Ahhoz, hogy sokáig szépek maradjanak az evőeszközei,
a következő tanácsok betartását ajánljuk:

1. Használat után azonnal öblítse le az evőeszközöket, ne hagyja, hogy az ételmaradék rászáradjon a fémre.
2. Nem szabad klór vagy klorid tartalmú szerrel tisztítani, csak semleges tisztítószert használjon.
3. Ne hagyja egyik napról a másikra vízbe áztatva az evőeszközöket. A vízben lévő ásványi sók károsíthatják a felületüket.
4. Mossa a késeket a mosogatógépben külön a többi evőeszköztől.
5. Mindig tegye a kanalat és a villákat a mosogatógépbe a kanállal felfelé, a tökéletesebb tisztítás érdekében.
6. A mosogatógépben történő szárítás általában nem elegendő a korrózió elkerüléséhez, elengedhetetlen a kézzel történő szárítás (törlés) rögtön a mosogatás után. Különösképpen vigyázzon a késpengékre.
7. Soha ne hagyja az evőeszközöket zárt, nedves mosogatógépben.
8. Mindig kövesse a mosogatógép gyártó utasításait és a kémiai tisztítószerek használatára vonatkozó útmutatót.
9. Az Inoxriv evőeszközök rozsdamentes acélból készülnek, ez nem jelenti azt, hogy nem tud korrodálni. Leggyakrabban a helytelen mosogatás miatt fordul elő rozsdásodás, ha az evőeszközöket nedves környezetben tartja. A mosogatógépbe semmi esetre se tegyen olyan fedőket, lábasokat és más termékeket, melyek akár csak a legkisebb rozsdanyomokat is tartalmazzák. A mosogatás folyamata alatt ugyanis a rozsda könnyen átterjed a mosogatógépben lévő többi termékre.