

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.

Чтобы посуда служила долго, соблюдайте правила использования.

Чего делать нельзя

- Охлаждать горячую посуду холодной водой: это снижает прочность металла.
- Нагревать на плите: это приводит к потемнению поверхности.

Чего делать не рекомендуется

- 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 дно посуды: от этого поверхность может окислиться, и на ней появятся пятна.
- Использовать для мытья посуды жёсткую воду.

Советы по эксплуатации

- 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.

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