

EQUIPEMENT DE CUISINE
**CONSEILS D'ENTRETIEN DES
ACIERS INOXYDABLES**

Les surfaces en acier inoxydable doivent faire l'objet d'un nettoyage et d'un entretien régulier. Il est indispensable de respecter les préconisations ci-dessous.

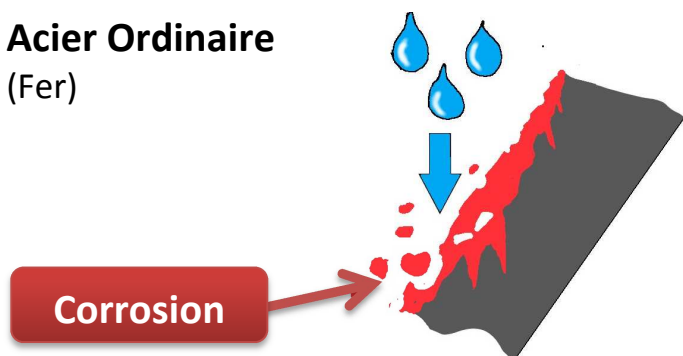
**QU'EST-CE QUE L'ACIER INOXYDABLE ?**

Un acier inoxydable de qualité alimentaire contient du Fer, mais aussi un minimum de 13% de **Chrome**.

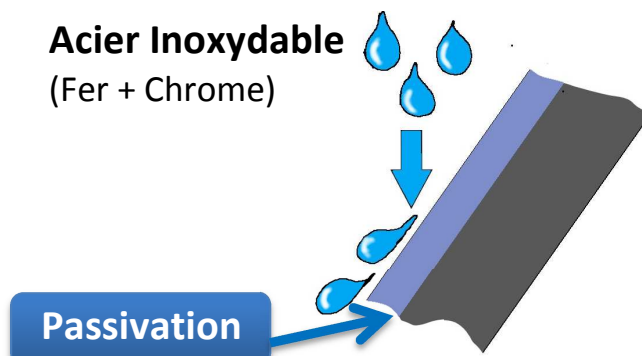
Le chrome permet à l'acier inox de développer en surface une **couche de passivation**.

Cette couche protège l'acier inoxydable contre la corrosion.

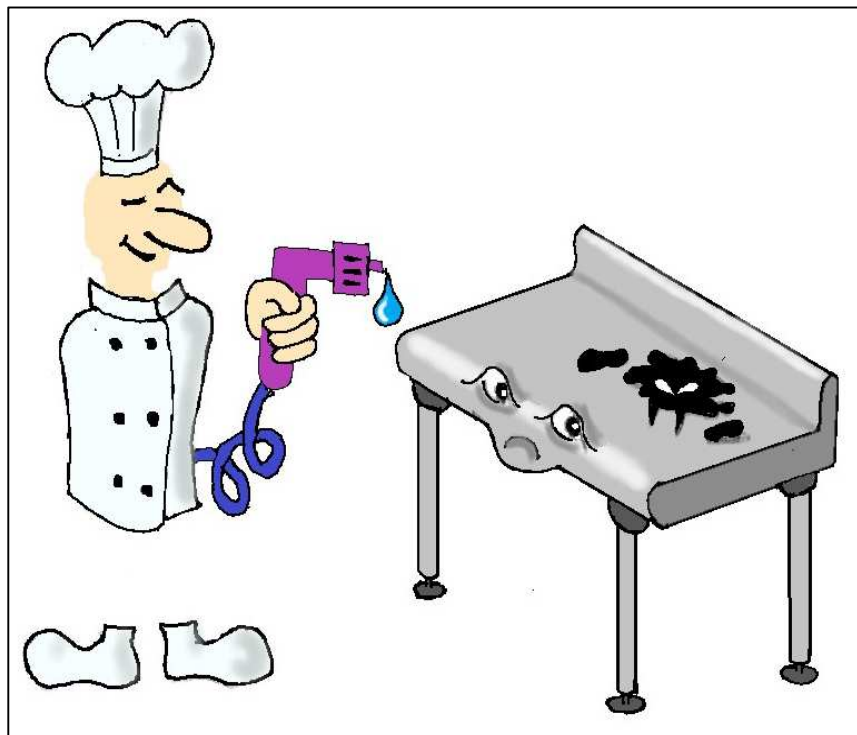
Acier Ordinaire
(Fer)



Acier Inoxydable
(Fer + Chrome)



1- NETTOYER REGULIEREMENT (1 fois par jour)



Après défilage, les équipements doivent être nettoyés avant leur première utilisation.

Ne jamais laisser stagner des salissures sur les surfaces en inox, substances alimentaires, sel, tartre, etc...

Ce sont les dépôts qui provoquent bien souvent de la corrosion.

Nettoyer les surfaces tous les jours après utilisation.

Attention à la limaille de fer suite à l'ouverture des boîtes de conserves. Piqûres de corrosion assurées !

2- UTILISER DES PRODUITS ADAPTES

Utiliser des produits recommandés spécifiquement pour une utilisation sur des équipements de cuisine en acier inoxydable.

Détergents alcalins, produits à base de savon, vinaigre d'alcool.

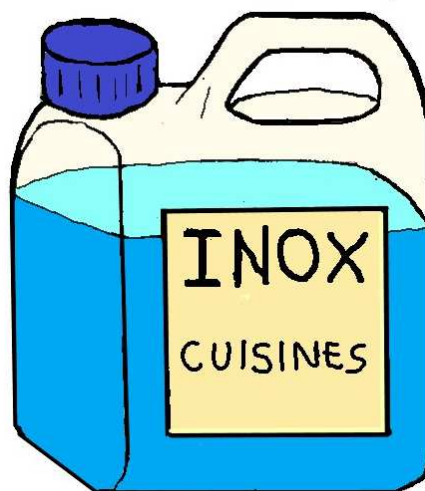


A proscrire :

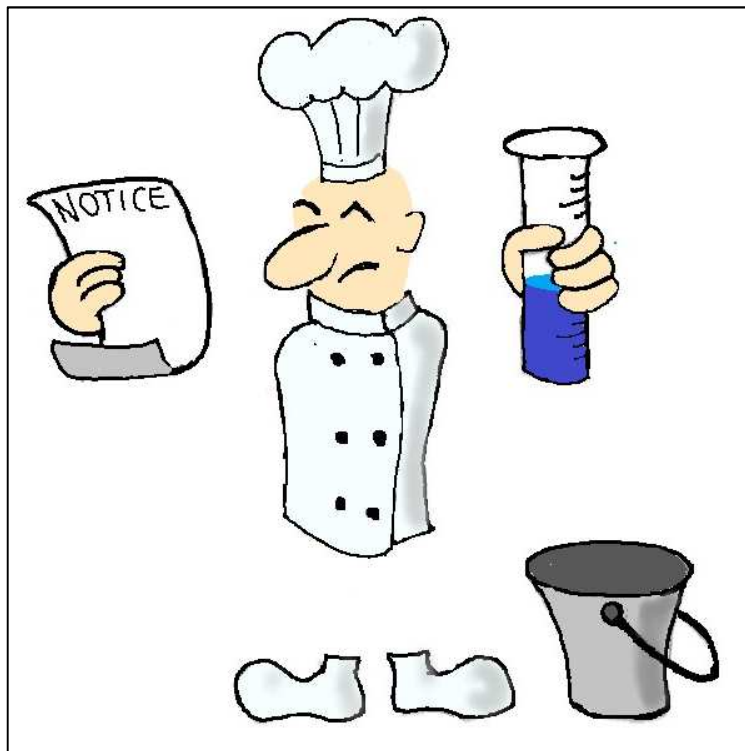
Eau de javel, acide chlorhydrique, produits à base de Chlore.

Vinaigre de vin blanc.

Ces produits attaquent l'acier inoxydable et provoquent de la corrosion



3- RESPECTER STRICTEMENT LE PROTOCOLE DE NETTOYAGE



Consulter la notice du fabricant de produit de nettoyage/désinfection,

Respecter :

- les **dosages de dilution** Prescrits

- les **températures** Prescrites

- le **temps** de contact du produit



Ne jamais utiliser les produits purs.

4- NETTOYER AVEC DES OUTILS ADAPTES

Eponges, chiffons, raclettes, brosses douce en nylon, nettoyeurs sous pression. Frotter dans le sens du brossage de l'inox

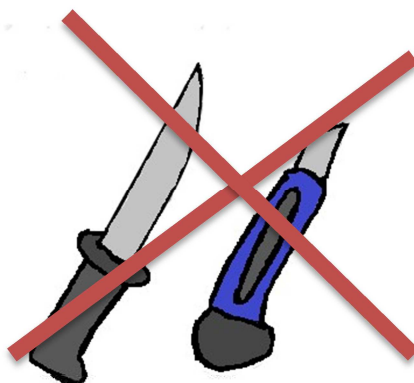


Eviter brosses abrasives.

Proscrire tout contact avec des objets en fer, les éponges métalliques.



Pas d'aspersion sur les matériels électriques.



5- RINCER A L'EAU APRES NETTOYAGE



Prévoir un rinçage abondant,

L'eau enlève les particules stagnantes, l'eau renforce la couche de passivation des aciers inoxydables. Ce qui les rend plus résistant aux attaques de corrosion.

6- PRODUITS A NE JAMAIS METTRE AU CONTACT DE L'INOX

Les produits chlorés,

L'eau de javel ,

L'acide chlorhydrique,

le sel, la saumure, (*toujours nettoyer et rincer après utilisation*).

Le chlore attaque l'acier inoxydable.

Le vinaigre de vin blanc.

Les brosses ou éponges métalliques en particulier en acier.



Ce document a été élaboré à partir du référentiel de bonnes pratiques AFNOR BPA 36-720 « Entretien des aciers inoxydables dans les applications alimentaires ou sanitaires »