

## LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Este folleto suministra información y consejos prácticos para la limpieza de superficies de acero inoxidable, considerando los tres tipos de manchas principales. Para cada tipo se indican el método de limpieza y el material apropiado. Limpie los utensilios inmediatamente después del uso para preservar el brillo original de la superficie de acero.

## CÓMO EVITAR DAÑOS A LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Limpie siempre la superficie en el sentido de la veta del acabado – nunca en el sentido opuesto – al usar cremas limpiadoras y detergentes. En el caso del acero inoxidable pulido, **no ejerza demasiada presión durante la limpieza.**

No use productos que contengan:

- 1 Ácido hidroclicórico o sus derivados;
- 2 Ácido sulfúrico o sus derivados;
- 3 Ácido hidroflicórico o sus derivados.

Dichas sustancias (contenidas por ejemplo en productos desincrustantes o blanqueadores) son sustancias corrosivas.

**Nunca use** objetos metálicos afilados o puntiagudos (como cuchillos, tijeras, destornilladores) para eliminar el mugre o la suciedad de la superficie.

**Evite usar** pastas, cremas o almohadillas abrasivas sobre la información estampada en la superficie de acero.

## SUCIEDAD ORDINARIA

Por ejemplo:

- **Manchas**, huellas dactilares, opacidad causadas por el uso diario del utensilio.

## MATERIAL NECESARIO

- **Para manchas leves**: detergentes ordinarios para la limpieza de ventanas, espejos y superficies pulidas en general.

- **Para manchas difíciles**: productos especiales para la limpieza del acero.

## MÉTODO

- 1 Rocíe el producto directamente sobre la mancha o aplíquelo usando un paño de algodón limpio o papel de cocina.
- 2 Limpie el producto con papel de cocina seco, y pase una gamuza humedecida.

## SUCIEDAD OXIDADA

Por ejemplo:

- **Amarillamiento de la superficie de acero:**
  - en los quemadores de acero;
  - en la parte inferior del horno.

La oxidación es un fenómeno común a todos los metales (como el aluminio, el hierro, el oro y la plata) y es perfectamente normal.

Con temperaturas de trabajo bastante altas, la superficie del acero inoxidable usado en la realización de aparatos para cocinar se oxida, lo que causa el fenómeno conocido como "pavonado". Esto ocurre con frecuencia en componentes específicos como soportes para ollas, tapas para quemadores y todas las superficies en contacto directo con el calor.

El pavonado es sólo superficial y no afecta las características del material a niveles inferiores; puede eliminarse prácticamente con cualquier producto específico para este fin, para devolver la limpieza y el brillo originales.

## MATERIAL NECESARIO

- **Para el amarillamiento de la superficie de acero:** líquidos o pastas no abrasivos para acero u otros metales.
- **Para residuos de alimentos:** detergentes ordinarios para manchas leves o productos de limpieza específicos para residuos difíciles en superficies de acero u otros metales.

**Use almohadillas abrasivas sólo para limpiar las planchas y las tapas.**

## MÉTODO

- 1 Aplique el producto de limpieza con un paño o una toalla de papel.
- 2 Después de unos segundos, frote la superficie enérgicamente con la toalla de papel hasta dejarla limpia.
- 3 Elimine los residuos del producto con un paño limpio o una toalla de papel.
- 4 Pase una gamuza humedecida para dar brillo a la superficie.

## SUCIEDAD INCRUSTADA

Por ejemplo:

- **Residuos** incrustados en la superficie.

## MATERIAL NECESARIO

- Detergentes específicos para la limpieza de superficies de acero y otros metales, capaces de ablandar y eliminar la suciedad incrustada.

(Lea la etiqueta del producto con atención para asegurarse de que el producto sea apropiado para el uso previsto).

## MÉTODO

- 1 Rocíe el producto sobre la superficie de acero (siempre respete las instrucciones de la etiqueta del producto).
- 2 Deje actuar el producto durante el tiempo indicado.
- 3 Limpie entonces con una esponja humedecida.
- 4 Pase una gamuza humedecida sobre la superficie para eliminar el olor y los residuos del producto y dar un toque extra de brillo.

Encienda el horno y llévelo a temperatura máxima por un espacio de 15-20 minutos para asegurarse de que los residuos del producto de limpieza hayan sido eliminados totalmente antes de volverlo a usar.



914773338/ A