



*Profesionální kuchyně...*

## **NÁVOD NA ÚDRŽBU NEREZOVÉHO PŘÍBORU**

- před prvním použitím umýt v saponátu a osušte
- nenechávejte přisychat zbytky jídla /potravinové kyseliny způsobují skvrny/
- nerezové příbory můžete také umýt v myčce /dodržujte dávkování mycího prostředku/
- nepoužívejte agresivní čisticí prostředky
- do mycího košíčku je vkládejte pomíchaně a svisle, po umytí je ihned osušte
- pokud se objevují skvrny ze rzi, není to způsobeno nekvalitním příborem, ale v myčce je např. rezavý šroub, ze kterého vznikají usazeniny