUOI UTILISER

- **Pour le jaunissement des surfaces en acier** : Des liquides ou pâtes non-abrasives pour acier ou métaux.

- **Pour les résidus de cuisson** : Un détergent régulier pour les taches superficielles ou des produits spécifiques pour acier ou métaux pour les taches récalcitrantes.

N'utiliser les tissus abrasifs que pour les tôles et couvercles.

MÉTHODE

- 1 Appliquer le produit nettoyant à l'aide d'un chiffon ou d'un papier essuie-tout.
- 2 Après quelques secondes, frotter vigoureusement la surface avec le papier essuie-tout.
- 3 Enlever tous les résidus du produit à l'aide d'un chiffon propre ou d'un papier essuie-tout.
- 4 Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon humide pour en faire briller la surface.

SOUILLURE CUITE

Exemple :

- **Les résidus** qui ont été cuits sur la surface.

QUOI UTILISER

- Un détergent spécifique pour nettoyer l'acier et autres métaux permettant d'amollir et d'enlever la saleté cuite.

(Lire attentivement l'étiquette du produit pour vérifier si le produit est approprié pour cet usage).

MÉTHODE

- 1 Vaporiser le produit sur la surface métallique (toujours suivre les instructions sur l'étiquette du produit),
- 2 Laisser le produit sur la surface pour la période recommandée,
- 3 Puis nettoyer avec une éponge humide,
- 4 Nettoyer à nouveau la surface à l'aide d'un chamois humide pour enlever toutes odeurs ou résidus du produit et pour redonner plus de brillance.

Avant de réutiliser le four, mettre la température du four au maximum et laisser ainsi durant 15 à 20 minutes afin de s'assurer que les résidus du produit nettoyant ont été éliminés.