

## Manipulation/entretien des appareils de cuisine pour collectivités en acier inoxydable au CrNi

Les appareils de cuisine pour collectivités sont réalisés en les aciers au CrNi n° 1.4301 et 1.4404.

L'inoxydabilité de ces aciers est due à une couche de passivation qui se forme à la surface sous l'effet de l'oxygène de l'air.

Pour obtenir la passivité ou en accélérer l'établissement, on peut traiter les surfaces à l'eau chaude courante contenant de l'oxygène dissout. Des substances à effet réducteur (consommateur d'oxygène) ou contenant des ions chlorure, telles les produits contenant de l'acide chlorhydrique, les concentrés de condiments, la moutarde, l'acide acétique concentré, les condiments en comprimés, l'eau salée etc., peuvent conduire à une attaque ou une altération chimique de la couche de passivation. De plus, une altération peut se produire par « rouille extérieure » (particules de fer) par suite de la formation de couples voltaïques, ainsi que par manque d'oxygène (pas de contact avec l'air ou utilisation d'une eau pauvre en oxygène).

**Par suite, en travaillant avec des appareils en acier inoxydable, il faut observer les consignes suivantes:**

- Toujours garder la surface des objets en acier inoxydable propre et au contact de l'air ; maintenir les couvercles des appareils inutilisés ouverts, pour permettre à l'air d'y accéder. Eliminer régulièrement par nettoyage les couches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine.
- Sous ces couches, il peut se produire de la corrosion par manque d'air.
- Le détartrage peut s'effectuer avec une solution à 10% d'acide acétique, à 10 % d'acide phosphoreux ou avec un produit détartrant du commerce.
- Les objets en acier inoxydable ne doivent pas rester en contact prolongé avec des acides, des condiments, des sels, etc. De même, les vapeurs d'acide se dégageant quand on nettoie des carrelages favorisent la corrosion. Rincer les surfaces de contact à l'eau claire. Cette consigne s'applique après toute utilisation, particulièrement après avoir cuisiné des pommes de terre, des pâtes, du riz etc., dans de l'eau salée. Des restes de l'eau de cuisson, quand ils sèchent, forment des solutions salines concentrées, capables de provoquer des attaques corrosives ponctuelles (risque de piqûres de corrosion). Pour cela, rincer immédiatement les appareils après leur utilisation ou les garder remplis d'eau froide pour les refroidir.
- Il est désavantageux d'utiliser toujours un appareil donné pour la même tâche, par ex. la cuisson de pommes de terre à l'eau salée. Au contraire, pour l'acier inoxydable, il est avantageux de remplir l'appareil de denrées variées, par exemple alterner des soupes grasses avec des légumes acides (choucroute).
- Il faut éviter d'altérer mécaniquement la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec d'autres métaux. Si cet acier vient en contact avec du fer (paille de fer, limaille dans les conduites d'adduction, eau ferrugineuse), cela peut être une cause de corrosion. Les taches de rouille fraîches peuvent être éliminées avec un récurant doux ou à l'émeri fin. Les taches plus tenaces peuvent être lavées avec une solution chaude à 25 % d'acide oxalique. Si ces agents restent inefficaces, un traitement à l'acide nitrique concentré est inévitable.
- **A cause du danger inhérent à cette méthode, elle ne doit être effectuée que par un personnel techniquement formé, moyennant l'observation des règlements en vigueur.**
- Pour le nettoyage, il ne faut pas utiliser de **détergents décolorants ni contenant du chlore**.
- Après le nettoyage, rincer soigneusement les appareils à l'eau et les essuyer.
- Laver la surface des appareils avec de l'eau de savon chaude additionnée d'un produit du commerce dissolvant les graisses.
- Eviter le récurage avec des brosses métalliques, des tampons de fer ou de cuivre, des produits contenant du sable etc., car l'utilisation de ces produits détruit toutes les surfaces et crée des possibilités d'attaque par corrosion.
- Le passage des appareils ou de parties de ceux-ci au jet d'eau (à haute pression) leur est préjudiciable et peut causer des défauts de fonctionnement. Un tel traitement est à éviter absolument.

### **Remarque importante:**

Les Combi-Steamer FRANKE de la série Easy disposent d'un programme de nettoyage intégré (n° 200). L'emploi de décapant pour gril ne doit s'effectuer qu'à une température du four inférieure à 100 °C; sinon, des brûlures par acide irréversibles sont inévitables.

**Pour le choix optimal des produits de nettoyage et d'entretien et du décapant pour gril, consultez votre fournisseur de produits de nettoyage, pour un conseil compétent et détaillé.**

Juni 1998