

Инструкция по эксплуатации посуды из нержавеющей стали

Вследствие неправильного использования посуды, её внешний вид может меняться:

Изменение внешнего вида:	Причина изменений:	Способы устранения проблемы:
Золотисто-коричневый оттенок или радужные разводы на поверхности	Резкий перепад температур, чрезмерное нагревание посуды	Протрите стенки слабым раствором столового уксуса или лимонной кислотой
Темные пятна на стенках	Химическая реакция	Добавляйте соль, перец и другие специи только в горячую кипящую воду, сыпьте соль на еду, не на дно посуды
Серо-белые пятна изнутри и снаружи	Воздействие жесткой воды	Легко удаляются моющим средством, насухо вытирайте посуду после МЫТЬЯ

Прежде чем начать пользоваться новой посудой из нержавеющей стали, нужно промыть ее горячей водой с помощью губки, смоченной небольшим количеством моющего средства. Это необходимо для снятия налета, образовавшегося в процессе производства и транспортировки посуды. Используйте гель или специальную пасту для мытья стальной посуды. Мягкое моющее средство эффективно удалит загрязнения, при этом не поцарапает поверхность новенькой кастрюли.

Перепад температур:

Нельзя ставить пустую посуду из нержавеющей стали на включенную плиту. Поверхность металла обгорает, образуются коричневые потеки нагара или синеватые пятна победжалости. Со временем в этом месте начнет изнутри пригорать пища.

Недопустимо резкое охлаждение стальной посуды, например, помещение горячей кастрюли под холодную воду или использование вместо подставки ткани, смоченной холодной водой: от перепадов температур посуда утрачивает блеск полированной поверхности, могут образоваться микротрещины в местах соединения слоев дна, прикрепления ручек. Если нужно поскорее охладить кастрюлю из нержавеющей стали, то лучше поставить ее на подставку под горячее и оставить на сквозняке или на прохладном подоконнике.

Рекомендации по мытью посуды:

Если к посуде пригорели остатки пищи, нельзя оттирать их металлической губкой или щеткой. Нужно залить подгорелые места горячей водой и оставить на некоторое время. Затем тщательно стереть размягчившийся слой мягкой губкой. Чтобы ускорить размягчение пригоревшей еды, можно кастрюлю с водой поставить на огонь, довести до кипения, после чего медленно остудить. Ускорить процесс поможет также мягкое моющее средство или пищевая сода.

При мытье в посудомоечной машине нужно правильно размещать кастрюлю по рекомендациям производителя машины и выбирать соответствующий режим. После мытья не рекомендуется оставлять посуду из нержавеющей стали внутри посудомойки: это может привести к образованию потеков или цветных пятен.

Вручную мыть такую посуду можно обычной посудной губкой с моющим средством. Вот его-то нужно выбирать аккуратно! Хорошее моющее средство для нержавеющей стали:

- Не должно иметь абразивных свойств, иначе поверхность металла покроется мутной пеленой микро-царапин;
- В его составе не должно быть кислот и щелочей. Это приведет к образованию белесых пятен на поверхности посуды, исчезновению блеска.

Сохранить красоту надолго:

Если вы хотите, чтобы ваша посуда из нержавеющей стали со временем не утратила свой блеск, каждый раз после мытья вытирайте ее насухо — таким образом, вы исключите появление темных пятен или разводов.

Чтобы избежать появления белых пятен, следует помнить, что соль нужно сыпать или на пищу, или в кипящую воду, а лучше всего — заранее растворять в жидкости. То же касается уксуса и специй: добавлять их нужно только в горячую воду для быстрого растворения и минимального воздействия на цвет стенок.

