

Рекомендации по использованию и уходу за хлебницами из нержавеющей стали и жести

В хорошей хлебнице выпечка и хлеб будут оставаться свежими на протяжении нескольких дней. Но может возникнуть одна неприятная проблема при использовании такой утвари – появиться плесень и очень неприятный, затхлый запах. Виной этому влажность. Хлеб в зараженной хлебнице будет быстро портиться. Чтобы этого не случилось, за хлебницей нужно правильно ухаживать.

Правила эксплуатации:

- Перед первым использованием тщательно промойте изделие водой с растворённым моющим средством и насухо вытрите мягкой тряпкой или ветошью.
- Не оставляйте чёрствый хлеб в хлебнице.
- Три-четыре раза в месяц хлебницу следует основательно очищать. Желательно мыть каждую неделю. Вымыть такую утварь просто – вполне достаточно чистой воды и губки. Можно просто протереть хлебницу мокрой тряпкой и обсушить полотенцем.
- Рекомендуется в хлебницу поставить солонку с обыкновенной поваренной солью, чтобы соль впитывала лишнюю влагу.
- Чтобы хлеб дольше оставался в хлебнице свежим, ее рекомендуется плотно закрывать.