

Acero inoxidable en el baño profesional: cinco cosas que conviene saber antes de limpiarlo

El acero inoxidable tiene fama de material que lo aguanta todo. En un baño profesional aguanta mucho, pero no cualquier cosa. Las guías técnicas coinciden en algo: buena parte de los problemas de corrosión del inox no vienen del uso, sino de la limpieza. Un producto que no tocaba, un estropajo equivocado o un aclarado que no se hizo.

Esto es lo que recogen las guías técnicas de referencia del sector del acero y de control de infecciones:

1. El inox no se limpia solo. Es un material adecuado para zonas higiénicas porque su superficie es lisa, no porosa y se puede limpiar bien. Pero no es un material antimicrobiano: su higiene depende de que se limpie y se desinfecte de forma correcta (World Stainless, «Stainless Steel in Hygienic Applications»).
2. Primero limpiar, después desinfectar. La desinfección no sustituye a la limpieza: la suciedad, la grasa o los restos de papel impiden que el desinfectante actúe. Paño limpio, acción mecánica y el tiempo de contacto que indique el producto (CDC, procedimientos de limpieza ambiental).
3. Cuidado con la lejía y los cloruros. El hipoclorito y los productos con cloruros o ácido clorhídrico pueden provocar picaduras en el inox, sobre todo si se dejan actuar mucho tiempo o se secan sobre la superficie. Si el protocolo del centro exige hipoclorito, conviene usarlo diluido, con el tiempo de contacto mínimo y aclarar bien después (BSSA, «Care and Maintenance of Stainless Steel»; datos de corrosión de Outokumpu).
4. Nada de abrasivos. Los estropajos metálicos y los polvos abrasivos rayan la capa que protege el acero y abren la puerta a la corrosión. Mejor paño suave o esponja de nailon y, en acabados satinados, limpiar siguiendo la dirección del pulido (World Stainless, «Cleaning of Stainless Steel»).
5. Aclarar y secar. El último paso es el que más se salta y el que más cuenta: agua limpia para retirar restos de producto y un secado final para que no queden marcas ni residuos.

Una regla más, para quien compra: antes de elegir un producto de limpieza, comprueba que es compatible con el material del equipo, no solo que es eficaz. Un desinfectante muy eficaz que estropea la superficie acaba saliendo caro.

Lo compartimos porque quien limpia cada día es quien más decide cuánto dura un equipo, y merece tener esta información a mano.

Fuentes: World Stainless (Stainless Steel in Hygienic Applications, 2025; Cleaning of Stainless Steel, 2025) · BSSA (Care and Maintenance of Stainless Steel; Sodium Hypochlorite and Stainless Steel) · CDC (Environmental Cleaning Procedures; Cleaning Supplies and Equipment) · Outokumpu (datos de corrosión del hipoclorito).

