



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ И НОЖАМИ

### Столовые приборы

Столовые приборы изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали.

#### **Уход за столовыми приборами:**

- Перед первым использованием новые столовые приборы необходимо вымыть теплой водой с добавлением жидких моющих средств и высушить мягкой кухонной салфеткой.
- Для сохранения блеска столовых приборов мы рекомендуем ручное мытье мягкой поролоновой губкой или мочалкой с любым жидким моющим средством. Сразу же после мытья необходимо вытереть их насухо.
- Столовые приборы также можно мыть в посудомоечной машине. При мытье столовых приборов в посудомоечной машине необходимо строго соблюдать инструкции в части определения количества порошка и ополаскивающей жидкости. Столовые ножи нужно мыть отдельно от других столовых принадлежностей (в разных углах посудомоечной машины), так как при высокой температуре и высокой концентрации моющих средств изменяется молекулярная структура поверхностного слоя нержавеющей стали и могут образовываться пятна. Столовые приборы должны быть вынуты из посудомоечной машины не позже, чем через 10-20 минут после завершения ее работы. Пятна и налет, которые могут появиться на приборах, легко удаляются с помощью очистителя металла.

### Кухонные ножи

Перед использованием новые ножи необходимо вымыть теплой водой с добавлением жидких моющих средств и высушить мягкой кухонной салфеткой.

#### **Применение и правила безопасности:**

- Не используйте ножи не по назначению. Ножи нельзя использовать как отвертку или штопор, так как это может повредить режущую кромку.
- Храните ножи в специальной подставке для ножей или на настенной магнитной планке, предохраня лезвие ножа от повреждений. При хранении ножей в деревянной подставке следите за тем, чтобы перед тем как поставить в подставку ножи, они были сухими.
- Всегда используйте нужный нож. Овощи, мясо, рыба, полуфабрикаты и хлеб различаются по размерам и текстуре, поэтому для каждой категории продукта существует специальный вид ножа.
- Не используйте нож для нарезания замороженного или полужамороженного мяса. Не рубите ножом кости. Со временем нож теряет остроту. Берегите ножи от детей.

#### **Уход за ножами:**

- При правильном уходе кухонные ножи прослужат долгое время. Необходимо помнить, что ножи из нержавеющей стали никогда не будут устойчивы к коррозии на все 100%. Поэтому смывайте кислоты с лезвия ножа сразу же после их использования (после резки овощей и фруктов, соприкосновения с горчицей, кетчупом).
- Никогда не бросайте ножи в жидкость для мытья посуды. Лучше всего после использования сразу же вымыть нож под струей вод и вытереть насухо. При мытье ножей в посудомоечной машине необходимо помнить, что режущая кромка может быть повреждена при ударе о другие металлические предметы.
- Если появятся какие-либо пятна, их можно удалить стандартным очистителем металла. Никогда не следует чистить лезвие металлической мочалкой, так как полировка будет нарушена.

**Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием**