

Foire aux questions : le nettoyage de l'acier inoxydable dans la maison



Euro Inox

Euro Inox est l'association européenne de développement de l'acier inoxydable. Ses membres sont :

- les producteurs d'acier inoxydable,
- les associations nationales de développement de l'acier inoxydable,
- les associations de développement des principaux éléments d'alliages utilisés dans l'acier inoxydable.

L'un des objectifs d'Euro Inox est de s'assurer que les propriétés quasi uniques des aciers inoxydables sont bien connues et de développer leur utilisation aussi bien sur les marchés existants que dans de nouvelles applications. Pour atteindre cet objectif, Euro Inox organise des conférences et des séminaires et met à la disposition des architectes, des concepteurs, des maîtres d'œuvre et des utilisateurs finaux des supports écrits ou sous forme électronique afin de familiariser ces différents groupes avec le matériau inox. Euro Inox a également pour vocation d'apporter son concours à des recherches techniques et à des études de marché.

Membres titulaires

Acerinox

www.acerinox.com

Aperam

www.aperam.com

Outokumpu

www.outokumpu.com

ThyssenKrupp Acciai Speciali Terni

www.acciaiterni.it

ThyssenKrupp Nirosta

www.nirosta.de

Membres associés

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

Foire aux questions : le nettoyage
de l'acier inoxydable dans la maison

Première édition

© Euro Inox 2011

ISBN 978-2-87997-352-4

Version allemande	978-2-87997-353-1
Version anglaise	978-2-87997-350-0
Version espagnole	978-2-87997-356-2
Version finnoise	978-2-87997-351-7
Version italienne	978-2-87997-354-8
Version néerlandaise	978-2-87997-349-4
Version polonaise	978-2-87997-355-5
Version suédoise	978-2-87997-357-9
Version tchèque	978-2-87997-348-7
Version turque	978-2-87997-358-6

Éditeur

Euro Inox

Diamant Building

Bd. A. Reyers 80

1030 Bruxelles

Belgique

Tél. +32 2 706 82 67

Fax +32 2 706 82 69

info@euro-inox.org

www.euro-inox.org

Le présent ouvrage résume les questions fréquemment posées sur le nettoyage et l'entretien de l'acier inoxydable dans la maison. Les sujets suivants y sont abordés :

- Les propriétés nettoyantes de l'acier inoxydable 3
- Les traces de doigts 4
- Les taches tenaces 5
- Le dépôt calcaire 6
- Les aliments brûlés et incrustés 6
- Les résidus de thé 7
- Les résidus de café 7
- Les résidus de colle 8
- Les méthodes de nettoyage inappropriées 8
- Les sprays et pâtes de protection 8
- Les propriétés d'hygiène durable 9

Exclusion de garantie

Les informations figurant dans la présente brochure sont fournies à titre purement indicatif et ne sauraient en aucun cas ouvrir droit à garantie ou à dommages et intérêts. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Limite de responsabilité

Euro Inox a fait de son mieux pour que les informations présentées dans ce document soient techniquement correctes. Cependant, le lecteur est avisé que son contenu n'a qu'un but d'information générale. Euro Inox, ses membres, rejettent expressément toute responsabilité en cas de perte, dommage ou blessure résultant de l'utilisation des informations contenues dans cette publication. Celle-ci ne saurait, même partiellement, être reproduite, archivée dans une base de données ou diffusée, sous quelque forme que ce soit – audio, électronique, par photocopie ou autre – sans l'accord écrit préalable de l'éditeur.

En résumé :

Les ustensiles et produits suivants sont généralement efficaces et n'endommagent pas les surfaces décoratives :

- les éponges douces et les chiffons en microfibre
- l'eau savonneuse (pour dégraisser)
- le vinaigre dilué (pour éliminer le dépôt calcaire)
- la levure chimique (pour éliminer les dépôts de café)
- les cristaux de soude (pour éliminer les dépôts de thé)
- les solvants à base d'alcool (pour éliminer l'adhésif)
- les nettoyants pour vitres sans chlorure (pour les surfaces en inox poli miroir)
- les pâtes et sprays pour chrome et inox (pour nettoyer et protéger)

Il y a lieu d'être très prudent lorsqu'on utilise :

- des tampons à récurer en acier inoxydable (risque de rayures)
- de l'eau de Javel et des désinfectants (risque de corrosion)

Les produits inappropriés comprennent :

- la poudre à récurer (rayures)
- les tampons à récurer en acier ordinaire (rayures et corrosion)
- les produits pour l'argenterie (corrosifs pour l'inox)



Foire aux questions

J'envisage l'inox pour ma cuisine. Qu'en est-il des surfaces en inox ?

L'inox est facile à nettoyer. C'est pourquoi il est le matériau par excellence en restauration et dans l'industrie alimentaire. Grâce à sa surface lisse et non poreuse, les bactéries et autres micro-organismes y adhèrent difficilement et prolifèrent moins facilement.

Bien sûr, il n'existe aucun matériau dans la maison qui ne nécessite un entretien et l'acier inoxydable n'y fait pas exception. Le fait est que l'inox se nettoie facilement, tout en laissant des surfaces brillantes et hygiéniques.

Son excellente résistance à la corrosion permet à l'inox utilisé en cuisine de résister aux attaques acides ou aux taches d'aliments, tels les tomates, les poivrons rouges ou les jus de fruit, qui peuvent affecter les surfaces d'autres matériaux.



L'acier inoxydable résiste aux agressions acides des jus des fruits et légumes.

Comment enlever les traces de doigts des poignées d'armoires, de la hotte et d'autres surfaces décoratives ?

Dans la plupart des cas, un chiffon doux ou une éponge imbibés d'eau savonneuse donneront un résultat impeccable. Un autre moyen consiste à utiliser un chiffon en microfibre légèrement humide.

Sur des surfaces en inox poli miroir, les nettoyeurs pour vitres donnent de bons résultats. Evitez les produits abrasifs qui laisseront des rayures. Sur des surfaces brossées et polies, veillez à toujours frotter dans le sens du polissage, et non en travers.



Un chiffon en microfibre, légèrement humide, éliminera efficacement les traces de doigts des finitions décoratives.



Les surfaces décoratives doivent toujours être frottées dans le sens du polissage et non en travers.

Les traces de doigts sur une surface en inox sont plus problématiques lorsqu'un appareil est neuf. Après quelques semaines, les traces de doigts se voient déjà moins que lorsque la surface était flambant neuve. Certains fabricants proposent des surfaces anti-traces de doigts qui réduisent considérablement la visibilité de ces dernières.

Comment traiter les dépôts plus tenaces, comme sur mon évier de cuisine par exemple ?

Pour la saleté tenace, comme les taches de graisse ou de thé, une simple crème nettoyante devrait suffire.

Il est conseillé de bien essuyer les surfaces et de ne pas y laisser le chiffon ou l'éponge, surtout si l'eau est dure, afin d'éviter les traces d'eau et le dépôt calcaire.



De nos jours, les fabricants d'appareils ménagers offrent un large éventail de solutions « anti-traces de doigts ». Toutefois, même sur les surfaces polies usuelles, les traces de doigts se voient moins avec le temps.



Comment enlever le dépôt calcaire ?

Si la crème nettoyante ne suffit pas, traitez le dépôt calcaire avec une solution à 25 % de vinaigre et laissez au dépôt le temps de se dissoudre. Ensuite, nettoyez, rincez et séchez comme d'habitude. L'acide citrique est une alternative inodore qui permet d'éviter l'odeur du vinaigre.

Essayez toujours afin d'éviter la formation de dépôt calcaire. Les dépôts existants peuvent être éliminés avec du vinaigre ou de l'acide citrique dilué.

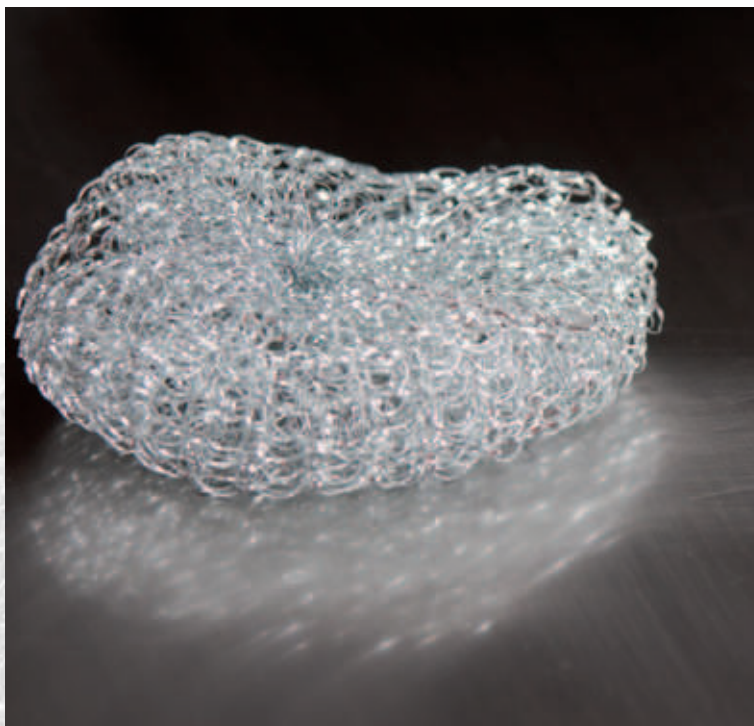
Comment venir à bout des aliments brûlés et incrustés dans une casserole ou une poêle ?

Vous aurez moins de mal à les enlever en les laissant tremper quelque temps. Remplissez la casserole d'eau chaude, versez-y une goutte de liquide vaisselle et laissez agir pendant 15 minutes. Les dépôts s'enlèvent alors assez facilement avec une éponge ou un tampon à récurer en nylon. N'utilisez jamais de tampon à récurer en laine d'acier non inoxydable. Les tampons en laine d'acier ordinaire peuvent laisser des taches de rouille après le nettoyage, ce qui pourrait endommager définitivement la résistance à la corrosion de l'inox.

Vous pouvez utiliser un tampon à récurer spécial en laine d'acier inoxydable si les dépôts s'enlèvent difficilement. Il va probablement laisser des égratignures superficielles sur la surface nettoyée, mais cela n'endommagera pas la résistance à la corrosion du matériau. Cette forme de nettoyage abrasif ne convient pas aux surfaces décoratives délicates telles qu'une porte de réfrigérateur ou une hotte aspirante. Dans la plupart des cas, les aliments fort brûlés peuvent s'éliminer en remplissant la casserole d'eau chaude et en y dissolvant deux ou trois cuillers à café de cristaux de soude (carbonate de sodium, Na_2CO_3 , disponible en grande surface ou en pharmacie). Laissez agir la solution pendant quelques heures. Cela devrait détacher les dépôts les plus tenaces ou faire en sorte qu'ils se décollent. Le carbonate de sodium est non toxique et respectueux de l'environnement.



N'utilisez que des tampons à récurer en acier inoxydable ou en nylon pour laver casseroles et poêles – jamais de tampon en acier « ordinaire ».



Pour les surfaces décoratives délicates telles qu'une hotte aspirante, il vaut mieux éviter les ustensiles de nettoyage durs qui peuvent rayer la surface.



Les résidus de thé sont souvent difficiles à enlever. Quelle serait votre recommandation ?

Les cristaux de soude (carbonate de sodium, Na_2CO_3), recommandés plus haut pour les fonds de nourriture brûlée, sont également efficaces pour éliminer les taches de thé (tanin). Plongez la théière – si possible – dans la solution ou appliquez celle-ci à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez comme d'habitude.

Les taches de thé peuvent être éliminées avec une solution à base de cristaux de soude.

Le même procédé s'applique-t-il aux dépôts de café ?

Les dépôts de café sont gras et ne subsistent que si les récipients contenant le café ne sont pas lavés régulièrement. Dans ce cas, le bicarbonate de soude (levure chimique) est la meilleure solution. Faites dissoudre la levure chimique dans de l'eau bouillante ; laissez agir la solution pendant 15 minutes ; rincez et séchez comme d'habitude.



Le bicarbonate de soude élimine efficacement les dépôts de café.

Comment enlever les résidus de colle ?

En fonction de la colle, les résidus peuvent s'éliminer avec de l'eau, des solvants à base d'alcool ou de l'acétone, connus pour ne pas attaquer l'acier inoxydable.

Certaines pratiques de nettoyage doivent-elles être évitées ?

Les désinfectants à forte concentration d'eau de Javel (hypochlorite de sodium) peuvent endommager l'inox. Les produits dilués, aussi, peuvent entraîner la corrosion de l'acier inoxydable s'ils restent trop longtemps en contact avec la surface ou s'ils ne sont pas rincés à fond. Même si ces nettoyeurs



Les produits contenant des chlorures doivent être appliqués avec le plus grand soin, même s'il est indiqué qu'ils conviennent à l'inox. Une trop grande concentration, un temps de contact prolongé et un rinçage insuffisant peuvent entraîner la corrosion de l'acier inoxydable. Les instructions doivent toujours être scrupuleusement suivies.

sont explicitement indiqués comme convenant à l'inox, il y a lieu de suivre soigneusement les instructions. Il faut strictement observer les recommandations de dilution, de temps d'exposition et de température. Lors du rinçage, il faut prendre soin de ne pas laisser le nettoyeur stagner ou s'infiltrer dans des crevasses.

Le sel ou les nettoyeurs contenant des chlorures peuvent également causer des dégâts. Regardez la composition chimique : si le symbole chimique « Cl » est mentionné, il est possible que ce produit abîme les métaux tels que l'acier inoxydable.

Des poudres à récurer dures et abrasives occasionneront des rayures. Les tampons en laine de fer, faits d'acier « ordinaire », ne conviennent pas du tout à l'inox car ils endommageront le matériau de deux façons : non seulement ils laisseront des rayures, mais des traces de fer affecteront la capacité d'autoréparation de la surface en inox.

Les produits pour l'argenterie peuvent contenir des chlorures ainsi que de puissants acides et ne conviennent donc pas à l'inox.

Il existe des sprays et pâtes de protection spéciaux pour les métaux. A quoi servent-ils ?

La plupart des sprays nettoyants pour surfaces métalliques contiennent de l'huile de silicium. Ces produits, souvent conçus pour l'inox, peuvent faciliter le nettoyage. Cependant, s'ils enlèvent les traces de doigts existantes, ils n'empêchent pas de nouvelles traces de réapparaître. L'effet du

spray dure de quelques jours (dans des zones fortement exposées) à plusieurs semaines. L'huile de silicium disparaît complètement avec de l'eau savonneuse.

Les pâtes à polir laissent une couche de cire microscopique mais hautement résistante sur les surfaces métalliques, ce qui les rend particulièrement faciles à nettoyer. Résistante aux détergents, cette couche peut rester plusieurs mois. On peut l'enlever avec de l'alcool.

Ces deux traitements sont utilisés pour des éléments de décoration, même en milieu culinaire. Ils ne sont toutefois pas utilisés pour les articles en contact avec les aliments.

J'ai entendu parler de surfaces « auto-aseptisantes ». N'offrent-elles pas plus d'avantage encore que l'acier inoxydable ?

Les propriétés hygiéniques des surfaces font l'objet d'un débat animé parmi les scientifiques. Certains matériaux et revêtements libèrent des ions d'argent ou de cuivre, ce qui tue les germes ou ralentit leur prolifération. Toutefois, le degré d'efficacité de ces surfaces « actives » dans la pratique offre matière à discussion et polémique parmi les experts. Les effets potentiels à long terme que la libération de tels ions peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement ne sont pas encore bien connus.

L'acier inoxydable est neutre pour l'être humain et pour l'environnement. Il ne se patine pas ni ne vieillit. Il ne nécessite pas d'application de couches qui ont tendance à s'abîmer et peuvent s'user. Sa facilité de



Les pâtes et crèmes pour l'inox peuvent avoir un effet de longue conservation. Elles peuvent être utilisées en milieu culinaire, mais pas sur les articles qui sont en contact avec les aliments.

nettoyage ne diminue pas au fil du temps. L'inox est dès lors le matériau de choix évident là où l'hygiène est essentielle : dans les applications de transformation des aliments, de restauration et médicales. Des décennies d'expérience positive dans l'utilisation professionnelle rassurent également les consommateurs sur le bon choix que représente l'inox pour les appareils ménagers, les ustensiles de cuisine, la vaisselle et les couverts – autrement dit, là où la facilité de nettoyage et l'hygiène sont primordiales.



Même après des années d'utilisation intensive, les objets en inox conservent leurs propriétés hygiéniques.

ISBN 978-2-87997-352-4