

## Formazione di macchie sui coltelli / lavaggio in lavastoviglie

Gentili Signore e Signori,

nella nostra società, la lavastoviglie viene utilizzata solitamente anche per oggetti non indicati per questo tipo di lavaggio, il che ci induce a chiederci continuamente: "I coltelli devono essere lavati a mano?". Di seguito troverete alcune indicazioni che tengono conto delle caratteristiche chimico-fisiche e sociali e forniscono una risposta adeguata a questa domanda.

In linea di principio, le posate di Sola Switzerland AG sono composte al 100% di acciaio al cromo-nichel. I coltelli, invece, come tutte le posate disponibili sul mercato e di tutti i più importanti produttori del mondo, sono realizzati in semplice acciaio per lame temprato. Ad oggi non esiste un acciaio per lame temprato che non subisca gli effetti dei detersivi, in parte aggressivi, utilizzati in una lavastoviglie per ottenere un risultato di lavaggio soddisfacente.

In particolare i coltelli nuovi, come tutti i prodotti in acciaio, sono molto sensibili agli acidi e di conseguenza anche al lavaggio in lavastoviglie, soprattutto all'inizio, quando non è ancora presente lo strato di ossido che si forma dopo un lungo periodo.

Ciò è dovuto a un processo chimico-fisico descritto in dettaglio nella serie galvanica. Quando metalli diversi vengono disposti a strati nella lavastoviglie, generano una tensione elettrolitica, nel momento in cui viene apportato un elettrolita. Nel nostro esempio, questo si verifica attraverso il detersivo, che con l'acqua calda circonda le posate per molto tempo.

A causa della lunga esposizione durante il lavaggio in una lavastoviglie domestica, rafforzata ulteriormente dall'azione del vapore durante il raffreddamento, è inevitabile che l'acciaio per lame venga attaccato dalla ruggine volatile già presente nell'elettrodomestico. La causa risiede nel fatto che i coltelli della serie summenzionata sono realizzati con il metallo più forte e di conseguenza hanno un comportamento elettropositivo. Pertanto, i coltelli sono le posate più sensibili.

I coltelli, di per sé, non sono soggetti a corrosione e se non vengono lavati insieme ad altri metalli, non portano mai la ruggine volatile dell'ambiente nella lavastoviglie. Tuttavia, se i vostri clienti dovessero lavare insieme vari oggetti metallici nella lavastoviglie, come accade spesso oggi, o non dovessero rispettare altre precauzioni, i processi chimici precedentemente descritti non potranno essere evitati e si formeranno residui di corrosione.

In poche parole, la formazione di macchie e la corrosione sulle lame dei coltelli è riconducibile a varie cause:

- § Costante sottodosaggio del detersivo per stoviglie
- § Resti di cibo che restano attaccati alle posate per un periodo prolungato, per es., tutta la notte
- § Risciacquo insufficiente della lavastoviglie; il detersivo si asciuga sulle posate e può causare colori di ossidazione
- § Aumento del contenuto di cloro dell'acqua
- § Bagno ad immersione inadeguato dove vengono inserite le posate (per es., durante la notte)
- § Lavare contemporaneamente l'acciaio cromato e l'argento, o anche lasciarli nella liscivia per un tempo prolungato, produce una corrosione puntiforme a causa delle tensioni elettrolitiche

Questi fenomeni vengono favoriti dall'usura naturale che può danneggiare la superficie delle posate ed esporla a ulteriori aggressioni.

Se rispettate i seguenti punti durante il lavaggio delle vostre posate e la vostra lavastoviglie è in perfetto stato dal punto di vista tecnico, con ogni probabilità è possibile evitare la formazione di queste macchie.

1. Non lasciare mai le posate sporche, ma sciacquarle brevemente sotto l'acqua corrente subito dopo l'utilizzo. In questo modo è possibile impedire l'azione dei residui del cibo contenenti sale da cucina e acidi.

2. Le posate in silver e inossidabili e i coltelli da cucina non devono essere lavati insieme nello stesso cestello per le posate.
3. I coltelli devono essere posizionati in un cestello separato, così da evitare il contatto fra acciaio e argento.
4. Collocare le lame dei coltelli, le coppe dei cucchiari e i rebbi delle forchette sempre rivolti in alto e i manici in basso, per consentire un migliore lavaggio delle posate e un più facile deflusso dell'acqua.
5. Dosare detersivo e decalcificante e utilizzare solo prodotti di marca. Effettuare una manutenzione qualificata e un controllo periodico della lavastoviglie secondo le indicazioni del produttore.
6. Una volta terminato il programma di lavaggio togliere subito le posate dalla lavastoviglie e strofinarle con un panno. Controllare le lame dei coltelli e rimuovere immediatamente eventuali macchie d'acqua residue, se necessario con un prodotto adeguato per la pulizia del metallo/argento. Non lasciare mai le posate umide nella lavastoviglie chiusa.

Una volta causati, i danni da corrosione permangono anche se successivamente si interviene con un trattamento adeguato e non possono essere eliminati.

Augurandoci che i vostri clienti scelgano le nostre posate, restiamo a vostra disposizione in qualsiasi momento per rispondere a ogni vostra domanda su questo argomento.

Cordiali saluti

SOLA Switzerland AG  
6032 Emmen