

## **INSTRUKCJA KONSERWACJI PRODUKTÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ**

W produktach użyta jest ogólnie stosowana w przemyśle gastronomicznym stal nierdzewna. Jak każdy inny materiał w trakcie eksploatacji musi być czyszczony i konserwowany.

Dla zachowania przez stal nierdzewną w czasie eksploatacji pierwotnego wyglądu zabrania się prowadzenia w jej bezpośredniej bliskości prac remontowo – montażowych polegających na:

- wierceniu, szlifowaniu, cięciu i spawaniu metali
- tynkowaniu, malowaniu, układaniu posadzek itp.

Powyższe prace mogą prowadzić do zanieczyszczeń powierzchni blach cząsteczkami żelaza, zaprawy cementowej, farby i w konsekwencji powstania ognisk korozji, osadów oraz brązowych nalotów

Przedstawione poniżej zjawiska i przypadki :

- osadzanie się na powierzchni takich czynników jak sole, barwniki, kwasy tłuszczowe zawarte w wodzie lub parze wodnej,
- użycie do bezpośredniego mycia preparatów chemicznych zawierających składniki takie jak chlor, niektóre roztwory kwasów zwłaszcza kwasu solnego itp.,
- użycie do mycia posadzek środków zawierających chlor, siarkę lub roztworów kwasów, których tlenki na skutek odparowania i różnicy temperatur mogą osiadać na powierzchni blach
- osadzanie się na powierzchni stali nierdzewnej cząstek żelaza (np. z wiercenia lub szlifowania stali zwykłej), które w połączeniu z wodą korodują tworząc brązowe plamy i punkty mogą powodować powstawanie na powierzchni blach przebarwień w kolorze brązowym, do złudzenia przypominających ślady korozji.

### **Pierwsze użytkowanie**

Produkty nierozpakowane powinny być przechowywane w miejscach nie nasłonecznionych w temperaturze pokojowej. Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć z blach folię ochronną, resztki kleju usunąć środkiem do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej. Nie należy czyścić produktów kwasem, ponieważ wchodzi on w reakcję z blachą i powoduje pojawienie się trudnych do usunięcia plam oksydacyjnych.

### **Uwagi ogólne**

Usuwanie zanieczyszczeń powstałych na produktach należy do standardowych czynności konserwujących produkt. W przypadku urządzeń elektrycznych przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy KONIECZNIE odłączyć od sieci. Do mycia nie należy używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki. Podczas konserwacji należy używać środki ochrony osobistej (rękawice ochronne, okulary). Po umyciu urządzenia elektrycznego, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, produkt pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Zabrania się czyścić gorące urządzenie – przed czyszczeniem należy je zawsze wychłodzić

### **Czyszczenie i konserwacja**

W przypadku lekkich i średnich zabrudzeń powierzchnie blach należy umyć wodą i zastosować ogólnie dostępne środki do mycia i konserwacji stali nierdzewnej, przy pomocy gąbki lub szmatki pocierając w kierunku zgodnym z kierunkiem szlif. Przy wyborze środków chemicznych do czyszczenia należy każdorazowo zwracać uwagę czy w instrukcji użytkowania środka jest zapis „*stosować do stali nierdzewnej*” i należy się oraz stosowania się ściśle do niej. Po każdorazowym myciu należy stal konserwować. Silne utrwalone zabrudzenia, których nie można zmyć należy usunąć mechanicznie przy pomocy materiałów ściernych typu włóknina szlifierska pocierając zawsze w kierunku szlif. Nie należy stosować drucianych szczotek lub innych materiałów na bazie stali węglowej.