

✔ Instrukcja użytkowania zestawu garnków ze stali nierdzewnej

Aby zapewnić długą żywotność garnków oraz uniknąć niepożądanych efektów, takich jak biały osad, przebarwienia czy ślady rdzy, prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami:

♦ Przed pierwszym użyciem:

- Umyj garnki ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu.
- Dla dokładniejszego oczyszczenia możesz przetrzeć wnętrze garnka roztworem wody i octu (1:1), a następnie dokładnie spłukać i osuszyć.

♦ Codzienne użytkowanie:

- Zawsze podgrzewaj garnek z zawartością – **nie nagrzewaj pustego naczynia**, może to prowadzić do odbarwień.
- Używaj średniego lub niskiego ognia – stal nierdzewna bardzo dobrze przewodzi ciepło.
- Nie używaj ostrych narzędzi metalowych – mogą zarysować powierzchnię.

♦ Po gotowaniu – czyszczenie:

- Po użyciu od razu umyj garnek i **dokładnie go wytrzyj do sucha**.
- Nie zostawiaj garnków wilgotnych ani mokrych – **pozostała woda może powodować punktową korozję (tzw. „rdza” na stali nierdzewnej)**.
- **Biały osad (np. z kamienia)** – to wynik twardej wody. Można go łatwo usunąć roztworem octu lub kwasku cytrynowego.
- Do trudniejszych zabrudzeń użyj specjalnych środków do stali nierdzewnej – unikaj agresywnych preparatów zawierających chlor.

♦ Zmywarka:

- Garnki nadają się do zmywarki, **ale dla zachowania połysku i uniknięcia plam, zaleca się mycie ręczne**.
- Po myciu w zmywarce zaleca się przetarcie garnków suchą szmatką.

! UWAGA:

- Przebarwienia w odcieniach tęczy (kolorowe plamy) to naturalna reakcja stali nierdzewnej na wysoką temperaturę – są nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność.
- Garnki **nie są odporne na sól wsypywaną do zimnej wody** – zawsze poczekaj, aż woda się zagotuje, zanim dodasz sól. W przeciwnym razie może dojść do tzw. "korozyjnych wżerów".

📦 **Dbanie o garnki zgodnie z powyższą instrukcją zapewni ich estetyczny wygląd i niezawodność przez długie lata.**