

עצות שימושיות לטיפול בפלדת אל-חלד/נירוסטה.

- פלדת אל-חלד/נירוסטה נקראת כך בשל עמידותה לחלודה תודות לציפוי מגן דק הנוצר על פני המתכת בעת החשיפה אוויר.
- פלדת אל-חלד/נירוסטה קלה לניקוי ולתחזוקה.
- למרות שפלדת אל-חלד/נירוסטה תוכננה לשימוש במשך שנים רבות, היא אינה עמידה בפני הרס.
- המתכת נאכלת לאורך הזמן בשל החשיפה המתמדת לחומרים שונים וחייה מתקצרים בצורה דרסטית. חומרים אלו יתקפו את המתכת בדרכים שונות. חלקם יאכלו את המתכת, אחרים יגרמו להחלדה ואיבוד הברק המתכתי.
- בכדי להתגבר על בעיות אלו, יינתנו מספר עצות שימושיות אשר שימוש בהן ייתן שנים של שירות נאמן מצידו פלדת אל-חלד/נירוסטה

ניקוי ואחזקה של ציוד מפלדת אל-חלד/נירוסטה

- לפני השימוש בדטרגנטים לניקוי משטחי פלדת אל-חלד/נירוסטה חיצוניים היוועץ בספק חומרי הניקוי באשר לחומרים המתאימים ביותר.
- זכור כי חלודה על המתכת נובעת מטיפול לא נכון ושימוש בחומרי ניקוי ודטרגנטים חזקים מדי.
- **לניקוי ואחזקה של חלקים העשויים מפלדת אל-חלד/נירוסטה יש לפעול ע"פ הכללים הבאים:**
- נקה בעדינות ובתדירות את כל החלקים מפלדת אל-חלד/נירוסטה במטלית לחה, סבון ומים או דטרגנטים מסחריים, ולאחר מכן במים נקיים וייבש בעדינות.
- הניקוי חשוב משום שעל שטח פנים נקי תיצור המתכת ציפוי חיצוני מגן אשר ימנע חלודה.
- **כאשר מנקים את הציוד אין להתיז מים** כיוון שחלקים פנימיים עלולים להיפגע ולהוות סכנה כאשר מנקים חלקים המחוממים או מופעלים ע"י חשמל.
- **כתמי אוכל וכתמים עקשניים** - בכדי להסיר כתמים עקשניים יש להשתמש במים חמים וסבון למשך דקות מספר, ולאחר מכן לשפשף עם מטלית, מברשת רכה או כרית מפלדת אל-חלד/נירוסטה. לאחר ההברשה, יש לשטוף במים חמים וליבש במטלית רכה.
- **משקעי אבן** - להסרת משקעי אבן יש לשטוף עם תמיסת מים וחומץ או חומצה זרחתית, ולאחר מכן לנקות את האבקה ולשטוף במים.
- **שריטות במתכת** - להברקה נקה בעדינות עם חומר ניקוי בעל מקדם חיכוך נמוך ושפשף בכיוון קווי הברקה בכדי למנוע שריטות ולשמר את הגימור המקורי. הזהר שלא למרוח לכלוך הנמצא על המשטח.
- **בניקוי ציוד מפלדת אל-חלד/נירוסטה אין להשתמש במוצרים המכילים כלור**, כגון נתרן היפו-כלורתי, חומצה מיורטית ודומיהם.
- **לניקוי הרצפה** בסביבת הציוד אין להשתמש לעולם במוצרים הנזכרים למעלה משום שאלה עלולים לגרום לחלודה.
- **אין להשתמש בצמר פלדה העשוי מברזל** לניקוי מוצרי פלדת אל-חלד נירוסטה כיוון שחלקיקי ברזל קטנים הנשארים על המשטח מחלידים. יש להשתמש בצמר פלדה העשוי מפלדת אל-חלד/נירוסטה ולהבריך בכיוון קווי הברקה.
- **המנע ממגע בין משטח פלדת האל-חלד/נירוסטה לבין ברזל בכדי למנוע חלודה.**
- **צינורות מים, ברזים, כיורים וכיריים** יוצרים בסביבתם חלודה. חשוב מאוד למנוע מגע בין מחמצנים אלו ומוצרי ברזל לבין משטחי פלדת אל-חלד/נירוסטה מומלץ להשתמש בצינורות מים מגולוונים ולאפשר זרימת מים עד אשר שהמים היוצאים יהיו נקיים.
- **מנע התאדות או התייבשות של תמיסות מלח על פני המתכת.** בניקוי כלי בישול אין להשתמש במלח בישול גס השוקע בתחתית ואינו מתמוסס במלואו מלח זה שאינו נמס או נמס לאחר זמן רב עלול ליצור חלודה בנקודות המגע. מומלץ, אם כן, להשתמש במלח בישול עדין ולהוסיף אותו לכלי הבישול לאחר הרתיחה, אם אין אפשרות לעשות זאת, יש להמיס את המלח במים בכלי אחר. כאשר הכלי אינו בשימוש, יש לשמור אותו עם מכסה פתוח בכדי לשמור ולהפעיל את ציפוי ההגנה על המתכת מפני החמצן שבאוויר.
- **איבוד ברק של משטחי פלדת אל-חלד/נירוסטה** נגרם ע"י שומן שרוף, כתמי אוכל, או אש. כדי לרכך שכבה עבה של שומן שרוף, יש לכסותה בסחבה ספוגה באמוניה למשך 10-15 דקות. לאחר מכן יש לשטוף ולייבש. להברקת כתם הנוצר מאש יש להשתמש בצמר פלדה מפלדת אל-חלד או כרית מבד סינתטי ולשפשף בכיוון קווי הברקה בכדי למנוע שריטות.
- **כתמי חלודה נוצרים כתוצאה משימוש לא נכון ותחזוקה גרועה.** השתמש נכון במוצר, היוועץ ביצרני חומרי הניקוי והסתמך על המלצותיהם.

אזהרה:

לאחר הניקוי והייבוש, יש להגן על החלקים מפלדת אל-חלד/נירוסטה בעזרת מוצרים נגד חלודה. מוצרים אלה ניתנים להשגה בקלות. ומלבד פעולתם כמסירי מלחים, מחזירים את הברק לפלדת האל-חלד ומונעים חדירת לחות ולכלוך הגורמים לחלודה.