



MYCIE I KONSERWACJA SZTUĆCÓW

By zapewnić Państwu pełne zadowolenie z wieloletniego użytkowania naszych wyrobów, sugerujemy przestrzeganie kilku zasad mycia i konserwacji sztućców.

Niewskazane jest pozostawianie na sztućcach resztek potraw, w szczególności: musztardy, keczupu, soli i owoców. Powstałe w wyniku pozostawienia zanieczyszczeń plamy, należy usuwać za pomocą środków do stali nierdzewnej.

Zalecamy stosowanie delikatnych proszków do zmywarek i płynów nabtyszczających renomowanych producentów oraz układanie sztućców w zmywarce w pozycji pionowej, uchwyty w dół.

Ewentualne rdzawe plamy, powstałe w wyniku wspólnego zmywania z wyrobami ze stali, należy usuwać roztworem kwasu cytrynowego lub innym dostępnym środkiem do czyszczenia stali.

Po umyciu sztućce powinny być wytarte suchą i miękką ściereczką.

Sztućce srebrzone (platerowane) należy czyścić specjalnymi środkami do srebra.

Sztućce mogą być zmywane w zmywarkach, zalecamy przestrzeganie następujących zasad:

Przed włożeniem do zmywarki krótko przepłukać wszystkie elementy pod bieżącą wodą. Sztućce wkładać do pojemnika przeznaczonego do mycia sztućców, trzonkami w dół.

Noże należy układać osobno, ostrza noży nie powinny stykać się z innymi elementami.

Po zakończeniu cyklu zmywania niezwłocznie wyjąć elementy ze zmywarki, ostrza noży przetrzeć suchą ściereczką. Powierzchnie złocone nie powinny być silnie wycierane, zaleca się jedynie lekkie przetarcie moką ściereczką.

Mycie z innymi wyrobami stalowymi lub kontakt ze skorodowanym koszykiem zmywarki może prowadzić do powstawania rdzawych plam. Plamy takie, jak również powstałe w wyniku pozostawienia pozostałych sztućców oraz ślady kamienia należy usuwać stosując typowe środki do czyszczenia stali lub roztworu kwasu cytrynowego. W żadnym przypadku nie stosować ostrych proszków ani zmywaków.