

## **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. Но мы не рекомендуем пользоваться чистящими порошками – они со временем затрут полировку.
- Металлические щетки и губки тоже могут нанести вред внешнему виду столового прибора. Желательно использовать 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 Ваш столовый прибор случайно пролежал некоторое продолжительное время в соленой воде или рассоле, на нем могут образоваться темные или радужные пятна. Ничего страшного, такие пятна удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.
- Столовые приборы из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

**Пожалуйста, соблюдайте эти простые правила, и столовые приборы будут радовать Вас своей новизной долгое время!**