

Frågor och svar: Rengöring av rostfritt stål i hemmet



Euro Inox

Euro Inox är en europeisk organisation för marknadsutveckling av rostfritt stål. Medlemmarna i Euro Inox omfattar:

- Europeiska producenter av rostfritt stål
- Nationella organisationer för marknadsutveckling av rostfritt stål
- Organisationer för marknadsutveckling av legeringsmetaller

Huvudsyftet med Euro Inox verksamhet är att skapa medvetenhet om de rostfria stålens unika egenskaper samt att vidareutveckla deras användning inom befintliga och nya marknadsområden. Som medel att nå sina mål organiserar Euro Inox konferenser och seminarier samt tillhandahåller information i tryckt och datoriserad form för att göra det möjligt för arkitekter, verkstäder och slutanvändare att bli mer bekanta med dessa stål. Euro Inox stöder också forskning inom teknik och marknad.

Ordinarie medlemmar

Acerinox

www.acerinox.com

Aperam

www.aperam.com

Outokumpu

www.outokumpu.com

ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni

www.acciaiterni.it

ThyssenKrupp Nirosta

www.nirosta.de

Associerade medlemmar

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

Frågor och svar:

Rengöring av rostfritt stål i hemmet

Första upplagan

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-357-9

Engelsk version	978-2-87997-350-0
Finsk version	978-2-87997-351-7
Fransk version	978-2-87997-352-4
Holländsk version	978-2-87997-349-4
Italiensk version	978-2-87997-354-8
Polsk version	978-2-87997-355-5
Spansk version	978-2-87997-356-2
Tjeckisk version	978-2-87997-348-7
Turkisk version	978-2-87997-358-6
Tysk version	978-2-87997-353-1

Utgivare

Euro Inox

Diamant Building

Bd. Aug. Reyers 80

1030 Bryssel

Belgien

Telefon +32 2 706 82 67

Fax +32 2 706 82 69

info@euro-inox.org

www.euro-inox.org

Föreliggande publikation summerar de oftast förekommande frågorna kring rengöring och underhåll av rostfritt stål i hemmet. Följande ämnen behandlas:

• Möjligheterna att rengöra rostfritt stål	3
• Fingeravtryck	4
• Hårt sittande beläggningar	5
• Kalkavlagringar	5
• Fastbrända matrester	6
• Avlagringar från te	7
• Avlagringar från kaffe	7
• Limrester	8
• Olämpliga rengöringsmetoder	8
• Skyddande sprayer och pastor	8
• Långsiktig hygien	9

Friskrivningsklausul

Euro Inox har lagt särskild vikt vid att informationen i denna publikation skall vara tekniskt korrekt. Läsaren bör dock observera att innehållet endast är lämnat i allmänt informationssyfte. Varken Euro Inox, dess medlemsföretag, personal eller konsulter kan påta sig något ansvar för ekonomisk förlust eller skada på person eller egendom, orsakad av informationen i denna publikation.

I korthet:

Följande åtgärder och produkter är vanligen verkningsfulla utan att förstöra dekorativa ytor:

- Mjuk tvättsvamp och mikrofibertrasor
- Vatten med såpa eller diskmedel (för att ta bort fett)
- Utspädd vinäger (för att ta bort kalkavlagringar)
- Bikarbonat (för att ta bort kafferester)
- Sodalösning (för att ta bort rester från te)
- Alkoholhaltiga lösningsmedel (för att ta bort limrester)
- Kloridfria fönsterputsmedel (för spegelblanka rostfria ytor)
- Rengöringspastor och sprayer speciellt avsedda för rostfritt stål (för rengöring och skydd)

Man bör vara försiktig vid användning av:

- Löddrande rostfria stålullskuddar (risk för repor)
- Blekmedel och desinfektionsmedel (korrosionsrisk)

Nedanstående produkter är olämpliga:

- Skurpulver (risk för repor)
- Vanliga löddrande stålullskuddar (risk för repor och korrosion)
- Rengöringsmedel för silver (korrosivt mot rostfritt stål)



Frågor och svar

Jag funderar på att använda rostfritt stål i köket. Hur rengör man rostfria stålytor?

Rostfritt stål är lätt att göra rent. Av den anledningen är det ett vanligt materialval inom catering och livsmedelsindustrier. Den släta porfria ytan gör det svårt för bakterier och andra mikroorganismer att få fäste och överleva.

Det är naturligtvis så att inget material i hemmamiljön är helt underhållsfritt och rostfritt är inget undantag. Det viktiga är dock att rostfritt stål är lätt att göra rent för att få en blank, skinande och hygieniskyta.

Rostfria ståls utmärkta korrosionshårdighet i köksmiljöer gör att de motstår angrepp eller missfärgning från livsmedel som tomater, rödpeppar och fruktjuicer, vilka kan påverka ytorna hos andra material.



Rostfritt stål är beständigt mot aggressiva juicer från frukt och grönsaker.

Hur kan jag ta bort fingeravtryck från skåpbeslag, flätkåpor och andra dekorativa ytor?

I det flesta fall får man ett mycket bra resultat med en mjuk trasa eller svamp med såpvatten. Ett annat sätt är att använda en fuktig mikrofibertrasa.

För spegelblanka rostfria ytor kan man med fördel använda fönsterputsmedel. Undvik slipmedel eftersom det kan ge repor. Putsa alltid parallellt med strukturen på borstade och polerade ytor, inte tvärs över.



En fuktig mikrofibertrasa tar effektivt bort fingeravtryck från dekorativa ytor.



Dekorativa ytor skall alltid torkas i ytstrukturens riktning, inte tvärs över.

Fingeravtryck på en rostfri yta är mer ett problem för nya artiklar. Efter bara några veckors användning i köket uppkommer färre fingeravtryck än när ytan var helt ny. Vissa tillverkare levererar också speciella fingeravtrycksresistenta ytor, vilka dramatiskt reducerar avtryckens störande utseende.

Hur kan jag hantera hårt fastsittande beläggningar, t.ex. på diskbänken?

När det gäller vidhäftande smuts som fett eller avlagringar från te räcker det vanligtvis med normal såpa eller diskmedel. Ytan bör torkas torr för att undvika vattenfläckar och kalkavlagringar, speciellt i hårt vatten.



Tillverkare av hushållsartiklar tillhandahåller nuförtiden ett antal fingeravtrycksresistenta lösningar. Det är dock så att fingeravtrycken mer eller mindre försvinner efter någon tid även på vanliga polerade ytor.

Hur får jag bort kalkavlagringar?

Om det inte skulle fungera med såpa eller liknande så behandla avlagringen med en 25-procentig vinägerlösning, vilken behöver en viss tid att verka. Därefter rengöring genom sköljning och torkning på vanligt sätt. För att undvika doften av vinäger kan citronsyra vara ett luktfritt alternativ.



Torka torrt för att undvika avlagringar. Befintliga avlagringar kan tas bort med vinäger eller utspädd citronsyra.

Hur kan man ta bort fastbränd mat från grytor och kastruller?

Rengöringen underlättas avsevärt om man blötlägger de fastbrända matresterna. Fyll helt enkelt grytan med varmt vatten och en droppe diskmedel och låt den stå i 15 minuter. Det fastbrända kan då oftast avlägsnas med en svamp eller diskudde av nylon.

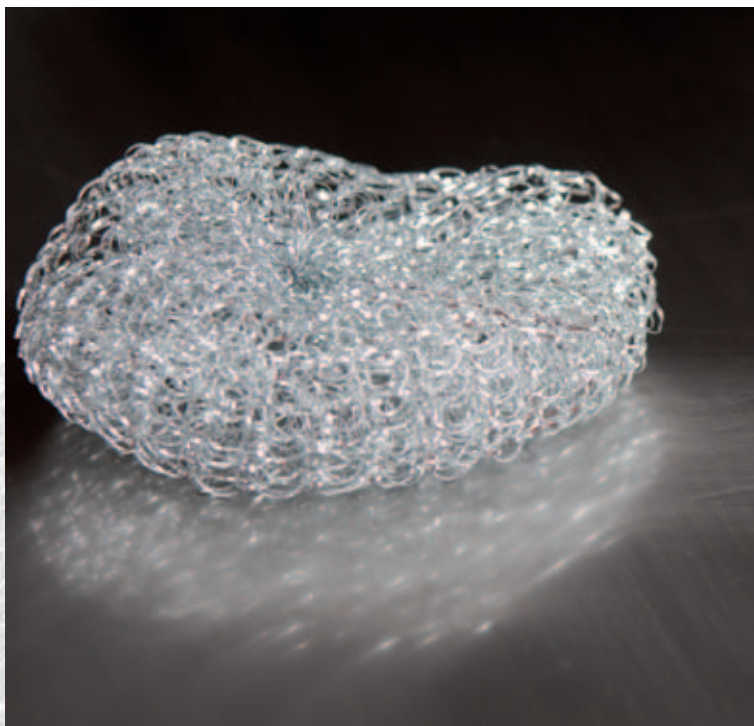
Använd aldrig löddrande stålullskuddar av konventionell typ. Sådana kan ge upphov till rostfläckar efter rengöringen, som i sin tur kan förstöra det rostfria stålets korrosionshårdighet.

Man kan använda rostfria löddrande stålullskuddar om det är fråga om väldigt hårt fastsittande avlagringar. Risken för ytliga repor är stor, men detta förstör inte materialets korrosionshårdighet. En sån typ av skrubbande rengöring är olämplig för känsliga dekorativa ytor som t.ex. kylskåpsdörrar eller flätkåpor.

Mycket hårt fastbränd mat kan ofta tas bort genom att fylla kastrullen med hett vatten där man löser några teskedar tvättsoda (natriumkarbonat, Na_2CO_3), som kan köpas hos färghandlare eller apotek. Låt lösningen verka under några timmar. Behandlingen får de mest fastsittande avlagringar att lossna eller flagna av. Natriumkarbonat är ur miljösynpunkt ofarligt och icke giftigt.



Använd endast rostfri stålull eller nylonkuddar vid rengöring av rostfria grytor och kastruller – aldrig kuddar av vanligt stål.



För känsliga dekorativa ytor som flätkåpor måste man undvika hårda diskborstar eller svampar med tanke på risken för repor.



Avlagringar från te kan vara svåra att ta bort. Hur skall man göra?

Tvättsoda (natriumkarbonat, Na_2CO_3), som rekommenderats ovan för fastbränd mat, är också effektivt för fläckar av garvsyra och te. Om möjligt, doppa ner hela tekannan i lösningen, eller också använder man en trasa alternativt svamp. Därefter sköljs kannan med vatten och torkas.

Tefläckar kan avlägsnas med tvättsoda.

Kan man använda samma tillvägagångssätt för avlagringar av kaffe?

Kaffeavlagringar är oljiga och uppstår först vid dålig rengöring av kaffebryggaren. Då använder man bikarbonat (bakpulver). Blanda en lösning av kokande vatten och bakpulver, som får verka i 15 minuter. Sen sköljer man och torkar som vanligt.



Vid avlägsnandet av kaffeavlagringar används med fördel bikarbonat (bakpulver).

Hur tar jag bort limrester?

Det beror på limmet, men ofta är det fråga om vatten, alkoholhaltiga lösningsmedel eller aceton. Ingendera angriper rostfritt stål.

Finns det speciella rengöringsmetoder som måste undvikas?

Koncentrerade desinfektionsmedel eller blekmedel med natriumhypoklorit kan skada rostfritt stål. Även utspädda lösningar kan ge korrosionsskador om exponeringstiden blir för lång eller om sköljningen är otillfredsställande. Även om sådana rengöringsmedel explicit beskrivs som lämpliga för rostfritt



Klorid innehållande produkter måste användas med försiktighet även om bruksanvisningen anger att de är lämpliga för rostfritt stål. För hög koncentration, för lång exponeringstid eller otillfredsställande sköljning kan ge korrosion på rostfritt stål. Bruksanvisningen måste följas till punkt och pricka.

stål så måste man noggrant följa bruksanvisningarna. Graden av utspädning samt exponeringstid och temperatur är speciellt viktiga. När objekten sköljs rena måste man vara observant på att inga rester av rengöringsmedlet blir kvar i spalter och liknande.

Salt eller rengöringsmedel som innehåller klorider kan också ge skador. Titta på innehållsdeklarationen efter den kemiska symbolen "Cl", vilket kan innebära att produkten är skadlig för vissa metaller som t.ex. rostfritt stål.

Hårda nötande skurpulver kan ge upphov till repor. Stålullskuddar gjorda av vanligt stål är helt olämpliga för rostfritt stål eftersom de förstör den rostfria ytan på två sätt. Dels åstadkommer de repor, men dessutom kontamineras reporna med järnrester, som nedsätter den självläkande förmågan hos den rostfria ytan. Silverputsmedel kan innehålla såväl klorider som starka syror, vilket gör dem olämpliga för rostfritt stål.

Det finns speciella skyddande sprayer och pastor för metaller. Vad används de till?

De flesta sprayformiga rengöringsmedel för metallytor innehåller silikonolja. Dessa produkter, som ofta är avsedda för rostfritt stål, kan avsevärt underlätta rengöringen. De förhindrar dock inte uppkomst av nya fingeravtryck även om de effektivt tar bort gamla. Effekten av spray varar från några

dagar (i hårt belastade områden) till flera veckor. Silikonolja kan lätt tas bort med såpvatten. Polerpastor ger ett mikroskopiskt tunt men mycket beständigt vaxlager, som underlättar rengöring av metallytor. Genom resistensen mot tensider kan sådana lager sitta kvar i flera månader. De kan tas bort med alkohol.

Båda dessa behandlingsmetoder används för dekorativa ytor även inom utrymmen där livsmedel hanteras. Dom används dock inte för ytor i kontakt med livsmedel.

Jag har läst om "självsanerande" ytor. Är inte dom ännu bättre än rostfritt stål?

Hygieniska egenskaper hos olika ytor har varit föremål för en livlig debatt bland vetenskapsmän. Det finns vissa material och beläggningar som avger silver eller kopparjoner, vilket ger dem förmågan att döda bakterier eller sänka spridningshastigheten. Effekten av sådana "aktiva" ytor är dock föremål för kontroversiella diskussioner bland olika experter inom området. Dessutom finns frågetecken kring sådana joners långtidsverkningar på människors hälsa och miljön.



Vissa speciella skyddande pastor och krämer kan ha långtidseffekt. De kan också användas i utrymmen där livsmedel hanteras. Dock inte i kontakt med livsmedel.

Rostfritt stål är neutralt till både människor och miljön. Det varken ärgar eller åldras. Man behöver inte applicera några skikt, som kan gå sönder eller flagna. Förmågan till rengöring förändras inte med tiden. Följaktligen är rostfritt stål ett förstahandsval i fall där hygien är av högsta vikt: vid livsmedelstillverkning, catering och medicinska applikationer. Decennier av positiv erfarenhet inom olika yrken visar också att rostfritt stål är ett utmärkt val för köksartiklar, kokkärl, serviser och bestick – med andra ord, överallt där renhet och hygien är de primära nyckelorden.



Även efter årtal av hårdhänt behandling bibehåller rostfritt stål sina hygieniska egenskaper.

ISBN 978-2-87997-357-9