

Sıkça Sorulan Sorular: Evdeki Paslanmaz Çeliklerin Temizlenmesi



Euro Inox

Euro Inox, Paslanmaz Çelik için Avrupa pazarını geliştirme birliğidir.

Euro Inox'un üyeleri arasında şunlar bulunur:

- Avrupalı paslanmaz çelik üreticileri
- Ulusal paslanmaz çelik geliştirme birlikleri
- Alaşım element endüstrilerini geliştirme birlikleri.

Euro Inox'un öncelikli hedefi, paslanmaz çeliklerin eşsiz özelliklerini tanıtmak ve bunların mevcut uygulamalarda ve yeni pazarlarda kullanımını daha ileri götürmektir. Bu amaç doğrultusunda Euro Inox, mimarların, tasarımcıların, uzmanların, üreticilerin ve nihai kullanıcıların malzemeyi daha yakından tanınması için konferanslar ve seminerler organize eder, basılı ve elektronik formatta kılavuzlar yayımlar. Euro Inox ayrıca, teknik ve pazar araştırmalarını destekler.

Tam Üyeler

Acerinox
www.acerinox.com

Aperam
www.aperam.com

Outokumpu
www.outokumpu.com

ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni
www.acciaitermi.it

ThyssenKrupp Nirosta
www.nirosta.de

Ortak Üyeler

Acroni
www.acroni.si

British Stainless Steel Association (BSSA)
www.bssa.org.uk

Cedinox
www.cedinox.es

Centro Inox
www.centroinox.it

Informationsstelle Edelstahl Rostfrei
www.edelstahl-rostfrei.de

International Chromium Development Association (ICDA), www.icdachromium.com

International Molybdenum Association (IMOA)
www.imoa.info

Nickel Institute
www.nickelinstitute.org

Paslanmaz Çelik Derneği (PASDER)
www.turkpasder.com

Polska Unia Dystrybutorów Stali (PUDS)
www.puds.com.pl

SWISS INOX
www.swissinox.ch

Sıkça Sorulan Sorular:

Evdeki Paslanmaz Çeliklerin Temizlenmesi
Birinci baskı

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-358-6

Almanca çeviri	978-2-87997-353-1
Çekçe çeviri	978-2-87997-348-7
Fince çeviri	978-2-87997-351-7
Felemenkçe çeviri	978-2-87997-349-4
Fransızca çeviri	978-2-87997-352-4
İspanyolca çeviri	978-2-87997-356-2
İsveççe çeviri	978-2-87997-357-9
İtalyanca çeviri	978-2-87997-354-8
Lehçe çeviri	978-2-87997-355-5

Yayımcı

Euro Inox
Diamant Building
Bd. Aug. Reyers 80
1030 Brüksel
Belçika
Tel. +32 2 706 82 67
Faks +32 2 706 82 69
info@euro-inox.org
www.euro-inox.org

Mevcut yayın, evdeki paslanmaz çeliklerin temizliği ve bakımı ile ilgili sıkça sorulan soruları özetlemektedir. Bu kapsamda, aşağıdaki konular ele alınmaktadır:

• paslanmaz çeliklerin temizlenme özellikleri	3
• parmak izleri	4
• inatçı kirler	5
• kireç kalıntıları	6
• yanmış yiyecek kalıntıları	6
• çay kalıntıları	7
• kahve kalıntıları	7
• yapıştırıcı kalıntıları	8
• uygun olmayan temizleme metotları	8
• özel koruyucu spreylere	8
• uzun-vadeli hijyenik özellikler	9

Bildirim

Euro Inox, burada sunulan bilgilerin teknik açıdan doğru olması için gerekli tüm çabayı göstermiştir. Ancak okuyucunun buradaki malzemelerin sadece genel bilgi amacıyla verildiğini bilmesi gerekir. Euro Inox üyeleri, çalışanları, çevirmen ve danışmanları işbu yayında sunulan bilgilerin kullanımı yüzünden meydana gelebilecek herhangi bir kayıp, hasar veya ziyana bağlı hiçbir yükümlülük veya sorumluluk kabul etmeyeceklerini özellikle bildirirler.

Özet olarak:

Aşağıdaki gereçler ve ürünler genellikle etkili olup, dekoratif yüzeylere zarar vermezler:

- yumuşak süngerler ve (mikrofiber) bezler
- sabunlu su (katı yağları gidermek için)
- sulandırılmış sirke (kireç kalıntılarını gidermek için)
- karbonat (kahve birikintilerini gidermek için)
- çamaşır sodası (çay birikintilerini gidermek için)
- alkol içeren çözücüler (yapışkanları gidermek için)
- klor içermeyen sprey cam temizleyicileri (ayna parlaklığındaki paslanmaz yüzeyler için)
- özel amaçlı krom ve paslanmaz çelik pastaları ve spreyleri (temizleme ve koruma için)

Aşağıdakileri kullanırken büyük özen gösterilmelidir:

- paslanmaz çelik ovma telleri (çizik oluşturma riski)
- çamaşır suyu ve dezenfektanlar (korozyon, yani paslanma riski)

Uygun olmayan ürünler şunlardır:

- ovma tozları (çizikler)
- sıradan çelik (karbon çeliği) ovma telleri (çizikler ve korozyon)
- gümüş temizleyici daldırma banyoları (paslanmaz çeliklere karşı koroziftir: paslandırıcıdır)



Sıkça sorulan sorular

Paslanmaz çeliği mutfağım için düşünüyorum. Paslanmaz çelik yüzeyleri nasıl temizlersiniz?

Paslanmaz çelikler kolay temizlenirler. Bu nedenle, yemek hizmeti ve gıda imalatı endüstrilerindeki normal malzeme seçimi paslanmaz çeliktir. Bu malzemenin düzgün, gözeneksiz yüzeyi bakteriler ve diğer mikro organizmaların tutunmasını ve hayatta kalmasını zorlaştırmaktadır.

Elbette ki, evimizdeki hiçbir malzeme tamamiyle bakım gerektirmeyen türden değildir. Paslanmaz çelik de bir istisna değildir. Önemli olan konu, paslanmaz çeliğin kolayca temizlenerek ışıltı veren, parlak ve hijyenik yüzeylere sahip olmasıdır.

Mutfakta kullanılan paslanmaz çeliklerin mükemmel korozyon direnci, diğer malzeme yüzeylerini etkileyebilen domates, kırmızı biber veya meyve suları gibi gıdaların saldırı ve paslandırmasına karşı direnç göstermesi anlamına gelmektedir.



Paslanmaz çelik, agresif (asitli) meyve ve sebze sularına karşı dirençlidir.

Mutfak dolabı dekorları, davlumbaz ve diğer dekoratif yüzeylerdeki parmak izlerini nasıl giderebilirim?

Birçok durumda, sabunlu suyla ıslatılmış yumuşak bir bez veya sünger mükemmel sonuçlar verecektir. Diğer kolay bir metot ise hafifçe nemlendirilmiş mikrofiber bir bez kullanmaktır.

Ayna benzeri paslanmaz çelik yüzeyler üzerinde, cam temizleyiciler iyi performans göstermektedir. Çizikler bırakacağından aşındırıcı ürünlerden kaçınılmalıdır. Fırçalanmış ve parlatılmış yüzeyler, dik yönde değil her zaman parlatma çizgileri yönünde silinmelidir.



Hafif nemlendirilmiş bir mikrofiber bez, dekoratif yüzeylerdeki parmak izlerini etkin biçimde giderecektir.



Dekoratif yüzeyler dik yönde değil, her zaman parlatma çizgileri yönünde silinmelidir.

Paslanmaz çelik yüzeyindeki parmak izleri, daha ziyade yeni ev aletlerinde görülen bir problemdir. Mutfakta geçen sadece birkaç haftadan sonra parmak izleri yüzeyin kullanılmamış halinden daha az görünürler. Ayrıca, parmak izlerinin görünürlüğünü büyük ölçüde azaltan özel parmak izi bırakmayan yüzeyler mevcuttur.

Örneğin, mutfak evyemdeki gibi daha inatçı birikintilerin üstesinden nasıl gelebilirim?

Katı yağlar veya çay lekeleri gibi inatçı kirler için genelde normal bir krem temizleyici iş görecektir. Özellikle suların sert olduğu bölgelerde ıslak bez veya süngerlerin yol açtığı su izleri ve kireç kalıntılarında kaçınmak için yüzeylerin kurulanması tavsiye edilmektedir.



Ev aletleri imalatçıları artık çok sayıda “parmak izi bırakmayan” çözümler sunmaktadır. Bununla birlikte, olağan yöntemle parlatılmış yüzeylerde bile, parmak izleri zamanla daha az görünmektedir.



Tortu oluşumunu önlemek için yüzeyi kurulaşın. Mevcut kireç kalıntıları, sulandırılmış sirke veya limon tuzu kullanarak giderilebilir.

Kireç kalıntılarını nasıl giderebilirim?

Bir krem temizlik maddesi yeterli olmadığında, kireç kalıntılarında % 25 sirke içeren sulu çözelti uygulayın ve çözünmesi için zaman verin. Ardından, her zamanki gibi temizleyip durulaşın ve kurutun. Sirke kokusundan kaçınmak isterseniz, limon tuzu kokusuz bir alternatiftir.

Tencere ve tavalardaki yanmış yiyecek kalıntılarına karşı ne yapabilirim?

Yanmış yiyecek kalıntılarını ıslatarak temizlik işini büyük ölçüde hafifletebilirsiniz. Sadece, tencereyi sıcak suyla doldurun ve içerisine bir damla sıvı bulaşık deterjanı damlatıp 15 dakika kadar bekletin. Bu durumda birikintiler genelde bir sünger ya da naylon bulaşık teli ile kolaylıkla giderilebilir.

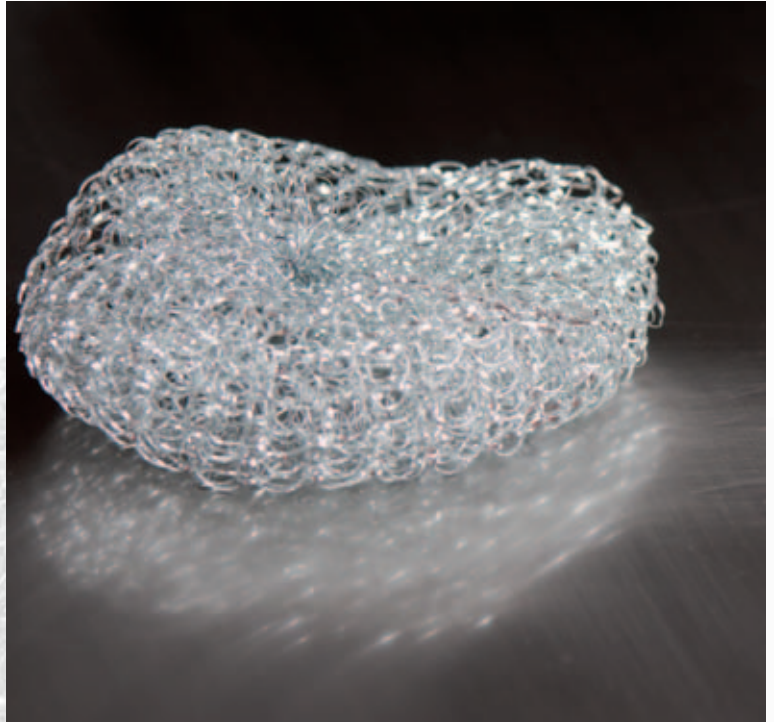
Asla paslanmaz çelik olmayan metal ovma tellerini kullanmayın. Sıradan çelik ovma telleri temizlik sonrasında paslanmaz çeliğin korozyon (paslanma) direncine kalıcı zarar verebilen paslı lekeler bırakabilirler.

Birikintilerin giderilmesi zor olduğunda, özel paslanmaz çelik ovma telleri kullanılabilir. Bunların, temizlenmiş yüzey üzerinde derin olmayan çizikler bırakması muhtemeldir. Fakat bu durum malzemenin korozyon (paslanma) direncine zarar vermemektedir. Bu tarz uygulanan aşındırarak temizlik, buzdolabı kapakları ve davlumbazlar gibi hassas, dekoratif yüzeyler için uygun değildir.

Kötü yanmış yiyecek artıkları çoğunlukla tencereyi sıcak suyla doldurup içerisinde birkaç çay kaşığı çamaşır sodası (sodyum karbonat, Na_2CO_3 , süpermarket veya kimyevi madde satıcılarında bulunabilir) çözündürerek giderilebilir. Çözeltiyi işe yaraması için birkaç saat bırakın. Çözelti, inatçı birikintileri gevşetecek veya dökülmesini sağlayacaktır. Sodyum karbonat, çevreye zarar vermeyen ve zehirleyici olmayan bir maddedir.



Paslanmaz çelik tencereler ve tavalar üzerinde, sadece paslanmaz çelik veya naylon bulaşık tellerini kullanın. Asla "sıradan" çelik ovma tellerini kullanmayın.



Sert temizleme gereçleri yüzeyi çizebileceğinden, bunları davlumbazlar gibi hassas dekoratif yüzeyler için kullanmaktan kaçınmak gerekir.



Çay lekeleri, çamaşır sodası çözeltisi ile giderilebilir.

Çay kalıntılarını gidermek zor olabilir. Ne tavsiye edersiniz?

Yukarıda yanmış yiyecek kalıntıları için tavsiye edilen çamaşır sodası (sodyum karbonat, Na_2CO_3), çay (tanin) lekelerini gidermek için de etkilidir. Çaydanlığınızı mümkün ise çözeltiye daldırın veya çözeltiyi bir bez ya da sünger kullanarak uygulayın. Ardından her zamanki gibi temiz suyla durulayıp kurutun.

Aynı prosedür kahve birikintilerine uygulanabilir mi?

Kahve birikintileri yağlıdır ve sadece kahve kupaları düzenli biçimde temizlenmediğinde meydana gelirler. Bu durumda çözüm, karbonattır (kabartma tozu). Kaynar su ve karbonatı karıştırarak bir çözelti hazırlayın. Çözeltinin işe yaraması için 15 dakika kadar bekletin ve her zamanki gibi durulayıp kurutun.



Karbonat (kabartma tozu) kahve birikintilerini etkili biçimde giderir.

Yapıştırıcı artıklarını nasıl gideririm?

Yapışkana bağlı olarak, artıklar paslanmaz çeliğe zarar vermediği bilinen su, alkol içeren çözücüler veya aseton ile giderilebilirler.

Kaçınılması gereken temizlik uygulamaları var mıdır?

Çamaşır suyu (sodyum hipoklorit) içeren konsantrasyonlu dezenfektanlar paslanmaz çeliğe zarar verebilirler. Ayrıca, seyreltik (sulan-dırılmış) ürünler yüzeyle çok uzun süre temas halinde bırakıldığında veya iyice durulanmadığında paslanmaz çeliğin paslanmasına yol açabilirler. Bu tür temizlik maddelerinin paslanmaz çelik için uygun



Paslanmaz çelik için uygun olduğu belirtilmiş olsa bile, klorür içeren ürünler dikkatle uygulanmalıdır. Yüksek konsantrasyon, uzun temas süreleri ve yetersiz durulama paslanmaz çeliğin korozyona uğramasına (paslanmasına) yol açabilir. Talimatlar titizlikle takip edilmelidir.

olduğu açıkça belirtilmiş olsa bile, talimatlara dikkatle uymaya büyük özen göstermek zorunludur. Tavsiye edilen sulandırma miktarı, uygulama süresi ve sıcaklığına kesin surette uymak gerekir. Yüzeyleri durularken, temizlik maddelerinin durgun bölgelerde veya aralık içlerinde kalmasını önlemeye mutlaka özen göstermek gerekmektedir.

Tuz veya klorür içeren temizleyiciler de hasara yol açabilirler. Kimyasal bileşimi gözden geçirin: "Cl" kimyasal sembolü görülüyorsa, bu ürünün paslanmaz çelik gibi metallerde zarar verebilme olasılığı vardır.

Sert, aşındırıcı ovma tozları çizikler bırakacaktır. "Sıradan" çelikten yapılmış ovma telleri (metal yün) malzemeye iki yolla zarar vereceğinden paslanmaz çelik için kesinlikle uygun değildir. Sadece çiziklere yol açmakla kalmayıp, bıraktıkları demir kalıntıları sebebiyle paslanmaz çelik yüzeyin kendini iyileştirme yeteneğini bozmaktadırlar.

Gümüş temizleyici daldırma banyoları klorür ve kuvvetli asitler içerebilirler ve paslanmaz çelik için uygun değildir.

Metaller için özel koruyucu spreylere ve pastalar bulunmaktadır. Bunlar ne işe yarar?

Metallik yüzeylere özgü pek çok sprey temizlik maddesi silikon yağı içermektedir. Genelde özellikle paslanmaz çelikler için hazırlanmış bu ürünler, temizliği çok kolaylaştırmaktadır. Bununla birlikte, mevcut parmak izlerini gidermelerine

rağmen yeni parmak izlerinin görünmesini engellemeyeceklerdir. Spreyin etkisi, birkaç günden (çok kullanılan alanlar) birkaç haftaya kadar devam eder. Silikon yağı, sabunlu suyla tamamen giderilebilir.

Parlatıcı pastalar, metalik yüzeyleri özellikle kolay temizlenir hale getiren mikroskobik fakat yüksek ölçüde dirençli bir cila tabakası üretirler. Bu tabakalar deterjanlara dirençli olup birkaç ay dayanırlar. Bunlar alkol ile giderilebilmektedir.

Bu iki işlem de dekoratif parçalarda hatta yiyecek hazırlama alanında dahi kullanılmaktadır. Bununla birlikte, gıdalarla temas eden eşyalarda kullanılmazlar.

“Kendini sterilize eden” yüzeyler hakkında okumuştum. Bunlar paslanmaz çelikten çok daha iyi değil mi?

Yüzeylerin hijyenik özellikleri, bilim adamları arasında canlı bir çekişme konusudur. Gümüş veya bakır iyonları salan ve bakterileri öldürme veya çoğalmalarını yavaşlatma kabiliyeti olduğu bilinen bazı malzemeler ve kaplamalar mevcuttur. Bununla birlikte, gerçekte bu tür “aktif” yüzeylerin ne kadar etkili olduğu uzmanların aralarında anlaşamadığı bir tartışma konusudur. Bu tür iyon salımının insan sağlığı ve çevre üzerindeki uzun vadeli potansiyel etkileri tam olarak bilinmemektedir.

Paslanmaz çelik, insan ve çevreye karşı nötraldir. Ne zamanla renklenme (patina) ne de yaşlanma gösterir. Kaplama uygulaması gerektirmez – bunlar dökülmeye eğilimli olup aşınabilirler. Temizlenebilirliği zamanla



Özel pasta ve kremler uzun süreli koruma etkisine sahip olabilirler. Bunlar yiyecek hazırlama alanlarında da kullanılabilmele birlikte, gıdalarla temas eden eşyalar için kullanılmazlar.

etkilenmeden aynı kalır. Dolayısıyla, hijyenin son derece önem taşıdığı her yerde normal malzeme seçimi paslanmaz çeliktir: gıda işlemede, yiyecek-içecek hizmetlerinde ve tıbbi uygulamalarda. Profesyonel kullanımda on yıllardır edinilen pozitif tecrübe, tüketicilere paslanmaz çeliğin ev aletlerinde, mutfak gereçlerinde, sofraya ve çatal-bıçak takımlarında- diğer bir ifadeyle temizlenebilirlik ve hijyenin ilk sırada geldiği her yerde iyi bir seçim olduğu konusunda güven vermiştir.



Yıllarca yoğun kullanımın ardından bile paslanmaz çelik eşyalar hijyen özelliklerini korurlar.

ISBN 978-2-87997-358-6