

Инструкция по использованию сервировочной посуды из нержавеющей стали

Предметы из нержавеющей стали подходят для подачи блюд дома, на даче и во время отдыха на природе. Они не боятся ржавчины, прочны и просты в уходе, пригодны для хранения пищи.

Правила ухода за посудой:

НЕЛЬЗЯ:

- Охлаждать горячую посуду холодной водой: это снижает прочность металла.
- Нагревать на плите: это приводит к потемнению поверхности.
- Использовать жёсткие губки: на поверхности могут появиться царапины.
- Использовать высокощелочные моющие средства. Они могут приводить к образованию налёта и пятен на поверхности.
- Насыпать соль на доньшко посуды: от этого поверхность может окислиться, и на ней появятся пятна.
- Использовать для мытья посуды жёсткую воду.
- 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.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

- ✓ Перед первым использованием вымойте посуду горячей водой с моющим средством. Вытрите насухо.
- ✓ Если в процессе эксплуатации появились пятна от моющего средства или соли, их можно отмыть уксусным раствором.
- ✓ После использования посуду следует мыть сразу либо заливать тёплой водой, чтобы облегчить удаление частиц пищи и не повредить поверхность посуды.
- ✓ Если на вашей посуде из нержавеющей стали всё же появились цветные разводы и пятна, то устранить их можно с помощью 4,5% раствора

лимонной кислоты или уксуса. После обработки насухо вытрите обрабатываемую ёмкость.

ВАЖНО:

Отметим, что даже если посуда потемнела и на ней появились пятна, она пригодна к использованию.