

Pleje og vedligehold af rustfrit stål

Rustfrit stål er rustbestandigt, men ikke 100 % rustsikkert. Flere ting kan forårsage rust på selv rustfrit stål af højeste kvalitet.

I modsætning til kulstofstål er rustfrit stål en jernlegering, der indeholder en relativt høj procentdel krom. Det er kromen, der giver rustfrit stål rustbeskyttelse. Kromen i rustfrit stål reagerer med ilt (i luft eller vand) og danner en meget tynd, gennemsigtig, passiv film (chromoxid) over ståloverfladen, hvilket begrænser yderligere oxidering (rust).

Visse ting kan dog trænge igennem denne film og forårsage rust, hvis det forbliver i kontakt med det rustfrie stål. Her er vores tips til pleje af dit produkt rustfrit stål:

Brug den korrekte sæbe og undgå skrap kemi

Vandkilder i nogle byer indeholder høje niveauer af klor, som gradvist kan trænge igennem beskyttelsesfilmen på rustfrit stål og forårsage rustdannelse. Brug kun milde rengøringsmidler, og undlad at bruge skrappe kemikalier eller antibakterielle rengøringsmidler. Visse skrappe kemikalier og antibakterielle sæber kan forårsage rustdannelse i rustfrit stål. Halogensalte (klor, fluor, brom, jod), visse antibakterielle stoffer (som indeholder et kemikalie kaldet Triclosan) og blegemiddel (natriumhypoklorit) eller blegemiddelholdige rengøringsmidler kan også forårsage rust i rustfrit stål. Tjek dit rengøringsmiddel, og sørg for, at det ikke indeholder nogen af disse materialer.

Undgå metal på metal-kontakt

Undgå slibesvampe (f.eks. ståluld) og metalredskaber. Ståluld er fremstillet af kulstofstål og ruster nemt. Ved at bruge det på et materiale af rustfrit stål kan du deponere det, der kaldes "frit jern", som ikke er beskyttet af krom, og som hurtigt kan føre til rustdannelse. Vedvarende kontakt mellem rustfrit stål og visse andre typer metal kan igangsætte en proces, der kaldes galvanisk korrosion. Det er langt mere sandsynligt, at et vådt miljø fører til rustdannelse end et tørt klima.

Sådan fjernes rustmærker

1. Bland lidt bagepulver med eddike (æblecider eller hvid eddike), indtil du opnår en pastalignende konsistens.
2. Fordel pastaen over overfladen af det rustfrie stål.

3. Lad den sidde i ca. 10 minutter (op til et par timer, hvis det drejer sig om meget genstridig rust).
4. Skrub pastaen over overfladen på det rustfrie stål med en ridsefri skuresvamp med cirkulære bevægelser.
5. Skyl skålen grundigt med varmt vand, og vask derefter med almindeligt vand og sæbe efterfulgt af tørring med hånden.

TIP: Det kan være en god idé at følge denne dybdegående rengøringsproces, hvis der opstår pletter eller rust, eller på ugentlig eller månedlig basis for at undgå problemer.