

L'Arte in **Cucina**

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

GENNAIO / FEBBRAIO

ANNO 2017

N. 114



Associazione Professionale Cuochi Italiani

La pasta in Italia non è semplice pietanza: è tradizione, è cultura, è passione. All'uovo, fresca, secca, ripiena, perfino colorata, non c'è ristorante che non presenti nel proprio menù diverse varianti tipiche di questo piatto. La forte richiesta e i differenti metodi di preparazione hanno portato alla nascita di macchine di cottura specifiche, dette appunto cuocipasta.

LA PRASSI

La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda. Prima di effettuare qualsiasi operazione, accertarsi che il cuocipasta sia scollegato dalla rete elettrica o che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Per la normale pulizia è sufficiente un detergente a Ph neutro, specifico per gli acciai inossidabili, ed un panno o una spugna. A pulizia terminata, asciugare sempre bene le superfici con panni morbidi, per ridurre il proliferare delle cariche batteriche e i rischi di corrosione.

GLI ERRORI DA NON COMMITTERE

Alcuni prodotti detergenti comunemente in commercio sarebbero assolutamente da evitare, in quanto contenenti principi chimici che producono seri effetti di corrosione se non opportunamente impiegati. I principi chimici potenzialmente dannosi sono in generale gli acidi forti, come l'acido solforico o l'acido cloridrico (acido muriatico), ma anche gli alcalini forti come l'ipoclorito di sodio (candeggina o varechina) e l'ammoniaca. Per la rimozione di sporco resistente evitare assolutamente di usare pagliette di ferro o spazzole in ferro. Utilizzare questi strumenti, comporta l'inevitabile rilascio sulla superficie di microscopiche particelle di ferro, che sfruttando l'ambiente umido, innescano in poche ore fenomeni di corrosione.

Se si rendesse necessario intervenire in punti in cui la satinatura dell'acciaio risulta intaccata, utilizzare una paglietta fine di acciaio inossidabile, o di materiale non ferroso, nello stesso senso della satinatura.

NIENTE ACIDI... ED IL CALCARE?

In generale gli acidi forti hanno effetti controproducenti nella pulizia dell'acciaio inox, ma vi è un acido molto indicato per la rimozione del calcare: l'acido fosforico. Si deve quindi utilizzare un anticalcare a base di acido fosforico, meglio se tamponato ed inibito ed una volta rimosso il calcare, risciacquare abbondantemente le superfici ed asciugarle accuratamente.

Vuoi saperne di più? Leggi l'articolo in versione integrale sul prossimo numero della newsletter di APCI

Il cuocipasta: & Pulizia & Manutenzione

a cura di Gianni Tartari, AfidampCOM



Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (AfidampCOM) e fabbricanti (AfidampFAB). Da oltre trent'anni promuove la cultura del pulito in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore horeca.