

## Preguntas frecuentes: Limpieza del acero inoxidable en el hogar



## Euro Inox

Euro Inox es la asociación para el desarrollo del acero inoxidable en Europa. Entre los miembros de Euro Inox se encuentran:

- productores europeos de acero inoxidable
- asociaciones nacionales de desarrollo del acero inoxidable
- asociaciones de productores para el desarrollo de los elementos de aleación

Los principales objetivos de Euro Inox son la creación de una concienciación sobre las propiedades únicas del acero inoxidable y extender su uso en aplicaciones existentes y en nuevos mercados. Para alcanzar estos objetivos, Euro Inox organiza conferencias y seminarios, y ofrece publicaciones en forma impresa y electrónica para permitirles a arquitectos, diseñadores, prescriptores, fabricantes y usuarios finales para familiarizarse con el material. Euro Inox también apoya la investigación técnica y la de mercado.

### Miembros

#### Acerinox

[www.acerinox.com](http://www.acerinox.com)

#### Aperam

[www.aperam.com](http://www.aperam.com)

#### Outokumpu

[www.outokumpu.com](http://www.outokumpu.com)

#### ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni

[www.acciaitermi.it](http://www.acciaitermi.it)

#### ThyssenKrupp Nirosa

[www.nirosta.de](http://www.nirosta.de)

### Miembros asociados

#### Acroni

[www.acroni.si](http://www.acroni.si)

#### British Stainless Steel Association (BSSA)

[www.bssa.org.uk](http://www.bssa.org.uk)

#### Cedinox

[www.cedinox.es](http://www.cedinox.es)

#### Centro Inox

[www.centroinox.it](http://www.centroinox.it)

#### Informationsstelle Edelstahl Rostfrei

[www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de)

#### International Chromium Development Association (ICDA), [www.icdachromium.com](http://www.icdachromium.com)

#### International Molybdenum Association (IMOA)

[www.imoa.info](http://www.imoa.info)

#### Nickel Institute

[www.nickelinstitute.org](http://www.nickelinstitute.org)

#### Paslanmaz Çelik Derneği (PASDER)

[www.turkpasder.com](http://www.turkpasder.com)

#### Polska Unia Dystrybutorów Stali (PUDS)

[www.puds.com.pl](http://www.puds.com.pl)

#### SWISS INOX

[www.swissinox.ch](http://www.swissinox.ch)

Preguntas frecuentes :

Limpieza del acero inoxidable en el hogar

Primera edición

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-356-2

Versión alemana	978-2-87997-353-1
Versión checa	978-2-87997-348-7
Versión finlandesa	978-2-87997-351-7
Versión francesa	978-2-87997-352-4
Versión holandesa	978-2-87997-349-4
Versión inglesa	978-2-87997-349-0
Versión italiana	978-2-87997-354-8
Versión polaca	978-2-87997-355-5
Versión sueca	978-2-87997-357-9
Versión turca	978-2-87997-358-6

**Editor:**

Euro Inox

Diamant Building

Bd. Aug. Reyers 80

1030 Bruselas, Bélgica

Tel.: +32 2 706 82 67

Fax: +32 2 706 82 69

info@euro-inox.org

www.euro-inox.org

## Contenido

La presente publicación ha reunido preguntas frecuentes relacionadas con el mantenimiento y la limpieza del acero inoxidable en el hogar. Se abordarán los siguientes temas:

• Propiedades de limpieza del acero inoxidable	3
• Marcas de dedo	4
• Manchas difíciles	5
• Cal	6
• Quemaduras	6
• Restos de té	7
• Restos de café	7
• Residuos de adhesivos	8
• Métodos de limpieza no recomendados	8
• Propiedades higiénicas a largo plazo	9

## Copyright

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en un sistema de recuperación o transmitida de ninguna forma o por medio alguno, ya sea electrónico, mecánico, a través de fotocopia, de grabación o de otro tipo, sin el consentimiento previo y por escrito del propietario de los derechos, Euro Inox.

## Aviso legal

Euro Inox ha realizado un gran esfuerzo para asegurar que la información que se presenta en este documento sea técnicamente correcta. Sin embargo, se informa al lector de que el material aquí contenido sólo tiene propósito de información general. Euro Inox y sus miembros, renuncian de forma específica a cualquier obligación o responsabilidad por pérdidas, daños o lesiones, resultantes del uso de la información contenida en esta publicación.

## *En pocas palabras:*

**Las siguientes herramientas y productos son muy efectivos y no dañan las superficies decorativas:**

- Esponjas suaves y paños (microfibra)
- Agua con jabón (limpieza de grasa)
- Vinagre diluido (limpieza de cal)
- Bicarbonato sódico (limpieza de restos de café)
- Sosa o Carbonato sódico (limpieza de restos de té)
- Disolventes alcohólicos (limpieza de adhesivos)
- Limpiadores de aerosol libres de cloruros (para acabados de inoxidable pulido espejo)
- Pastas y aerosoles específicos para cromados y aceros inoxidables (para su limpieza y protección)

**Hay que tener especial cuidado cuando se usan:**

- Estropajos de acero inoxidable (riesgo de arañazos)
- Lejía y desinfectantes (riesgo de corrosión)

**Productos inapropiados:**

- Limpiador en polvo (arañazos)
- Estropajos de acero al carbono (arañazos y corrosión)
- Limpiadores de plata (corroen el acero inoxidable)



## *Preguntas frecuentes*

**Estoy pensando en poner mi cocina de acero inoxidable. ¿Cómo se limpian las superficies de acero inoxidable?**

Los aceros inoxidables son materiales de fácil limpieza. Por esta razón, es normal la elección de este material en restauración y en la industria alimentaria. Su suavidad y la ausencia de poros hacen difícil que aparezcan bacterias u otros microorganismos que se adhieran y sobrevivan.

Por supuesto, ningún material está exento de mantenimiento y el acero inoxidable no es la excepción. Lo importante es que el acero inoxidable se puede limpiar con facilidad, dejando superficies brillantes, impecables e higiénicas.

La excelente resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables utilizados en cocinas implica que resistan el ataque y las manchas de alimentos como tomates, pimientos rojos o zumos de fruta que podrían afectar las superficies de otros materiales.



*El acero inoxidable es resistente a los ácidos de jugos de frutas y verduras.*

**¿Cómo puedo limpiar manchas de de dedos de vitrinas, campanas de extracción y otras superficies decorativas?**

En la mayoría de los casos, un trapo suave o una esponja con agua y jabón darán un resultado perfecto. Otro método fácil es usar un paño húmedo de microfibra.

En los acabados de acero inoxidable tipo espejo, los limpiadores de cristal tienen un buen funcionamiento. Hay que evitar productos abrasivos, ya que pueden producir arañazos. En satinados y pulidos, limpiar siempre en la dirección del pulido y no perpendicular a él. Las huellas de dedos en



*Un paño de microfibra ligeramente húmedo limpiará correctamente las marcas de dedos de los acabados decorativos.*



*Las superficies decorativas siempre deben de ser limpiadas en la dirección del pulido, no perpendicular a él.*

las superficies del acero inoxidable resultan un problema en los nuevos electrodomésticos. Después de sólo unas pocas semanas de uso, las manchas de dedos son menos apreciables que cuando la superficie era nueva. También existen superficies anti-huellas que reducen notablemente la visibilidad de las huellas.

**¿Qué puedo hacer con la suciedad más complicada, por ejemplo, la del fregadero de la cocina?**

Para la suciedad persistente, como las manchas de grasa o de té, un limpiador en crema (no en polvo) suele funcionar.

Se recomienda dejar las superficies completamente secas, especialmente en zonas de agua dura, con el fin de evitar marcas de agua y cal.



*Los fabricantes de electrodomésticos han desarrollado muchos productos “antihuella”. De todas formas, en el acabado pulido, las huellas son menos visibles con el paso del tiempo.*



**¿Cómo puedo limpiar los restos de cal?**

Si el limpiador en crema no es suficiente, se han de tratar los restos de cal con una solución al 25% de vinagre, dándole tiempo para disolverse. Posteriormente limpiar, enjuagar abundantemente y secar con un paño. Si se quiere evitar el olor a vinagre, el ácido cítrico es una alternativa.

*Secar la superficie para evitar depósitos de cal. Los restos de cal pueden eliminarse utilizando vinagre o ácido cítrico diluido.*

### ¿Qué puedo hacer con los restos de comida quemados en sartenes y ollas?

Se puede reducir notablemente el esfuerzo dejando en remojo los restos quemados. Simplemente llenar la olla con agua caliente, añadir una gota de jabón y dejar unos 15 minutos. Los restos de suciedad se podrán limpiar posteriormente de forma más sencilla con una esponja o bayeta de nylon.

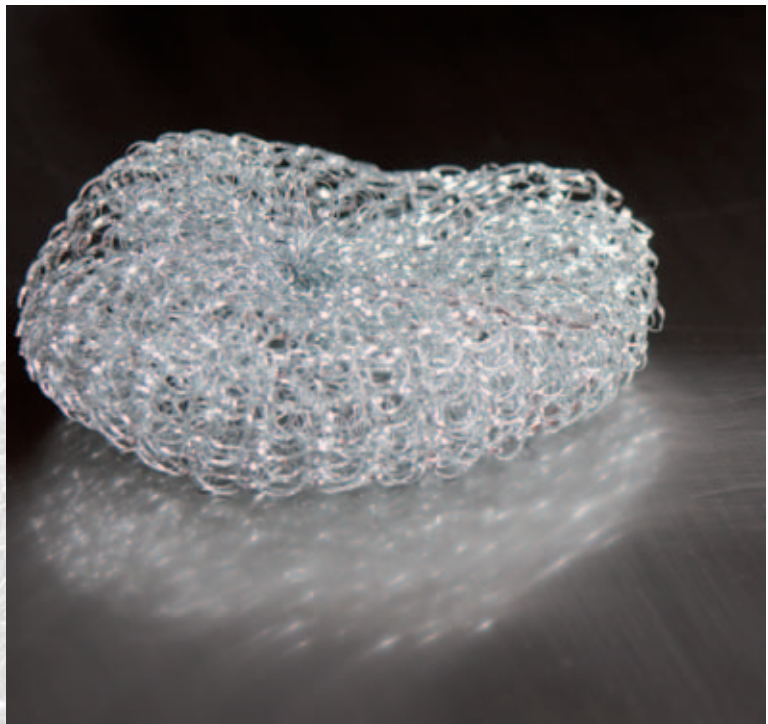
Nunca utilizar un estropajo de lana no inoxidable. Normalmente los estropajos de lana metálica dejan restos de óxido, estos pueden dañar de manera permanente la resistencia a la corrosión del material.

Hay estropajos de acero inoxidable que pueden ser empleados si los depósitos son difíciles de limpiar. Es probable que dejen marcas de arañazos en el material, pero esto no dañará la resistencia a la corrosión. Este tipo de limpieza abrasiva no es recomendable para piezas delicadas, superficies decorativas como frontales de nevera o campanas de extracción.

Los restos de comida quemada pueden limpiarse llenando el cazo de agua caliente y disolviendo en él unas cucharaditas de sosa o carbonato sódico ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ , disponible en supermercados), dejando que la disolución actúe unas horas, ayudando de esta manera a reblandecer los depósitos más persistentes. El carbonato de sodio no es tóxico y es inofensivo con el medio ambiente.



*Utiliza sólo estropajos de acero inoxidable o nylon para limpiar sartenes y ollas de acero inoxidable, nunca de acero común.*



*Para superficies delicadas como campanas extractoras, debe evitarse una limpieza agresiva, puede rayar la superficie.*





**Los restos de té pueden ser difíciles de limpiar. ¿Qué se recomienda?**

La sosa (carbonato de sodio,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ) ya recomendada para los restos de comida quemada, resulta también efectiva para limpiar restos de té. Sumergir la tetera cuando sea posible, o utilizar un paño o una esponja para aplicar la solución, después aclarar con abundante agua y secar.

*Los restos de té pueden eliminarse con una disolución de sosa.*

**¿Funciona el mismo procedimiento para las manchas de café?**

Los depósitos de café son aceitosos y sólo aparecen si la cafetera no está bien limpia. En este caso, el bicarbonato en polvo es lo más recomendable. Mezclar la solución en agua hirviendo, rociar sobre la superficie y dejar unos 15 minutos, posteriormente aclarar con agua y secar.



*El bicarbonato (bicarbonato en polvo) es efectivo para eliminar manchas de café.*

**¿Cómo elimino los restos de adhesivo?**

Dependiendo del adhesivo, se pueden eliminar con agua, disolventes alcohólicos o acetonas que no ataquen al acero inoxidable.

**¿Hay alguna práctica de limpieza que deba ser evitada?**

Los desinfectantes concentrados que contienen lejías (hipoclorito de sodio) pueden dañar el acero inoxidable. También, productos diluidos pueden hacer que el acero inoxidable se oxide si se dejan mucho tiempo en contacto o no se enjuagan adecuadamente. Aunque muchos limpiadores

sean específicamente indicados para el acero inoxidable, hay que tener mucho cuidado y seguir las instrucciones cuidadosamente. En las disoluciones recomendadas, el tiempo de exposición y la temperatura deben de estar controlados. Al aclarar las superficies se debe tener cuidado de no dejar restos de limpiador ni producir arañazos.

La sal o los limpiadores que contengan cloruros pueden producir daños. Echar un vistazo a la composición: si aparece el símbolo “Cl”, existe posibilidad de que el producto dañe metales como el acero inoxidable. Los polvos de limpieza duros pueden provocar arañazos.



*Los productos que contienen cloruros deben aplicarse con cuidado, incluso si se indican para el acero inoxidable. El exceso de concentración, un tiempo de contacto prolongado y el aclarado incompleto pueden generar la aparición de corrosión. Las instrucciones deben seguirse cuidadosamente.*

Los estropajos de lana de acero común no son recomendables ya que dañan el acero inoxidable de dos maneras. No sólo provocan arañazos, sino que los restos de metal pueden impedir la autoregeneración de la capa pasiva del acero inoxidable.

Los limpiadores para plata pueden contener cloruros y ácidos que no sean adecuados para el acero inoxidable.

**Hay sprays protectores especiales y pastas para metales. ¿Para qué sirven?**

La mayoría de los limpiadores de spray para superficies metálicas contienen aceites con contenido en silicio. Estos productos, a menudo específicos para acero inoxidable pueden facilitar su limpieza. Sin embargo,

aunque eliminan las marcas de dedos existentes, no impiden que aparezcan de nuevo. El efecto del spray dura desde unos días (en zonas muy expuestas) a varias semanas. Los aceites con contenidos en silicio pueden ser completamente eliminados con agua y jabón neutro.

Las pastas pulidoras generan una microscópica pero muy resistente capa de cera, que facilita la limpieza de las superficies metálicas. Son resistentes a los detergentes, pudiendo durar varios meses desde su aplicación. Se eliminan con alcohol.

Ambos tratamientos se utilizan para elementos decorativos y también en instalaciones de manipulación de alimentos. No se utilizan, sin embargo, en útiles en contacto con la comida.

**He leído sobre superficies auto-desinfectantes. ¿Son mejores que las de acero inoxidable?**

Las propiedades higiénicas de las superficies son foco de una viva discusión entre científicos. Existen ciertos materiales y recubrimientos que liberan iones de plata o cobre con capacidad para matar gérmenes o disminuir su proliferación. Sin embargo, el cómo de efectivas resultan estas superficies “activas” en la realidad, es asunto de discusión y controversia entre expertos. El efecto potencial a largo plazo de estos iones sobre la salud humana y el medio ambiente no se conoce completamente. El acero inoxidable es neutral frente a seres



*Las pastas y cremas específicas pueden tener un efecto duradero. Pueden utilizarse en zonas de preparación de alimentos pero no para estar en contacto con los mismos.*

humanos y el medio ambiente. No envejece. No requiere aplicar capas que puedan ser perjudiciales y desaparecer. Su capacidad de limpieza no se ve afectada con el tiempo. El acero inoxidable es la elección natural cuando la higiene es vital: manipulación de alimentos, restauración y aplicaciones médicas. Décadas de experiencias positivas en usos profesionales aseguran a los consumidores que el acero inoxidable es una buena elección para electrodomésticos, utensilios de cocina, vajillas y cuberterías – en otras palabras, siempre que la limpieza e higiene sean lo más importante.



*Incluso después de años de intensa utilización, el acero inoxidable mantiene sus propiedades higiénicas.*

ISBN 978-2-87997-356-2