

Údržba nádobí z nerezové oceli.

- Před prvním použitím vždy odstraňte veškeré nálepky a reklamy. Nádobí před prvním použitím umyjte měkkou houbičkou v teplé vodě s přídavkem saponátu.
- Během používání mohou vzniknout na stěnách **barevné nebo duhové skvrny**. Tyto neovlivňují kvalitu nádobí, ale pokud se objeví, odstraníte je octem nebo citrónovou šťávou.
- **NIKDY NEČISTĚTE DRSNÝMI MYCÍMI HOUBAMI, PÍSKY A DRÁTĚNKAMI.** Tyto poškrábou povrch a nádobí se rychleji stává nepoužitelným.
- **Připálili jste brambory nebo steak?** Nerezové nádobí snese i takovéto případy. Nasypte kypřicí prášek do pečiva a přidejte takové množství vody, aby byly všechny připáleniny pokryty vodou. Vodu pomalu přiveďte k varu a velmi pomalu vařte. Připáleniny se uvolní a nádobí pak umyjete běžným způsobem.
- **Nerez nerezaví.** Nicméně se mohou **skvrny rzi** objevit. Příčinou jsou částice rzi, které pochází např. z vodovodního potrubí nebo jiného nádobí, které není nerezové. Pokud myjete nerezové hrnce spolu s železným inventářem v myčce nádobí, může náplavová rez vznikat. K očištění použijte běžné přípravky pro mytí a údržbu.
- Jestliže přidáváte **sůl do studené vody** v nádobí, zničí se hladký povrch dna. Toto poznáte podle malých nerovností na povrchu zejména dna nádobí. Sůl přidáváme vždy, až se voda začne vařit a nádobí pak déle vydrží.
- **Zbytky špatně opláchnutých krystalických mycích prostředků** (zejména při mytí v myčkách) způsobují taktéž při dalším použití poškození hladkého povrchu výše popsaným způsobem. Zkontrolujte vždy po vyjmutí z myčky nebo před dalším použitím, zda se na povrchu nádob nenacházejí špatně opláchnuté krystalky mycích prostředků.
- Na nerezovém nádobí se mohou objevit také barevné (duhové) skvrny. Nejedná se o vadu, je to důsledek přehřátí nebo působení kyselin obsažených v potravinách.
- **Minerály z vody, nerozpuštěné soli, škrob z jídla a popř. zbytky neopláchnutých čistících prostředků z myček** mohou způsobit skvrny na povrchu nádobí
- Příliš tvrdá voda vytváří **vápencové usazeniny**. Tyto odstraníte octem nebo citrónovou šťávou. Po očištění nádobí ihned umyjte čistou vodou.
- Nikdy **nezahřívejte prázdné nádoby** – zabráníte tak jejich deformaci a znehodnocení.
- Po čišťení nádobí ihned umyjte čistou teplou vodou a usušte. Barevné, namodralé, duhové skvrny mohou vzniknout vysokým přehřátím nádobí.
- K dokonalému čišťení a údržbě můžete používat speciální prostředky na mytí a leštění nerezového nádobí – dostanete je u Vašeho prodejce domácích potřeb nebo v každé drogerii.

Značení nádobí (používané značky různých výrobců):

Vhodné do / na:



PLYN



ELEKTRINA



KERAMIKA



HALOGEN



MYČKA



TROUBA



VODOZNAK



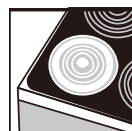
PLYN



ELEKTRINA



KERAMIKA



HALOGEN



MYČKA