



Efecto de productos desinfectantes sobre superficies de cocina  
(Corona-Virus 2020)

*Premier*  
Estudio de Cocinas Alemanas

# Los productos desinfectantes NO son adecuados para superficies/muebles de cocina!

## Fondo de la cuestión:

En tiempos del Coronavirus (2020) se están utilizando en la población cada vez más productos desinfectantes. Las principales áreas de uso son productos desinfectantes de mano y de piel. Pero aparte de eso también están accesibles productos desinfectantes para superficies (p.ej. suelos). Por eso hemos analizado en nuestro laboratorio el uso de distintos productos desinfectantes que podemos encontrar en el mercado y sus efectos en la cocina.

Las sustancias activas e ingredientes de productos desinfectantes se dejan catalogar básicamente en 3 categorías:

- Mecanismo de acción basado en cloro
- Mecanismo de acción basado en alcohol
- Mecanismo de acción basado en amonio

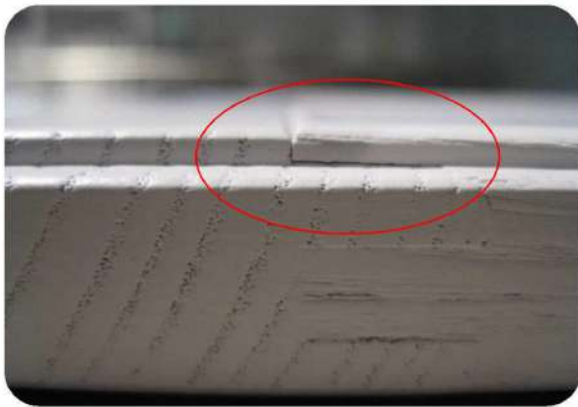
## Prueba:

De los compuestos clorados y alcohólicos ya conocemos su efecto nocivo sobre nuestras superficies y materiales. Éstos **no** son indicados para su uso en la cocina. Es por eso que probamos desinfectantes con compuestos de amonio en nuestros últimos experimentos. La prueba tuvo lugar el 24 y 20 de marzo en el laboratorio de Nobilia. El desinfectante se usó de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

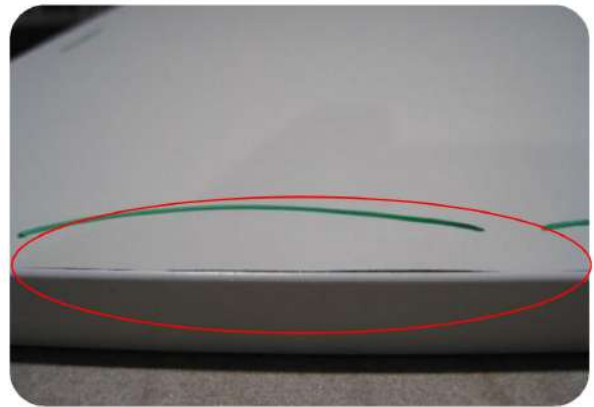
## Resultado:

Después de una sola aplicación, se producen daños irreparables en los frentes (grietas), las carcasas (hinchazón) y las superficies (decoloración). Por lo tanto, **los desinfectantes a base de amonio no son adecuados para su uso en muebles de cocina y superficies**. En la siguiente página hay dos fotos del daño mencionado anteriormente.

Los productos desinfectantes NO son adecuados para superficies/muebles de cocina!



Daños por grietas



Daños por hinchazón



**MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN.**

