Instrukcja konserwacji i czyszczenia mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej oraz wskazówki dotyczące użytkowania

Stal nierdzewna w związku z jej specyficznymi właściwościami to materiał powszechnie stosowany do produkcji mebli, sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych. Jej gładka powierzchnia zapobiega rozwojowi niekorzystnej flory bakteryjnej, co pozwala na zachowanie wysokiego stopnia higieny przy obróbce żywności.

Nierdzewność" stali nie jest pojęciem ścisłym i precyzyjnym. To, że stal nazywa się potocznie nierdzewną nie świadczy o tym, że będzie ona w 100% odporna na korozję w każdych warunkach. Nierdzewność stali wynika zarówno ze składu samego stopu, jak i z reakcji chemicznej powstającej samoczynnie na jej powierzchni , czyli wytwarzaniu się tzw. warstwy pasywnej. Proces ten przebiega wyłącznie na powierzchniach czystych, z bezpośrednim dostępem do tlenu atmosferycznego.

Każdy materiał wymaga utrzymania w czystości. Stal nierdzewna nie jest wyjątkiem od tej reguły i każdy użytkownik musi być świadomy konieczności regularnego czyszczenia i konserwacji użytkowanych wyrobów.

Aby powierzchnia mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej nie uległa zniszczeniu na skutek niewłaściwej eksploatacji należy stosować się do poniższych zaleceń:

1. Zanieczyszczenia należy usuwać na bieżąco. Brud i osady pozostawione na powierzchni mebla mogą powodować jego przebarwienia i korozję.

2. Należy zawsze do dobierać środek do tego przeznaczony i bezwzględnie respektować zalecane stężenie tego środka.

3. Nie wolno stosować proszków i mleczek ścierających, środków do srebra, wybielaczy oraz jakichkolwiek innych środków zawierających chlor.

4. Nie używać środków czyszczących po upływie daty ważności.

5. Przechowywać środki czyszczące i dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producentów. Dotyczy to głównie temp. przechowywania.

6. Respektować zalecaną przez producenta środka temperaturę użycia środka. Dotyczy to zarówno temp. wody, w której środek czyszczący jest rozcieńczany, jak również temp. powierzchni czyszczonej (dotyczy to szczególnie powierzchni grillów, kuchenek, piekarników itp.) Powyżej 40^{o}C (większość środków traci własności dezynfekujące, a rosną ich własności korozyjne).

7. Respektować bezwzględnie zalecany czas kontaktu zabrudzonej powierzchni ze środkiem czyszczącym.

8. Po czyszczeniu należy zakonserwować oczyszczone powierzchnie środkami przeznaczonymi do konserwacji stali nierdzewnych.

9. Nie stosować produktów do usuwania zapraw ani rozcieńczonego kwasu solnego, wybielaczy, środków do czyszczenia srebra oraz środków zawierających: ostre ścierniwo, chlorki, fluorki, bromki, jodki i na bazie kwasów zawierających te związki, jak również wybielaczy i środków na bazie podchlorynów!

10. Nie stosować szczotek drucianych ze stali węglowej, wełny czyszczącej, stalowych poduszek do szorowania.

11. Po użyciu środka czyszczącego powierzchnię czyszczoną należy spłukać wodą a następnie dobrze osuszyć.

UWAGA !
Powierzchnie mebli ze stali nierdzewnej mogą ulegać przebarwieniu na skutek kontaktu ze składnikami spożywczymi intensywnie barwiącymi, np. krew i przyprawy.
Ten rodzaj przebarwienia nie jest uszkodzeniem powierzchni stali, lecz wynikiem naturalnej eksploatacji. Podczas dalszego regularnego czyszczenia i konserwacji przebarwienia te będą stopniowo zanikać.
Na powierzchni stali mogą się osadzać związki nieorganiczne zawarte w twardej lub z dużą zawartością żelaza, wodzie kranowej. Pozostawienie mebli mokrych i odparowywanie na nich wody powoduje wytrącanie się osadów, często o rdzawym zabarwieniu. Przebarwienia te nie są korozją stali, a jedynie powierzchniowym osadem. Osady tego typu należy niezwłocznie usuwać w opisany wyżej sposób.

Producent i Dystrybutor mebli ze stali nierdzewnej nie ponoszą odpowiedzialności za uszkodzenia mebli wynikające z niezgodnego z powyższymi zaleceniami użytkowania, czyszczenia i konserwacji, jak również za przebarwienia i osady będące wynikiem normalnej eksploatacji.