

ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável

www.abinox.org.br

Informativo nº 4

Dezembro de 2015

INOX



**Como conservar
o inox no lar**



Limpeza e manutenção

Quando surgiram as primeiras escolas de economia doméstica e culinária no Brasil, a principal dificuldade era encontrar as alunas. Mas, quando surgiu a “rainha do lar”, as maravilhosas novidades tecnológicas – geladeira, liquidificador, fogão a gás e enceradeira – passaram a fazer parte das residências e das cozinhas junto com a energia elétrica, o gás encanado e água nas torneiras. De lá até a “internet das coisas” muito foi superado e a dona de casa virou uma “gestora” que extrai prazer da atualização, que busca informações na mídia e que procura eficiência, beleza, praticidade e durabilidade nos eletrodomésticos. Das pias de cozinha às lixeiras de banheiro, das torneiras aos objetos de decoração, o ar de modernidade do inox se faz cada vez mais presente nos lares brasileiros. E, com pequenos cuidados no dia a dia, podemos deixar o inox sempre elegante e luminoso.



■ Pias e bancadas

Em busca da pia perfeita a melhor situação começa no projeto, que, na opinião de vários consultores de cozinhas, deve conter bancada e cuba de aço inox. A regra imutável da cuba ou bancada de inox limpa exige atenção constante. Não deixar, nunca, a sujeira acumular. Vinagres e limões podem causar manchas. O mesmo detergente (nunca com cloro) ou sabão usado para lavar utensílios – os que não foram para a lavadora de louça – servem para limpar a bancada e a cuba. Depois, seque tudo com um pano daqueles que não soltam pelinhos. Para os radicais, papel toalha. Cuidado com objetos e ferramentas metálicas ou abrasivas: podem riscar. Se aparecerem manchas, existem pastas que resolvem o problema. E lembre-se: nunca use esponja de aço.

Aço inox ▶ para ambiente rural, 430 e 430 DDQ (estampagem extra-profunda) com cromo na sua composição; para ambientes urbano e litorâneo, 304 e o 304 DDQ (estampagem extra-profunda) com cromo e níquel.



■ Utensílios para cocção

Esqueça as técnicas avançadas e as aulas de física do atrito na hora de limpar panelas e outros utensílios de aço inox para cocção. Dá para simplificar. Atente a detalhes como o acabamento – espelhado, polido ou fosco – e o sentido das fibras no caso de aço escovado. O emprego adequado de produtos e instrumentos de trabalho como panos e esponjas faz o resto. E mãos à obra. Para lavar, basta água, sabão ou detergente neutro com pano ou esponja macia. Para remover manchas ou restos de alimentos, uma pasta de bicarbonato de sódio dissolvido em água resolve. Se não sair, aqueça água com detergente e esfregue. Em superfícies de acabamento brilhante use só panos e a parte macia da esponja. Em aço escovado, respeitar sempre o sentido da fibra. Esponja de aço e escova metálica? Nem pensar. Além de danificar o inox e abrir caminho para a penetração de bactérias, podem causar contaminação e gerar corrosão posterior.



Aço inox ▶ 304 com níquel (austenítico) e ferríticos da linha 4XX (exemplo: 430), acabamento polido. A natureza magnética dos ferríticos é essencial para cozimento por indução em panelas de aço inox.



Shutterstock

■ Talheres

Um dos problemas da limpeza de talheres de aço inox aparece quando o enxágue do sabão ou detergente não fica perfeito. O inox perde o esplendor. Não tem jeito. Tem de lavar à mão, removendo qualquer resíduo de alimento, inclusive nas entranhas dos garfos ou escumadeiras e seguir, de imediato, com uma secagem com uma toalha ou pano. O excesso de calor pode provocar estrias no talher. Para eliminar essas linhas ou caneluras, passe um papel toalha com um pouco de óleo de oliva nos talheres. Outras manchas saem com facilidade com uma esfregada suave com bicarbonato de sódio. Vinagre branco devolve a luminância ao inox. Quando lavados na máquina, retire os talheres depois de enxaguar e seque com pano ou papel.

Aço inox ▶ austenítico 304 e ferrítico 430, acabamento brilhante.



Divulgação



Wagenfeld



■ Fogões e geladeiras

O trio água, sabão e detergente suave marcha rumo à batalha diária e incessante contra a sujeira. Fogões, geladeiras, lavadoras de louça e outros equipamentos de cozinha demandam nossa atenção com a limpeza de rotina com produtos diluídos em água morna aplicados com pano macio e esponja de náilon. Depois de enxaguar com água morna vem uma etapa importante: a secagem com um pano macio. Sujeira moderada e manchas leves podem sair com uma pasta de bicarbonato de sódio dissolvido em álcool submetida à ação de pano, esponja ou escova com cerdas macias, sempre respeitando o sentido do polimento do inox. Cuidado: o ácido nítrico, o único ácido mineral usado para combater sujeitas intensas ou manchas acentuadas em aço inox, requer cuidados especiais na manipulação. É recomendado para retirar os adesivos e etiquetas que vêm colados nas geladeiras, lavadoras ou outros equipamentos em inox.



Aço inox ▶ 430 e 439 (ferríticos);
 fogões:
 acabamentos
 lixado e
 brilhante;
 geladeiras:
 acabamentos
rolled on
 impresso e *satín*
finish, acetinado,
 com baixíssima
 rugosidade.



■ Sala

A imagem de contemporaneidade do inox se espalha para os cômodos da casa. Na sala, pode ocupar o nobre espaço dos objetos de decoração ou das artes sob a forma de painéis, quadros e esculturas. Objetos de mobiliário como aparadores, mesas de centro e até escadas vão carecer de cuidados com manutenção e limpeza. Água, sabão e um pano macio são suficientes. Cuidado para não riscar o inox!

Aço inox ▶ ambientes internos em regiões rurais e grandes centros: 430 e 439 com acabamentos brilhante, lixado e polido; ambientes externos em regiões litorâneas: 304 e 444 com acabamento polido ou brilhante, para melhorar ainda mais a resistência à corrosão.



■ Banheiro

Lixeiras de banheiro, porta-toalhas, torneiras e acessórios de aço inox podem sofrer o ataque de líquidos e produtos orgânicos com maior ou menor poder de corrosão. Olho clínico e o trio água, sabão e detergente sempre. Mas não use água sanitária, pois contém cloro e pode danificar o inox.



Aço inox ▶ 304 e 444, mais recomendados devido a maior resistência à corrosão.