

Istruzioni per la manutenzione di prodotti e accessori in acciaio inossidabile

I prodotti e gli accessori sono realizzati in acciaio inox di alta qualità. Questo acciaio inox è igienicamente sicuro, si pulisce bene ed è facile da mantenere. I prodotti sono adatti al contatto con acqua potabile e alimenti.

Non è possibile utilizzare in nessun caso detergenti aggressivi o abrasivi. Sulla superficie in acciaio inossidabile non vanno utilizzati prodotti a base di cloro e i suoi composti, che possono causare una corrosione superficiale. Inoltre, non utilizzare prodotti per la pulizia dell'argento, lana d'acciaio, candeggina e disinfettanti. Nel caso in cui la superficie in acciaio inossidabile venga a contatto con acidi, è necessario lavare la superficie con abbondante acqua ed asciugarla completamente.

- Evitare l'accumulo di sporcizia sulla superficie. I depositi possono contenere particelle di metallo e tracce di ruggine che vengono rilasciate da altri materiali e possono causare una corrosione superficiale.
- Non lasciar giacere sui prodotti oggetti soggetti a corrosione (in acciaio al carbonio). Questi oggetti possono corrodere in caso di contatto prolungato con una superficie bagnata e lasciare sulla superficie in acciaio inox macchie difficilmente rimovibili.
- Per la normale pulizia, è sufficiente lavare con acqua calda e sapone o con un detergente delicato, risciacquare con acqua pulita e asciugare completamente. Non utilizzare mai la paglietta d'acciaio o altri mezzi abrasivi (ad esempio a base di sabbia).
- Nel caso di superfici spazzolate, è necessario strofinare nella stessa direzione del disegno sulla superficie.
- Durante il lavaggio e l'uso di detergenti, è sempre necessario risciacquare il prodotto con acqua pulita e asciugarlo completamente.

Possibilità di corrosione degli acciai inossidabili:

1. Alti livelli di cloro: L'acciaio inossidabile è resistente ad una certa concentrazione di cloro. Quando la concentrazione di cloro supera i 2 mg/ litro, si può già verificare la corrosione. Dipende anche dal tempo di esposizione del materiale in acciaio inox alla maggiore concentrazione di cloro.

2. Concentrazione di sali disciolti: Il sale disciolto che si deposita sulla superficie in acciaio inossidabile impedisce l'accesso di ossigeno alla superficie e contemporaneamente impedisce la formazione dello strato passivo e la relativa rigenerazione. L'elettrolisi di sale da cucina (NaCl) provoca danni irreversibili a tutte le superfici in acciaio inossidabile.

3. Alterazione del pH: Il pH deve essere corretto in base alle istruzioni del produttore (7,2 – 7,6). Qualsiasi alterazione, in particolare la riduzione del pH, provoca l'aggressività dell'acqua e la corrosione dei materiali in acciaio inossidabile.

4. Combinazione di cloro e umidità: La più frequente è la combinazione di entrambi i fattori, ossia la condensa e il cloro

5. Collegamento o contatto di vari materiali: Si può verificare la contaminazione da altri metalli con conseguente insorgenza di elettricità e corrosione galvanica.