# Čištění nerezu

#### Ušlechtilá nerezavějící ocel je z hlediska údržby a čištění velmi vhodným materiálem:

V gastronomii, zdravotnictví a potravinářském průmyslu je využívána pro její hladký povrch bez pórů nevhodný pro bakterie a jiné mikroorganizmy, které se na něm nemohou zachytit a přežít. V stavebním a chemickém průmyslu je využívána z důvodu, že je odolná proti celé řadě agresivních médií a nepotřebuje žádnou další úpravu povrchu proti korozi.

#### Vhodné způsoby čištění:

Otisky prstů se odstraňují z obkladů a dekorativních ploch jemným hadříkem nebo měkkou houbou s roztokem mycího prostředku nebo mírně navlhčenou utěrkou z mikrovláken. Na nerez s povrchovou úpravou lesk jsou vhodné bezchloridové prostředky na čištění skla. Nerez s povrchovou úpravou brus nebo kartáč je třeba čistit ve směru broušení (nikdy napříč). Silnější mastné usazeniny se odstraňují čistícím mlékem, obvykle používaným v domácnosti. Vápenné stopy, které zanechává tvrdá voda, lze odstranit 25% roztokem octa. Pro odstranění mechanických nečistot lze používat speciální kartáčovací houby vyrobené z nerezové oceli s tím, že takové ošetření může vést k mírnému poškrábání povrchu.

#### Nevhodné způsoby čištění:

V žádném případě se nesmí použít pro čištění ocelová vlna z “normální” oceli, sůl a prostředky obsahující chlór. Také koncentrované nebo i zředěné dezinfekční a bělící prostředky mohou při působení po delší dobu nerez poškodit. Ponorné lázně na čištění stříbra obsahující kyseliny nebo chloridy jsou pro ušlechtilou korozivzdornou ocel rovněž nevhodné.

#### Speciální spreje a krémy:

Ošetřující vrstva sprejů zůstává zachována několik týdnů a usnadňuje práci s čištěním. Roztokem mycích prostředků se opět odstraní. Ošetřující vrstva krémů zůstává zachována několik měsíců a odpuzuje nečistoty. Roztokem mycích prostředků se nerozpouští (lze ji odstranit alkoholem). Tyto prostředky nejsou určeny na plochy přicházející do přímého styku s potravinami!