

# La Limpieza del Acero Inoxidable en el Hogar



Un paño de microfibra ligeramente humedecido es muy eficaz para eliminar marcas de dedos de los acabados decorativos.



En las superficies de acero inoxidable acabado espejo, los limpia cristales sin cloruros ofrecen buenos resultados.

Me gustaría comprar electrodomésticos de acero inoxidable para mi cocina, pero esa preciosa superficie es difícil de limpiar, ¿verdad?

No, los aceros inoxidables son fáciles de limpiar. Por esta razón, es un material que se utiliza frecuentemente en la industria alimentaria y de catering. La superficie lisa y no porosa impide que las bacterias y otros microorganismos se adhieran y puedan sobrevivir en ella.

Por supuesto, no existe ningún material empleado en el hogar que no precise de algún tipo de mantenimiento y el acero inoxidable no es una excepción a esta regla. El acero inoxidable se puede limpiar fácilmente, proporcionando superficies desinfectadas con un alto grado de higiene.

La excelente resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables utilizados en las cocinas implica que resisten las manchas o ataques de alimentos como los tomates o los pimientos rojos, que pueden producir daños en las superficies de otros materiales.



Los limpiadores cremosos están especialmente indicados para los fregaderos de las cocinas.

¿Qué puedo hacer para eliminar las marcas de dedos, por ejemplo de los embellecedores de armarios y de otras superficies decorativas?

En la mayoría de los casos, se producirán excelentes resultados utilizando un paño suave o una esponja humedecidos en agua jabonosa.

Otra forma sencilla de eliminarlas es con una bayeta de microfibra ligeramente humedecida.

En las superficies de acero inoxidable acabado espejo, los limpia cristales ofrecen buenos resultados.

Evite utilizar productos abrasivos puesto que pueden producir arañazos. En las superficies cepilladas y pulidas, limpie en el sentido del pulido y no en el sentido contrario.

Las marcas de dedos en las superficies de acero inoxidable pueden ser más problemáticas en los electrodomésticos nuevos. Después de pasar varias semanas en la cocina, las huellas no serán tan visibles como cuando la superficie era "totalmente nueva".

¿Qué puedo hacer para eliminar los restos más difíciles, por ejemplo los del fregadero de la cocina?

Para una suciedad más persistente, como pueden ser manchas de grasa o de té, bastará con utilizar un limpiador cremoso normal (por ejemplo, CIF, JIF).

En zonas con agua dura, seque las superficies y quite las bayetas y estropajos para evitar dejar marcas de agua y restos de cal.

¿Qué puedo hacer para eliminar los restos de cal?

Si el limpiador cremoso no es suficiente, trate los restos de cal con una solución de vinagre al 25% y deje actuar unos minutos. A continuación, limpie y seque la superficie como de costumbre.

¿Qué puedo hacer para eliminar restos de comida quemada en ollas y cacerolas?

Puede reducir sustancialmente el esfuerzo de limpieza poniendo en remojo los restos de comida quemada. Llene la olla con agua caliente y añada unas gotas de lavavajillas líquido y déjelo actuar durante 15 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, los restos de comida se podrán eliminar con una esponja o estropajo sin realizar ningún esfuerzo sustancial.

Nunca utilice estropajos que no sean de acero inoxidable. Los estropajos de acero común, después de haber sido utilizados, pueden dejar manchas de óxido; estas manchas pueden dañar permanentemente la resistencia a la corrosión del acero inoxidable.

Si utiliza estropajos de acero inoxidable para eliminar los restos más difíciles, los arañazos que puedan producirse no dañarán la resistencia a la corrosión de la superficie. No

obstante, estos arañazos no se podrán eliminar posteriormente, por lo tanto esta limpieza "agresiva" no está recomendada para superficies delicadas y decorativas.

Las manchas de té son difíciles de eliminar. ¿Existe alguna recomendación en particular?

La sosa (carbonato sódico) es muy eficaz para eliminar las manchas de té (tanino). Las teteras se pueden sumergir completamente en una solución de sosa caliente; para superficies más amplias, se puede aplicar con un paño o esponja. A continuación, aclare con agua y seque como de costumbre.

¿Puedo aplicar el mismo procedimiento para los restos de café?

Los restos de café son grasientos y tan sólo se producen si los termos de café no se limpian con asiduidad. En este caso, la solución es utilizar levadura en polvo (bicarbonato sódico). Mezcle agua hirviendo y levadura en polvo, deje que la solución actúe durante 15 minutos y, a continuación, aclare y seque como de costumbre.



Las manchas de té se pueden eliminar con una solución de sosa.

¿Qué prácticas de limpieza debo evitar?

Los desinfectantes que contienen lejía (hipoclorito sódico) pueden dañar el acero inoxidable si se encuentran muy concentrados o permanecen en contacto con las superficies durante mucho tiempo. La sal y otros limpiadores que contienen cloruros también pueden causar daños. Diluya siempre estos productos "desinfectantes" cuando los utilice, reduciendo el tiempo de exposición al mínimo y no se olvide después de aclarar la superficie en profundidad con agua limpia.

Los limpiadores en polvo abrasivos (por ejemplo, VIM) pueden dejar arañazos.



No utilice nunca estropajos de acero "común". Existen estropajos de acero inoxidable especiales para las ollas y las cacerolas.

Los estropajos de acero "común" (por ejemplo los estropajo sBrillo) no son adecuados para el acero inoxidable puesto que reducen la capacidad auto-reparadora de las superficies de acero inoxidable.

Los limpiadores de plata pueden contener cloruros y ácidos fuertes y no son adecuados para el acero inoxidable.

Existen sprays y cremas protectoras especiales para metales. ¿Para qué sirven?

La mayor parte de los limpiadores en spray de superficies metálicas (por ejemplo, los de 3M) contienen aceite de silicio. Estos productos, que a menudo son específicos para el acero inoxidable, pueden facilitar en gran medida la limpieza. No obstante, si bien reducen las marcas de dedos ya presentes, estos sprays no impiden que se vean nuevas marcas de dedos. El efecto del spray suele durar entre varios días, para superficies que estén muy expuestas, hasta varias semanas. El aceite de silicio se puede eliminar por completo con agua jabonosa.

Las cremas abrillantadoras (por ejemplo las de Jonson, Cox, Erdol, Stahlfix) crean una capa de cera microscópica aunque muy resistente que facilita en gran medida la limpieza de las superficies metálicas. Al ser resistentes a los detergentes, estas capas pueden durar varios meses. Se pueden eliminar con alcohol.

Estos dos tratamientos se utilizan para las partes decorativas y no para los artículos que están en contacto con los alimentos.