

JAK PEČOVAT O NEREZOVÉ NÁDOBÍ

- Před prvním použitím nádobí bezpodmínečně vypláchněte horkou vodou a mycím prostředkem.
- Tento materiál lze velmi lehce – nejlépe po použití – vyčistit kartáčem nebo houbičkou a běžným mycím prostředkem.
- Silnější a odolnější znečištění je zapotřebí nechat nějakou dobu odmočit.
- Vodním flekům se vyhněte, pokud hrnce a pánvičky ihned po vyčištění utřete.
- Myjete-li své nerezové nádobí v myčce, mohou se na vnitřním dnu usadit vápencové usazeniny, které lze obvykle odstranit mycím prostředkem a houbičkou z netkané textilie.
- Odolné zbytky na nádobí doporučujeme odstranit pomocí rozkrojeného citrónu nebo roztokem z 9 dílů horké vody a jednoho dílu octového extraktu.
- Vysokého lesku nádobí lze dosáhnout pomocí běžného ošetrujícího prostředku na nerez.
- Nikdy nepoužívejte ocelové kartáče, písek na drhnutí, skelnou vatu a podobné tvrdé předměty.
- **Pamatujte prosím na to, že sůl by se neměla přidávat do studené vody, nýbrž do vody vroucí. Pokud ji přidáte do studené vody, může být její koncentrace u dna extrémně vysoká. To pak může vést ke vzniku korodujících míst (dokonce i děr) na dně. Na dně nádobí z ušlechtilé oceli tak mohou vznikat nepěkné skvrny, které sice nemají vliv na jeho funkčnost, lze je však odstranit jen obtížně nebo nejdou odstranit vůbec.**
- Při používání na sklokeramických varných deskách před každým použitím dno nádobí a varné pole sklokeramické desky zkontrolujte, zda na nich nejsou usazené nějaké zbytky resp. nerovnosti, neboť i jen lehké znečištění může sklokeramickou desku poškrábat. Nádobí nepotahujte a neposunujte, protože i toto může poškodit sklokeramickou desku.