
	8.5.1 PROCEDURA MANUTENZIONE ACCIAIO	Emesso da: RGQ
		Verificato da: RGQ
		Approvazione: DG

Sommario

1. **Scopo e Campo di applicazione**..... 1
2. **Istruzioni**..... 1

revisione	descrizione
05.01.2021	prima emissione

	<p>L'originale del presente documento è conservato in formato elettronico. Eventuali copie cartacee che non riportano le firme autografe non sono da ritenersi valide. Verificare sempre, prima dell'uso, che la revisione della copia cartacea corrisponda a quella in formato elettronico.</p> <p>RISERVATEZZA: Le informazioni contenute nel presente documento, comprese quelle contenute in tutti i documenti richiamati, costituiscono proprietà esclusiva della TECNOZETA srl e non possono essere riprodotte o divulgate, parzialmente o integralmente, con qualsiasi mezzo, senza la preventiva autorizzazione scritta della Società. Ogni eventuale copia autorizzata deve riportare questa legenda.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura per sensibilizzare le persone ad un corretto utilizzo e mantenimento nel tempo di tutti i prodotti in acciaio OF Outdoor.

2. ISTRUZIONI

L'acciaio inox può subire notevoli danni se non viene trattato con le dovute precauzioni, in particolare attenzione a:

- evitare l'uso di detersivi che contengono cloro e suoi composti; questi detersivi come candeggina, acido cloridrico (muriatico), prodotti per sgorgare gli scarichi dei lavelli, prodotti per la pulizia ed il trattamento del cotto e del marmo, decalcificanti, possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente, l'eventuale contatto di questi prodotti con l'acciaio deve essere molto breve e si deve provvedere subito dopo ad un abbondante risciacquo ed asciugatura;
- non lasciare confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti di composizione acida, le esalazioni possono ossidare e in alcuni casi corrodere l'acciaio sotto forma di puntinatura, attenzione anche ai vapori di acido cloridrico che si possono sviluppare dal lavaggio di particolari pavimenti;
- oltre ad evitare detersivi in polvere od abrasivi non utilizzare pagliette metalliche, spazzole o dischetti abrasivi, oppure utensili e strofinacci che sono entrati in contatto o utilizzati in precedenza per pulire altri metalli perché, oltre a graffiare la superficie, potrebbero causare contaminazione che, se non eliminata in tempi brevi, può innescare fenomeni di ossidazione (macchie di ruggine);

	8.5.1 PROCEDURA MANUTENZIONE ACCIAIO	Emesso da: RGQ
		Verificato da: RGQ
		Approvazione: DG

- non lasciare stazionare sulla superficie per lunghi periodi (ad esempio week end, ferie) residui di sostanze alimentari tendenzialmente aggressive (ad esempio cola, limone, pomodoro, vino, sale, sale iodato, tintura di iodio), lasciate sempre pulito, ben sciacquato ed asciugato il vostro elemento inox;
- non lasciare mai l'acciaio bagnato, in particolar modo se si tratta di acqua salata o dura (ovvero ricca di carbonato di calcio);

PER MANTENERE L'ACCIAIO IN BUONE CONDIZIONI

- non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie della zona cottura e della zona lavaggio con acqua e SANACLEAN, utilizzando un panno morbido e pulito, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo ed alla asciugatura con un panno di cotone, questo eviterà la comparsa di antiestetici aloni sulla superficie ed il formarsi di depositi di calcare, la stessa pulizia va effettuata frequentemente anche agli elementi inox non particolarmente sollecitati (carter, schienali, gole), non lasciate il tempo allo sporco di attaccare la superficie dell'acciaio;
- per evitare rigature della superficie non usare pagliette metalliche o sintetiche abrasive (tipo scotch brite), utensili appuntiti e detersivi in polvere o abrasivi;
- nel caso occorra sfregare durante il lavaggio il movimento dovrebbe essere parallelo alla direzione della satinatura per evitare di rigare la superficie in maniera visibile;
- periodicamente usare prodotti specifici per la manutenzione dell'acciaio (ad esempio INOX SHIELD) seguendo sempre le istruzioni riportate sull'etichetta dei prodotti per quanto riguarda dosi e modalità di utilizzo;
- nelle nuove installazioni, dopo il primo utilizzo del miscelatore, si raccomanda di pulire e sciacquare bene le superfici inox perché le tubazioni possono contenere piccole frammenti ferrosi che, lasciati a contatto dell'acciaio, possono originare il fenomeno dell'ossidazione;
- è bene provvedere alla immediata pulizia di tutte le superfici inox al termine del montaggio, per eliminare le tracce di sporco, colla del protettivo, impronte, residui, che inevitabilmente si depositano sull'acciaio, si raccomanda, specialmente se la cucina non verrà utilizzata in tempi brevi, di lasciare l'acciaio pulito, abbondantemente sciacquato ed asciugato con panno pulito;

SUGGERIMENTI

- è inoltre buona norma non appoggiare direttamente sul top in acciaio pentole surriscaldate che potrebbero provocare la deformazione del supporto.
- per le macchie di calcare utilizzare aceto bianco, eventualmente anche caldo, strofinando la superficie nel senso della satinatura e provvedendo poi a risciacquare bene ed asciugare;
- in caso di macchie ostinate usare prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio (ad esempio ARGONIT METALLI) seguendo sempre le istruzioni riportate sull'etichetta dei prodotti per quanto riguarda dosi e modalità di utilizzo;