



Instrukcja obsługi dla użytkownika

NOŻY I SZTUĆÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Szanowny Kliencie,

Chcielibyśmy, abyś zawsze cieszył się nowo nabytymi sztućcami. Dlatego prosimy o przestrzeganie poniższych zaleceń dla naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej. Cechą charakterystyczną sztućcy wykonanych ze stali jest to, że są nadzwyczaj trwałe: do utrzymania ich połysku i czystości wystarcza regularne zmywanie i wycieranie do sucha. Występowanie większych problemów z utrzymaniem ich czystości jest niezwykle rzadkie.

Wskazówki użytkowania i konserwacji:

Nie należy przegrzewać sztućców wystawiając je na bezpośrednie działanie źródła nagrzewania. Jeśli zostanie przegrzane, powstaną na nim przebarwienia. Nie jest to wada produktu, a jedynie fizyczna właściwość stali nierdzewnej. Powstałe odbarwienia nie zmieniają właściwości naczyń i nie da się ich usunąć za pomocą żadnych środków czyszczących. Nie należy stosować ostrych, mocnych proszków ani zmywaków. Do czyszczenia sztućcy ze stali nierdzewnej nie wolno używać wybielaczy ani amoniaku, druciaka, ostrych przedmiotów ANI INTESYWNYCH PROGRAMÓW W ZMYWARKACH (WYŁĄCZNIE PROGRAMY DELIKATNE) - ponieważ na powierzchni metalu mogą zostać związki węgla i metalu, które SPOWODUJĄ KOROZJĘ. Do czyszczenia należy używać tylko myjki i detergentów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej. Mycie w zmywarkach jest wskazane na delikatnych programach z koniecznością wytarcia do sucha tuż po skończonym myciu INACZEJ MOGĄ POWSTAĆ PRZEBARWIENIA I USZKODZENIE STALI !Jeśli na sztućcach wystąpią białe plamy lub osad podobny do osadu powstającego w czajniku, należy zamoczyć je w ciepłej wodzie z odrobiną kwasu cytrynowego. Następnie wystudzić zimną wodą i wytrzeć do sucha. Aby sztućce ze stali szlachetnej dłużej pozostały jak nowe, pamiętajmy o odpowiednim ich przechowywaniu, tak by poszczególne elementy zestawu nie porysowały się wzajemnie. Możemy w tym wypadku skorzystać z wkładów do szuflad lub specjalnych walizek.

Jeśli zamierzamy odświeżyć stalowe sztucze i przywrócić im pierwotny blask, możemy gotować je przez 10 minut w roztworze wody z octem (10 łyżek octu/1 litr wody). NASTĘPNIE PŁUCZEMY I WYCIERAMY DO SUCHA MIĘKKĄ SCIERECZKĄ.

Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych instrukcji nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.