

## Инструкция по уходу за столовыми приборами из нержавеющей стали

### Как ухаживать за столовыми приборами из нержавеющей стали:

- Желательно не допускать засыхание пищи на столовых приборах и мыть их сразу после еды.
- При мытье лучше использовать специальные моющие средства для мытья посуды. Не рекомендуется пользоваться чистящими порошками – они со временем затрут полировку.
- Металлические щетки и губки тоже могут нанести вред внешнему виду столового прибора. Нужно использовать только мягкие губки для мытья посуды.
- Сразу после мытья очень рекомендуем вытирать столовые приборы насухо мягким чистым полотенцем. Иначе на поверхности прибора останутся белесые пятнышки от воды.
- Если столовый прибор случайно пролежал некоторое продолжительное время в соленой воде или рассоле на нем могут образоваться темные или радужные пятна. Такие пятна удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.
- Столовые приборы из нержавеющей можно БЕЗ ПОКРЫТИЯ мыть в посудомоечной машине.
- Столовые приборы из нержавеющей стали С ПОКРЫТИЕМ нуждаются в бережном мытье. В посудомоечной машине мыть не рекомендуется, так как это может навредить покрытию.