

TRAITEMENT HYGIÉNIQUE DU LINGE

#Décoloration de la vaisselle

Lorsque la vaisselle prend des couleurs

Le cycle de lavage est terminé, mais le premier coup d'œil dans le lave-vaisselle peut réserver une surprise haute en couleur lorsque la vaisselle subit une décoloration. C'est le plus souvent dû à de la sauce tomate, des légumes, du thé ou du café qui laissent des marques tenaces.



POURQUOI LA VAISSELLE SE COLORE-T-ELLE ?

La nature et l'état des aliments ont une grande influence sur la coloration.

Autres facteurs d'influence :

- la durée du contact ;
- la température de l'aliment ;
- le matériau et l'état de la charge. Même les surfaces apparemment lisses et solides comme le plastique ou la porcelaine sont exposées aux colorations.

POURQUOI LA VAISSELLE EST-ELLE ENDOMMAGÉE ?

En règle générale, si la coloration est superficielle, un simple lavage suffit. Si la coloration est ancrée et la surface endommagée, il sera bien plus difficile d'y remédier. De tels dommages surviennent au quotidien, notamment lorsque des couteaux et des fourchettes rayent la surface ou que de la vaisselle est empilée.

COMMENT TRAITER LES COLORATIONS ?

Le blanchiment est un moyen éprouvé pour traiter notamment les colorations brunâtres d'une tasse de café. Pour ce faire, on utilise un produit vaisselle contenant des composants de blanchiment (par exemple du chlore actif ou de l'oxygène actif). Le blanchiment permet d'oxyder les colorants pendant le cycle de lavage et de rendre ainsi les taches "invisibles".

POURQUOI LE PLASTIQUE EST-IL SI DIFFICILE À TRAITER ?

Dans le cas du plastique, même une action blanchissante peut parfois ne pas donner les résultats espérés. Cela s'explique notamment par sa structure chimique : les matières plastiques sont composées d'innombrables molécules de carbone liées entre elles. Les pigments de couleur des aliments s'incrustent durablement dans la structure et il devient difficile d'éliminer des taches de couleur. Si la surface présente en outre des fissures ou des rainures, les pigments se diffusent aisément dans le plastique. Une fois incrustés, les pigments ne peuvent plus être éliminés ni par voie chimique ni par voie mécanique. De telles colorations sont alors permanentes et résistantes à une action blanchissante ou au frottement.

COMMENT ÉVITER LES COLORATIONS ?

Rincez rapidement les plats tachés par de la nourriture ou des boissons très colorées directement après leur utilisation. Éliminer également les résidus grossiers d'aliments pour éviter qu'ils ne dessèchent et s'attachent. Attention : si une assiette contenant des restes de sauce tomate passe au lave-vaisselle, les pigments de couleur pourraient se détacher, se répandre sur d'autres pièces de vaisselle et les colorer.



CONCLUSION

Les aliments tels que la sauce tomate peuvent non seulement tacher la nappe, mais aussi laisser des traces peu reluisantes sur le plastique. Dans les deux cas, les colorations sont certes fâcheuses, mais la situation n'est pas complètement désespérée. Grâce à une action rapide et un produit approprié, la nappe et la vaisselle ont encore de beaux jours devant elles.