

Чайники для заварки чая фирмы Vinzer

Данный ассортиментный ряд особенно привлекателен сочетанием нержавеющей стали FERRINOX со стеклом наивысшего уровня качества самого известного европейского бренда PYREX (Франция). Уникальная особенность боросиликатного стекла PYREX -его удивительная жаропрочность: выдерживает нагревание до температуры 300 градусов. И самое главное – не повреждается при резком перепаде температур. Благодаря этому стекло PYREX уже более 70 лет является безусловным мировым лидером.

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.