

Apparition de taches sur le lames de couteaux / lavage au lave-vaisselle

Madame, Monsieur,

Dans notre société, on utilise en général le lave-vaisselle même pour des objets qui ne sont pas appropriés pour ce mode de lavage. Cela nous amène à nous demander sans cesse s'il ne vaudrait mieux pas laver les couteaux à la main. Nous vous présentons ci-dessous des informations qui prennent en compte les données chimio-physiques et sociales et aident à répondre avec plus de précision à cette question.

En règle générale, les couverts de Sola Switzerland AG sont 100 % en acier chrome-nickel. Par contre, nos couteaux, comme de manière générale tous les couteaux en vente sur le marché et provenant des plus grands fabricants mondiaux, sont en acier simplement trempé. Jusqu'à présent, il n'existe pas d'acier trempé pour coutellerie qui ne soit pas sensible aux détergents, parfois agressifs, utilisés dans les lave-vaisselle pour obtenir des résultats de lavage satisfaisants.

Comme tous les produits en acier, les couteaux sont, surtout au début, particulièrement sensibles aux acides. La couche d'oxydation qui se forme au bout d'un certain temps faisant encore défaut, ils réagissent ainsi de manière très forte au lavage en lave-vaisselle quand on commence à les utiliser.

L'explication, il faut la chercher dans un phénomène chimio-physique qui est décrit en détail dans la série galvanique. Lorsque des métaux différents sont entassés dans le lave-vaisselle, ils produisent des tensions électrolytiques dès qu'un électrolyte est introduit. C'est ce qui se passe dans notre exemple avec le produit lave-vaisselle qui, dissous dans l'eau chaude, enrobe les couverts un certain temps.

Compte tenu de la durée d'action du produit vaisselle dans un lave-vaisselle individuel, encore renforcée sous l'effet de la vapeur d'eau au moment du refroidissement, il est inévitable que l'acier pour coutellerie soit exposé aux particules de rouille se trouvant déjà dans la machine. La raison en est que les couteaux de la série mentionnée ci-dessus contiennent le métal le plus fortement représenté dans la machine et atteint de ce fait un potentiel électropositif. Par conséquent, les couteaux sont les couverts qui réagissent de manière la plus sensible.

Les couteaux en soi ne peuvent pas se corroder et, dans la mesure où ils ne sont pas lavés avec d'autres métaux, ils ne sont jamais vecteurs de la rouille dans un lave-vaisselle. Toutefois, si vos clientes et clients mélangent, comme c'est souvent le cas de nos jours, différentes pièces en métal dans la machine ou ne respectent pas d'autres règles de précaution, on ne peut malheureusement rien faire contre les processus chimiques décrits ci-dessus et l'apparition de points de rouille.

Pour récapituler, voici une liste des différentes causes responsables de l'apparition de taches de rouille et d'oxydation sur des lames de couteaux :

- § Dosage constamment insuffisant du produit pour lave-vaisselle
- § Restes alimentaires qui restent collés un certain temps, par exemple toute une nuit, sur le couvert.
- § Rinçage insuffisant de la machine, amenant le liquide de rinçage lave-vaisselle à sécher sur le couvert et à le ternir.
- § Forte chloration de l'eau
- § Procédé de bain d'immersion impropre dans lequel on fait tremper les couverts (par ex. la nuit)
- § Le lavage simultané, et surtout le trempage prolongé de couverts en acier chromé et en argent dans le bain de lessive, entraînent de la corrosion par piqûres due à des tensions électrolytiques

Ces phénomènes sont renforcés par l'usure naturelle qui peut endommager la surface du couvert, offrant à la corrosion une surface d'attaque supplémentaire.

Si vous tenez compte pour le lavage de vos couverts, des points que nous allons énumérer ici, sous réserve que votre machine soit en bon état sur le plan technique, vous pourrez selon toute vraisemblance éviter la formation des taches de ce type.

1. Ne jamais laisser traîner des couverts sales, mais les rincer rapidement à l'eau juste après leur utilisation, ce qui élimine les résidus alimentaires salés et acides agressifs.
2. Ne pas laver ensemble dans le même compartiment des couverts argentés et inox et des couteaux de cuisine.
3. Ranger les couteaux dans un panier à couverts à part, ce qui évite le contact de l'acier avec l'argent.
4. Placer par conséquent les lames de couteaux, les parties creuses des cuillères et les dents des fourchettes manches vers le bas pour qu'elles soient mieux lavées et que l'eau de rinçage puisse s'écouler plus facilement.
5. Doser la poudre et le détartrant conformément aux instructions, n'utiliser que des produits de marque. Veiller à un entretien professionnel et à un contrôle du fonctionnement du lave-vaisselle conformes aux instructions du fabricant.
6. Une fois le programme de lavage terminé, sortir les couverts de la machine et les frotter. Contrôler les lames des couteaux et enlever immédiatement les éventuelles traces d'eau restantes avec un bon produit pour métaux et argenterie. Ne jamais laisser de couverts humides dans un lave-vaisselle fermé.

La détérioration des couverts par la corrosion est irréversible et continue d'être visible même en cas de traitement ultérieur correct.

Si vous avez des questions à ce sujet, nous nous ferons bien entendu un plaisir d'y répondre et nous nous réjouissons que vos clients optent pour nos couverts.

Cordiales salutations

SOLA Switzerland AG
6032 Emmen