

Questions fréquemment posées : Nettoyage des aciers inoxydables dans la maison



Un chiffon en microfibres légèrement humide permet d'enlever efficacement les traces de doigts sur les finitions décoratives



Pour les aciers inoxydables à effet de miroir, des nettoyants pour vitre sans chlorure donnent de bons résultats

J'aimerais acheter un appareil en acier inoxydable pour ma cuisine. Mais sa jolie surface ne sera-t-elle pas difficile à entretenir ?

Non, les aciers inoxydables sont faciles à nettoyer. C'est pourquoi les équipements utilisés dans la restauration collective et l'industrie agroalimentaire sont habituellement fabriqués dans ce matériau. Sa surface lisse et non poreuse permet difficilement aux bactéries et autres micro-organismes d'adhérer et de proliférer.

Bien entendu, la maison ne contient aucun matériau qui ne doive être entretenu, et l'acier inoxydable ne fait pas exception à la règle. On peut facilement nettoyer l'acier inoxydable, dont la surface ainsi assainie garantira un haut degré d'hygiène.

L'excellente résistance à la corrosion des aciers inoxydables utilisés dans la cuisine fait qu'ils résistent à des attaques acides d'aliments tels que des tomates et des poivrons rouges, qui peuvent endommager les surfaces d'autres matériaux.



Les crèmes à récurer conviennent particulièrement pour les éviers de cuisine

Comment enlever les traces de doigts, par exemple sur les poignées d'armoires et d'autres surfaces décoratives ?

Dans une grande majorité de cas, un linge doux ou une éponge et de l'eau savonneuse aboutiront à un résultat parfait.

L'utilisation d'un linge à microfibres légèrement humide est un autre moyen commode d'y parvenir.

Sur les surfaces à effet de miroir, les nettoyants pour vitres sont efficaces.

Eviter les produits abrasifs qui pourraient provoquer des rayures. Pour les surfaces mates et polies, frottez dans le sens du polissage et non transversalement.

Les traces de doigts sur les surfaces en acier inoxydable posent davantage de problèmes quand l'appareil est neuf. Au bout de quelques semaines, les traces de doigts ne seront plus autant visibles que lorsque la surface était «flambant neuve».

Comment traiter les dépôts plus tenaces, notamment sur l'évier de la cuisine ?

Pour les saletés plus tenaces, entre autres les taches de graisse ou de thé, une crème à récurer normale (JIB/CIF) devrait suffire.

Dans les zones où l'eau est particulièrement calcaire, séchez les surfaces et éloignez le chiffon humide ou l'éponge pour éviter de laisser des traces d'eau et des dépôts calcaires.

Par quel moyen puis-je faire disparaître les dépôts calcaires ?

Si la crème à récurer ne suffit pas, traitez le dépôt au moyen d'une solution contenant 25 % de vinaigre et laissez agir. Ensuite, nettoyez, rincez et séchez comme d'habitude.

Comment éliminer les aliments brûlés incrustés sur le fond des casseroles et des poêles ?

Vous aurez moins de mal à les faire disparaître si vous les trempez au préalable. Il suffit de remplir le récipient d'eau chaude, d'y ajouter une goutte de savon à vaisselle et de laisser agir pendant 15 minutes. Après cela, le dépôt s'enlèvera sans grand effort à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer en nylon.

N'utilisez jamais de tampons à récurer en acier non inoxydable. Ceux-ci peuvent provoquer l'apparition de taches de rouille et endommager pour toujours la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Si vous utilisez des tampons à récurer en acier inoxydable pour enlever les dépôts les plus tenaces, les rayures provoquées ne compromettront pas la résistance à la corrosion de la surface. Toutefois, il ne sera plus possible d'enlever les rayures par un autre nettoyage, de sorte que ce procédé assez "agressif" ne convient pas pour les surfaces décoratives.

Les taches de thé peuvent être difficiles à enlever. Existe-t-il des recommandations particulières ?

Le carbonate de soude parvient efficacement à éliminer les taches de thé (tanin). On pourra immerger les théières dans une solution contenant de la soude, et sur les grandes surfaces, on appliquera cette dernière au moyen d'un chiffon ou d'une éponge. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher comme d'habitude.

Le même procédé convient-il pour le marc de café ?

Le marc de café est de consistance huileuse, et les dépôts se produisent quand la cafetière n'est pas nettoyée régulièrement. Dans ce cas, le bicarbonate de soude est le meilleur remède. Faites dissoudre le bicarbonate dans de l'eau bouillante, laissez agir pendant 15 minutes, puis rincez et séchez comme à l'accoutumée.



Les taches de thé s'enlèveront avec une solution contenant du bicarbonate de soude

Y-t-il certaines pratiques à éviter en matière de nettoyage ?

Les désinfectants contenant un décolorant (hypochlorite de soude) peuvent endommager l'acier inoxydable s'ils s'agit de concentrés ou s'ils sont laissés trop longtemps en contact avec la surface. Le sel ou certains nettoyeurs contenant du chlorure peuvent aussi occasionner des dégâts. Si l'on utilise ces produits de 'désinfection', il faut toujours les diluer et réduire le plus possible la durée du contact, puis rincer abondamment la surface à l'eau claire.

Les poudres à récurer fortement abrasives (ex. VIM) provoquent des rayures.



Ne jamais utiliser de laine de verre «ordinaire». Pour les casseroles et les poêles, il existe des tampons spéciaux en acier inoxydable.

Les tampons à récurer en acier "ordinaire" (ex. tampons Brillo) ne conviennent pas du tout pour l'acier inoxydable, car ils peuvent empêcher l'auto-réparation des surfaces.

Les produits pour l'argenterie, qui peuvent contenir des chlorures et des acides mordants, ne sont pas adaptés pour l'acier inoxydable.

Il existe des aérosols ou des pâtes de protection pour les métaux ? A quoi sont-ils destinés ?

La plupart des aérosols pour surfaces métalliques (ex. des marques 3M, Henkel) contiennent de l'huile de silicone. Ces produits, conçus souvent expressément pour l'acier inoxydable, facilitent grandement le nettoyage. Toutefois, même s'ils enlèvent les anciennes traces de doigts, ils n'empêchent pas l'apparition de nouvelles marques. L'effet de ces aérosols dure généralement de quelques jours, pour les zones fortement exposées, à plusieurs semaines. Une fois encore, on pourra éliminer l'huile de silicone avec de l'eau savonneuse.

Les pâtes de polissage (ex. des marques Johnson, Cox, Erdal, Stahlfix) produisent une couche de cire microscopique mais très résistante, qui rend les surfaces métalliques particulièrement faciles à nettoyer. Grâce à leur résistance aux détergents, ces couches peuvent résister plusieurs mois. On pourra les éliminer avec de l'alcool.

Ces deux traitements peuvent convenir pour les surfaces décoratives, mais jamais pour les éléments en contact avec des produits alimentaires.