Инструкция по уходу за аксессуарами, столовыми приборами и кухонными принадлежностями их нержавеющей стали 18/10.

Знаменитая нержавеющая, высококачественная сталь представляет собой материал, из которого в течение нескольких десятилетий во всем мире изготавливаются столовые приборы, кухонные инструменты и различные аксессуары. Этот материал стал так широко известен и популярен благодаря своей стойкости к коррозии и кислотам.

Если вы хотите, чтобы ваши инструменты из нержавеющей, высококачественной стали долго сохраняли свой привлекательный вид, следует соблюдать следующие указания в отношении их ухода и чистки:

* не допускайте засыхания на них пищевых кислот, которые содержатся в горчице, маринадах, салатных соусах, во фруктах, компотах и т.д. При длительном воздействии этих кислот на металле могут появиться некрасивые пятна.

* тщательно очищайте все приборы сразу после употребления. Все части приборов следует основательно промыть и хорошо высушить, особенно лезвия ножей. Чтобы ножи обладали твердостью, которая требуется для резки, их лезвия изготавливаются из легированной стали более высокого качества, по сравнению с качеством стали, которая идет на изготовление прочих частей приборов.

Мытье столовых приборов в посудомоечной машине.

* При мытье в посудомоечной машине следите за тем, чтобы приборы ставились в предназначенные для них ячейки рукоятками вниз. Не разделяйте приборы по предметам (ножи - отдельно, вилки - отдельно и т.д.), главное, чтобы струя воды достигала наиболее загрязненных мест на приборах.

* Правильная дозировка моющего средства и средства для полоскания значительным образом способствует успеху машинного мытья, так же, как и выбор активирующей соли.

* После мытья, приборы следует сразу же вынуть из посудомоечной машины , чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна. По крайней мере, следует открыть крышку машины, сразу после завершения процесса мытья.

* Если на ваших приборах все же появились пятна, помутнения или синеватый окрас, то в большинстве случаев достаточно опустить их в раствор лимонной кислоты.