



Stal nierdzewna FERRINOX® 18/10

Skład stali 18/10 stosowanej przez VINZER odpowiada standardom europejskim, gdzie 18 [%] oznacza zawartość chromu, a 10 [%] zawartość niklu. Odpowiednia proporcja tych składników jest bardzo istotna – chrom bowiem zapewnia odporność na korozję, a nikiel gwarantuje połysk. To sprawia, że stal ta jest wysoce odporna na przebarwienia, rdzę i korozję, a dodatkowo zapewnia trwałość, doskonały połysk i odporność na silne detergenty. Ponadto stale te mają podwyższony współczynnik rozszerzalności cieplnej oraz niższy współczynnik przewodnictwa cieplnego.

Stal 18/10 z definicji nie koroduje i pięknie błyszczy, pod warunkiem, że się o nią dba. Przy zastosowaniu nierdzewnych garnków w użytku domowym należy pamiętać, że są one względnie odporne na zmianę odbarwienia – w porównaniu z innymi rodzajami stali. Naczynia ze stali nierdzewnej narażone nadmiernie na działanie przede wszystkim słonej wody, twardej wody lub kwasów – jak sok z cytryny czy ocet – mogą się odbarwić, natomiast wysoka temperatura (a zwłaszcza przegrzanie stali) może prowadzić do powstania na dnie lub ścianach naczyń osadu o zabarwieniu kolorów tęczy, ale są to nieszkodliwe zabarwienia dające się zlikwidować zwykłymi środkami do zmywania naczyń. Poza tym z czasem na powierzchni garnków może pojawić się wapienny nalot – kamień powstający w wyniku gotowania w twardej wodzie (a taka jest niestety w większości gospodarstw domowych w Polsce). Opisanie powyżej przebarwienia można jednak bardzo łatwo usunąć. Opisany nalot, a także plamy od soli mineralnych niektórych produktów należy lekko przetrzeć gąbką zmoczoną w occie lub soku z cytryny. Można także zastosować środki myjące z dodatkiem kwasu cytrynowego. Odbarwienia, plamy i naloty tego typu zazwyczaj nie podlegają reklamacji, gdyż jest to wynik naturalnych procesów chemicznych i fizycznych bądź są wynikiem zwyczajnego użytkowania. Same plamki i przebarwienia nie wpływają na jakość sporządzanych posiłków (proszę się zatem nie martwić), ich jakość nie ulega pogorszeniu, a naczynia nie tracą swych wyjątkowych właściwości.

Przy myciu, konserwacji i używaniu naczyń należy pamiętać o kilku zasadach:

- 1) Podczas gotowania wody zaleca się dodawać sól dopiero do gotujących się płynów, co powoduje szybkie rozpuszczenie soli i nie wywołuje korozji stali nierdzewnej. Solenie zimnej wody jest niewskazane - może doprowadzić do nadmiernego miejscowego wzrostu stężenia soli i zbyt dużej obecności jonów chlorków. W efekcie na powierzchni stali mogą pojawiać się białe plamki. Kontakt z czystą solą kuchenną, w postaci kryształków soli, przy niskiej wilgotności (12%), nie wpłynie negatywnie na zjawiska korozyjne stali nierdzewnej, choć należy pamiętać, że nawet niewielki udział fazy płynnej w obecności soli doprowadzi do rozpuszczenia jej i powstania nadmiernego stężenia jonów chlorków, które mogą wpływać na warstwę pasywną stali nierdzewnej.
- 2) Zalecamy unikać środków szorstkich i trących, które mogą spowodować zarysowania stali. Powierzchnie szlifowane należy wycierać wzdłuż kierunku szlifowania a nie w poprzek. Jeśli próba usunięcia zabrudzenia za pomocą zwykłego mleczka do czyszczenia nie wystarczy, należy poddać je działaniu 25 [%] roztworu octu i pozostawić aby się rozpuściły, a następnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha. Kiedy natomiast dopuścimy do sytuacji w której mamy przypalone garnki (lub inne naczynia) ze stali nierdzewnej – wówczas podczas mycia należy je wcześniej namoczyć, wypełniając naczynie gorącą wodą z dodatkiem kropli płynu do mycia naczyń i pozostawić na około 15 minut. Następnie przypalenie usunąć gąbką lub nylonowym zmywakiem. Nigdy nie należy używać druciaków ze zwykłej stali. Mogą one spowodować plamy z rdzy i na zawsze uszkodzić odporność antykorozyjną powierzchni stalowej. Natomiast podczas używania druciaków ze stali nierdzewnej do usuwania nieustępliwych osadów powstają rysy – aczkolwiek one nie zmniejszają odporności na korozję ich powierzchni. Należy też pamiętać, że raz powstałe rysy nie będą usunięte poprzez dalsze czyszczenie i ta forma usuwania plam i zabarwień jest niewskazana do delikatnych, dekoracyjnych powierzchni – a przecież bardzo często produkty ze stali nierdzewnej (na przykład garnki) są jakby wizytówką naszego domu.

Życzymy przyjemnego i smacznego gotowania!