



KARL
HAUSMANN

Stal nierdzewna 18/0 zapewnia trwałość oraz klasyczny wygląd sztucców, choć wymaga odpowiedniej pielęgnacji, aby zachować swój blask i odporność na uszkodzenia. Poniżej znajdują się zalecenia, które pozwolą utrzymać sztucce w doskonałym stanie przez długi czas:

KONSERWACJA I UŻYTKOWANIE

- **Przed pierwszym użyciem:** Umyj sztucce w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, następnie dokładnie je osusz.
- **Codzienne mycie:** Możesz myć sztucce zarówno ręcznie, jak i w zmywarce. Jeśli myjesz ręcznie, użyj miękkiej gąbki i delikatnego środka czyszczącego, by uniknąć zarysowań.
- **W zmywarce:** Sztucce powinny być umieszczane tak, aby się nie stykały – dzięki temu unikniesz zarysowań. W miarę możliwości wyjmuj sztucce ze zmywarki zaraz po zakończeniu cyklu mycia, aby zapobiec osadzaniu się wilgoci i tworzeniu zacieków.
- **Suszenie po myciu:** Po umyciu zawsze dokładnie osusz sztucce miękką ściereczką, co pomoże zapobiec powstawaniu smug i ewentualnych plam po wodzie. Jest to szczególnie ważne w przypadku stali 18/0, która nie zawiera niklu i jest bardziej podatna na zacieki.
- **Okresowe polerowanie:** Aby zachować połysk, co jakiś czas przemyj sztucce miękką ściereczką z dodatkiem specjalistycznego środka do stali nierdzewnej.
- **Unikaj kontaktu z substancjami korozyjnymi:** Staraj się unikać długotrwałego kontaktu sztucców z solą, kwasami (sok z cytryny, ocet) oraz detergentami o dużej zawartości chloru. Jeśli dojdzie do kontaktu, jak najszybciej opłucz sztucce pod bieżącą wodą.
- **Przechowywanie:** Przechowuj sztucce w osobnym organizerze lub dołączonej walizce, co pozwoli zapobiec ich wzajemnemu obijaniu się i zarysowaniom.
- **Unikaj szorstkich narzędzi czyszczących:** Do mycia nie używaj drucianych gąbek, ostrych szczotek ani innych szorstkich materiałów, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię sztucców.

MAINTENANCE AND USAGE

- **Before first use:** Wash the cutlery in warm water with a mild detergent, then thoroughly dry each piece.
- **Daily cleaning:** You can wash the cutlery by hand or in a dishwasher. For hand washing, use a soft sponge and a gentle cleaning agent to prevent scratches.
- **In the dishwasher:** Place the cutlery so the pieces do not touch each other to avoid scratches. If possible, remove the cutlery immediately after the cycle ends to prevent moisture spots and streaks.
- **Drying after washing:** Always dry the cutlery with a soft cloth after washing. This helps prevent streaks and water marks, which is especially important with 18/0 steel that contains no nickel and is more prone to spotting.
- **Periodic polishing:** To maintain shine, periodically polish the cutlery with a soft cloth and a specialized stainless steel cleaner.
- **Avoid contact with corrosive substances:** Avoid prolonged contact with salt, acids (such as lemon juice or vinegar), and detergents with high chlorine content. If contact occurs, rinse the cutlery under running water as soon as possible.
- **Storage:** Store cutlery in a separate organizer or in the included case to prevent the pieces from scratching or chipping each other.
- **Avoid abrasive cleaning tools:** Do not use steel wool, wire sponges, or other abrasive materials, as they can scratch the cutlery's surface.