

Vaak gestelde vragen: Reiniging van roestvrij staal in huis



Een licht vochtig microvezeldoekje is bijzonder doeltreffend voor het verwijderen van vingerafdrukken van decoratieve afwerkingen



Op hoogglansgepolijste roestvrijstalen oppervlakken doen chloridevrije glasreinigers het goed

Ik zou voor mijn keuken een roestvrij stalen apparaat willen kopen. Maar is zijn mooie oppervlak niet erg moeilijk te reinigen?

Nee, roestvrij staal is juist heel eenvoudig te reinigen. Om deze zijn zij de meest geschikte materiaalkeuze voor de voedsel-verwerkende en cateringindustrie. Het gladde en niet-poreuze oppervlak maakt de hechting – en dus het overleven – van bacteriën en andere micro-organismen moeilijk.

Natuurlijk is geen enkel materiaal in het huishouden volledig onderhoudsvrij, en roestvrij staal is wat dit betreft geen uitzondering. Maar roestvrij staal laat zich wel degelijk gemakkelijk reinigen, zodat een ontsmet en zeer hygienisch oppervlak wordt verkregen.

De uitstekende corrosiebestendigheid van roestvrij staal in de keuken maakt dat het niet door tomaten en paprika's aangetast of bevlekt raakt, hetgeen bij andere materialen wel kan gebeuren.



Dikvloerbare reinigingsmiddelen zijn vooral zeer geschikt voor keukengootstenen

Hoe kan ik vingerafdrukken op bv. kastranden en andere decoratieve oppervlakken verwijderen?

In de meeste gevallen zal een zacht doekje of spons, gedoopt in een sopje, perfecte resultaten opleveren.

Een andere eenvoudige manier is met een licht vochtig microvezeldoekje. Op spiegelglanzende roestvrijstalen oppervlakken doen glasreinigers het ook goed. Vermijd schuurmiddelen want deze laten krassen achter. Op geslepen (vertaling van "polished" in stainless jargon) oppervlakken wrijft u met de mee.

Vingerafdrukken op het oppervlak van roestvrij staal vormen vooral een probleem op nieuwe apparaten. Na enkele weken in de keuken zijn vingerafdrukken al een stuk minder zichtbaar als toen het oppervlak nog "gloednieuw" was.

Hoe pak ik meer hardnekkige afzettingen aan, bv. in mijn pompbak?

Voor hardnekkiger vuil zoals vet of thee-vlekken zal een normaal reinigingsmiddel (bv. JIF/Cif) meestal wel volstaan.

Vooral in gebieden met hard water dient u de oppervlakken droog te vegen en de natte doek of spons te verwijderen om waterafdrukken en kalkafzetting te voorkomen.

Bestaat er een manier om kalkafzetting te verwijderen?

Indien een dikvloeibaar reinigingsmiddel niet volstaat, kunt u de afzetting behandelen met een 25% azijnoplossing. Voorzie enige tijd om de afzetting te laten oplossen. Hierna zoals gewoonlijk reinigen, spoelen en droogvegen.

Wat doe ik tegen ingebrande voedingsresten op potten en pannen?

U kan uw inspanningen aanzienlijk beperken door de ingebrande afzetting eerst te laten weken. Vul de pan met heet water en een druppel afwasmiddel en laat dit 15 minuten staan. Hierna kan de afzetting normaal gesproken zonder al teveel moeite worden verwijderd met een spons of nylon schuursponsje.

Nooit schuursponsjes van niet-roestvrij staalwol gebruiken. Gewone staalwollen sponsjes kunnen na het schoonmaken roestige vlekken achterlaten die de weerstand van het roestvrij staal tegen corrosie permanent aantasten.

Indien u schuursponsjes van roestvrij staalwol gebruikt, zullen de veroorzaakte krassen de corrosiebestendigheid van het oppervlak niet aantasten. De krassen zelf kunnen echter niet meer worden verwijderd en deze vorm van "agressieve" reiniging is daarom niet geschikt voor delicate, decoratieve oppervlakken.

Theevlekken kunnen moeilijk te verwijderen zijn. Bestaat er wat dit betreft een bijzondere aanbeveling?

Soda (natriumcarbonaat) is bijzonder efficiënt bij de verwijdering van theevlekken (tannine). Theepotten kunnen volledig in een hete soda-oplossing worden ondergedompeld, en op grotere oppervlakken kan deze met een doek of spons worden aangebracht. Vervolgens spoelt u het oppervlak met helder water en droogt u het zoals gewoonlijk af.



Theevlekken kunnen worden verwijderd met een soda-oplossing

Geldt dezelfde procedure voor koffieafzettingen?

Koffieafzettingen bevatten olie en gebeuren alleen als de koffiepot niet geregeld wordt schoongemaakt. In zo'n geval is bakpoeder (natriumbicarbonaat) het antwoord. Maak een oplossing van kokend water en bakpoeder die u 15 minuten laat intrekken, en vervolgens spoelt en droogt u de pot zoals gewoonlijk.

Zijn er ook schoonmaakpraktijken die absoluut moeten worden vermeden?

Ontsmettingsmiddelen die bleekwater (natriumhypochloriet) bevatten kunnen het roestvrij staal aantasten als ze te geconcentreerd zijn of te lang in contact met het oppervlak worden gelaten. Zout of andere reinigingsmiddelen die chloriden bevatten kunnen eveneens schadelijk zijn. Als u deze "ontsmettingsproducten" toch wil gebruiken, los ze dan eerst op, beperk hun contact met het oppervlak tot een minimum en zie erop toe dat het oppervlak achteraf heel goed wordt gespoeld.

Harde schuurpoeders (bv. VIM) laten krassen achter.

Staalwollen sponsjes van "normaal" staal (bv. Brillo) zijn totaal ongeschikt voor roestvrij staal daar zij de zelfherstellende capaciteit van roestvrijstalen oppervlakken aantasten.

Zilverpoets kan chloriden en sterke zuren bevatten en is dan ook ongeschikt voor roestvrij staal.



Gebruik nooit "gewone" staalwol. Voor potten en pannen bestaan speciale roestvrijstalen schuurponsjes.

Er bestaan voor metalen speciale bescherm-sprays en pasta's. Waartoe dienen zij?

De meeste reinigingssprays voor metalen oppervlakken (bv. 3M, Henkel) bevatten siliciumolie. Deze producten, die vaak speciaal voor roestvrij staal zijn gemaakt, kunnen het schoonmaken een stuk eenvoudiger maken. Hoewel ze oude vingerafdrukken verwijderen, zullen deze sprays evenwel nieuwe afdrukken niet onzichtbaar maken. Het effect van de spray varieert gewoonlijk van een paar dagen, in een bijzonder kwetsbare omgeving, tot meerdere weken. De siliciumolie kann volledig worden verwijderd met een simpel sopje.

Poetspasta's (bv. van Johnson, Cox, Erdal, Stahlfix) produceren een microscopische doch zeer resistente waslaag die maken dat de metalen oppervlakken bijzonder eenvoudig te reinigen zijn. Daar ze bestand zijn tegen afwasmiddelen, gaan deze coatings verscheidene maanden mee. Zij kunnen worden verwijderd met alcohol.

Beide behandelingen zijn geschikt voor decoratieve onderdelen, niet voor elementen die in contact komen met voedsel.