

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

1. Használat után azonnal öblítse le az evőeszközöket/tálalóeszközöket ne hagyja, hogy az ételmaradék rászáradjon a fémre.
2. Nem szabad klór vagy klorid tartalmú szerrel tisztítani, csak semleges tisztítószerrel használjon.
3. Ne hagyja egyik napról a másikra vízbe áztatva az evőeszközöket/tálalóeszközöket. 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/tálalóeszközöket zárt, nedves mosogatógépben.
8. Mindig kövesse a mosogatógép gyártó utasításait és a kémiai tisztítószerek használatára vonatkozó útmutatót.
9. Az Inoxid evőeszközök/tálalóeszközök rozsdamentes acélból készülnek, ez nem jelenti azt, hogy nem tud korrodálni. Leggyakrabban a helytelen mosogatás miatt fordul elő rozsdásodás, ha az evőeszközöket/tálalóeszközöket 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 rozsdá könnyen áterjed a mosogatógépben lévő többi termékre.