

El acero inoxidable, un material perfecto para hostelería

[Multimedia](#)

Cualquier persona que regente un negocio de restauración y que tenga que comprar repuestos de hostelería ha de buscar firmas que respondan a los máximos estándares higiénicos. En este sentido, el acero inoxidable es uno de los materiales más utilizados por todas las prestaciones que ofrece y su larga vida útil

El acero inoxidable es un material con múltiples ventajas. Se recurre a él para fabricar mobiliario y maquinaria de hostería que cumple con unos altos estándares de resistencia y funcionalidad. Es además uno de los materiales más higiénicos que existen en el mercado y del que se valen empresas como [Hostelería Online](#) para fabricar sus accesorios. Es importante limpiar este tipo de mobiliario atendiendo a unas pautas precisas. Evitando por ejemplo usar detergentes abrasivos porque poco a poco acabarán con el brillo del acero inoxidable, una de sus virtudes más reseñables y que se valora mucho a la hora de fabricar repuestos de hostelería con este material. Para limpiar bastará con agua y jabón aplicados con un paño de algodón y frotando muy suavemente.

El acero inoxidable es además un material no poroso, lo que es otra gran ventaja para el sector de la hostelería. Lo es porque las bacterias y gérmenes no pueden agarrarse y no contaminarán encimeras, pilas y demás departamentos de las cocinas industriales. Otras ventajas son la durabilidad y la facilidad de adaptación en cuanto a formas. A parte de todo lo anterior, el acero inoxidable refleja la luz y, por lo tanto, es perfecto para lugares oscuros como las cocinas de interior. Cocinas que brillarán gracias a que, cuando el acero inoxidable está limpio, resplandece y aporta una gran sensación de limpieza e higiene.

Por otro lado, los bordes realizados en acero inoxidable pueden ser rectos o redondeados dependiendo de las necesidades del espacio en cuestión. El níquel forma parte de la composición de este material. Es el encargado de aportar resistencia frente al óxido y la corrosión. Dicho de otro modo, el acero inoxidable se compone principalmente de hierro y níquel. Hay varios tipos según la cantidad de níquel que incorpore. Por eso, a diferencia lo que pasa en el mercado del aluminio, el precio del acero inoxidable es más variable en función de su composición. Sea como sea, es un material ideal para usar en la industria alimenticia y en la fabricación de [repuestos de hostelería](#) dada su fuerza y facilidad de limpieza.
