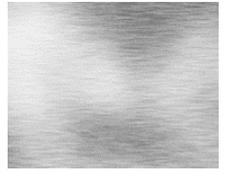
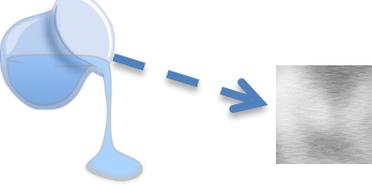
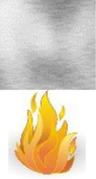
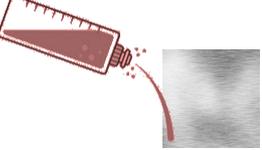


EXPERIENCES SUR LES PROPRIETES DE L'ACIER INOXYDABLES (INOX)



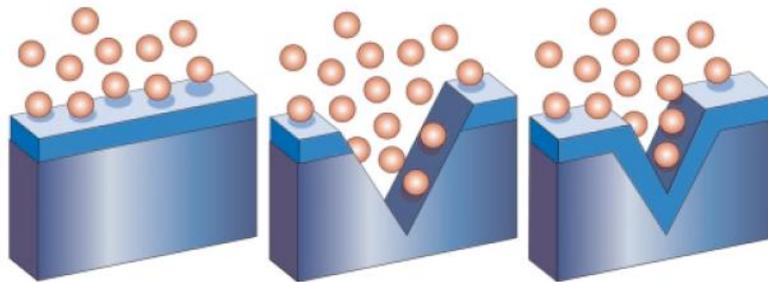
Expériences	Observations	Conclusions : L'INOX est
 <p>Observer le morceau de plastique</p>		
 <p>Verser de l'eau</p>		
 <p>Frapper sur un morceau</p> <ul style="list-style-type: none"> • un coup faible • un coup fort 		
 <p>Faire chauffer un morceau</p>		
 <p>Verser du détartrant (ACIDE FAIBLE)</p>		
 <p>Verser du décapant four (Suma Grill D9) (BASE FAIBLE)</p>		
 <p>Verser de l'eau de Javel (voir dossier documentaire)</p>		

Expériences	Observations	Conclusions : L'INOX est
 <p data-bbox="118 439 491 539">Frotter avec un abrasif dur (paille de fer ou poudre à récurer) (voir dossier documentaire)</p>		

Dossier documentaire

L'autoprotection de l'inox

L'acier inoxydable a de nombreux atouts en terme de solidité et d'hygiène, mais il présente aussi une caractéristique peu connue : il s'autoprotège. Grâce à sa composition d'alliage, un film fin et invisible, la couche passive, se forme spontanément à sa surface.



Même si sa surface est accidentellement endommagée, cette couche passive dont l'épaisseur est constituée de quelques couches d'atomes seulement, possède la faculté de se reformer naturellement en présence de l'oxygène de l'air ou de l'eau. Ceci explique pourquoi l'inox n'a pas besoin d'un revêtement de protection supplémentaire et pourquoi il garde sa brillance même après de longues périodes d'utilisation.

Bien sûr ce film de protection est très mince et ne protège pas l'action des produits ou ustensiles trop abrasifs, mais il permet de préserver l'aspect du revêtement inox.

<http://www.credence-inox.com/blog/2012/05/inox-autoprotection/>

À éviter sur l'inox

Ne pas utiliser de chlore.

Les produits à base d'acide chlorhydrique, tels que l'eau de javel, peuvent causer des taches et endommager la surface des appareils en acier inoxydable ; ILS NE DOIVENT EN AUCUN CAS ENTRER EN CONTACT AVEC CEUX-CI.

Il n'est pas recommandé de laisser tremper des objets en acier inoxydable dans une solution contenant du chlore pendant une longue période (par exemple, toute une nuit). De même, le sel de table et les mélanges de sel et vinaigre peuvent, à long terme, endommager l'acier inoxydable. Nous conseillons de laver les surfaces en acier inoxydable après la préparation et la cuisson des aliments.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produits d'entretien contenant des abrasifs à moins d'absolue nécessité. Les fines particules de la laine d'acier peuvent se loger dans la surface et éventuellement rouiller, donnant l'impression que c'est l'acier inoxydable lui-même qui rouille.

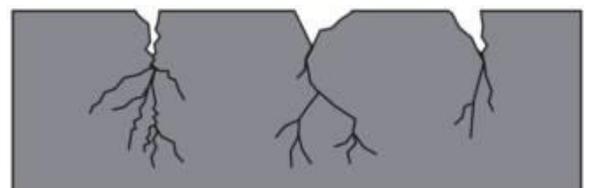
Ne pas utiliser de brosse ou de tampon à récurer métalliques.

Ne pas laisser les aliments suivants sur une surface d'acier inoxydable pendant des heures (peut tacher) : ketchup, moutarde, mayonnaise, jus de citron, vinaigre, sel ou vinaigrettes. Vous pourrez éventuellement frotter ces taches avec un tampon «Scotchbrite». Faites attention de frotter dans le sens du grain et non à contresens.

En milieu humide, évitez le contact de l'acier ordinaire avec l'acier inoxydable.

Évitez le contact de l'acier inoxydable avec des produits chimiques puissants.

Plus particulièrement, le chlore qui est utilisé habituellement dans les produits d'entretien sanitaires, de même que l'acide chlorhydrique à la base de la fabrication de certains produits et liquides de nettoyage.



http://www.julien.ca/fr/home_refinements/renseignements_complementaires/labc_de_linnox/index.html#c3586



ETUDE DES MATERIAUX

Objectif : identifier les caractéristiques, les utilisations et ses modalités d'entretien de l'acier inoxydable.

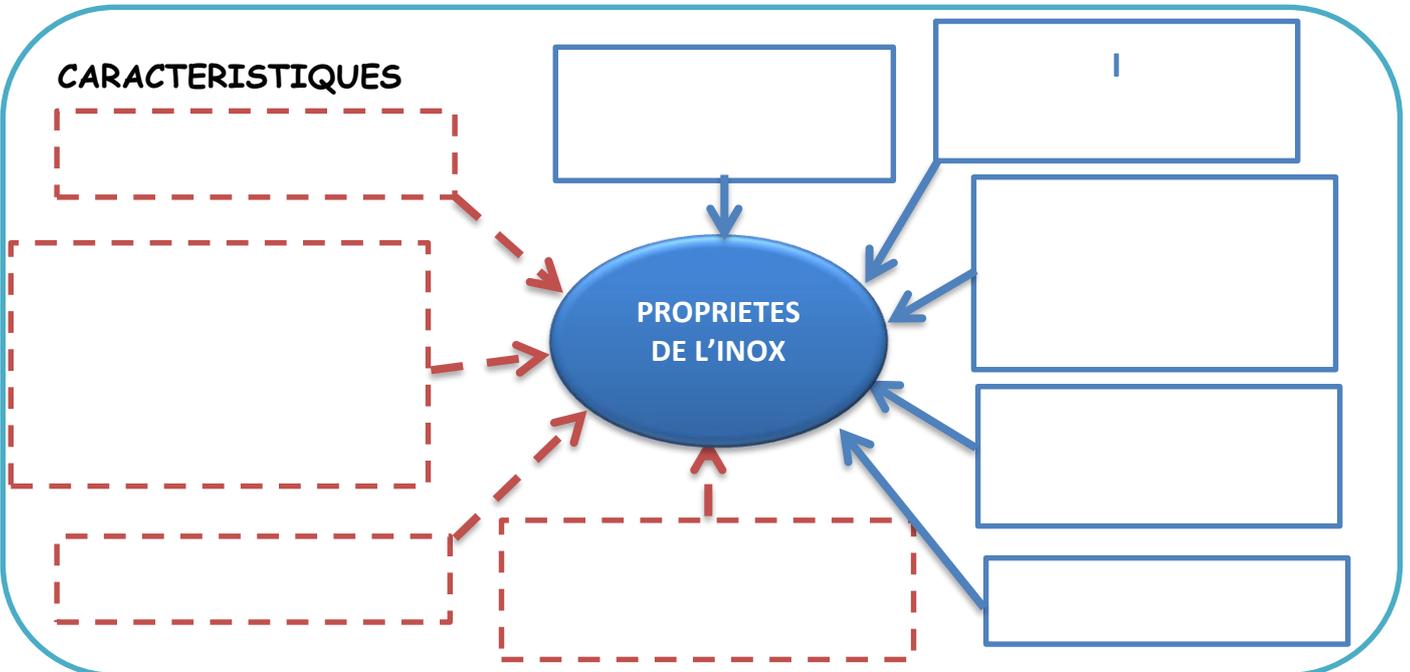
L'acier inoxydable (INOX)

FABRICATION : C'est un alliage à base de fer, contenant du chrome et du nickel. En cuisine collective, on utilise de l'inox 18/10 contenant 18% de chrome et 10% de nickel. C'est un matériau de couleur grise, brillant, froid et léger. Il présente des rayures parallèles. Inoxydable signifie 'qui ne s'oxyde pas', contrairement au fer qui peut rouiller. Il est capable de s'auto protéger grâce à une couche passive.

UTILISATION

- Pour les surfaces :
- Pour le petit matériel :
-

CARACTERISTIQUES



ENTRETIEN	PRODUITS
Elimination des salissures alimentaires	
Elimination des traces d'eau	
Elimination du calcaire	
Elimination des graisses carbonisées	

PRECAUTION A PRENDRE	EXPLICATIONS
	Pour éviter la corrosion
	Car il se raye facilement