

## **Údržba a péče o příbory**

Kvalitní a krásný příbor je nedílnou součástí prostřené tabule.

Pokud budete postupovat podle tohoto jednoduchého návodu, zůstanou vaše příbory vždy lesklé a perfektní po řadu let.

Čepele nožů by měly být umyty ihned po použití, aby se zabránilo korozi a osušit po umytí měkkou, savou utěrkou.

## **Mytí v myčce**

Vždy zkontrolujte, zda zakoupené příbory jsou vhodné k mytí v myčce.

Nerezové příbory 18/10 jsou garantovány pro mytí v myčce nádobí při teplotě 65 ° C.

Příbory s barevnou rukojetí jsou garantovány k mytí v myčce nádobí při nízkých a středních teplotách 50 - 55 ° C. Vyvarujte se alkalických čisticích prostředků obsahující alkohol nebo parfémy.

Příbory s dřevěnou rukojetí, kolekce SWAROVSKI® a příbory se zlatou nebo stříbrnou úpravou se nedoporučují mýt v myčce.

Postupujte vždy podle pokynů, které byly dodány s vaší myčkou.

Vyjměte a vysušte nádobí ihned po skončení pracovního cyklu, není-li to možné, otevřete dvířka myčky tak, aby pára mohla uniknout a příbory nezůstávaly ve vlhkosti.

Nože ukládejte do myčky vždy odděleně od ostatních příborů a s ostřím směrem dolů. Nepoužívejte program „namáčení“ a nechávejte příbory ve vlhkém prostředí, protože se mohly poškodit.

## **Ruční mytí**

Používejte saponáty tekuté nebo krémové. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a drátěné kartáčky a houbičky. Vyvarujte se alkalických čisticích prostředků obsahující alkohol a parfémy nebo bělicích prostředků s obsahem chlornanu sodného.

## **Nože:**

Vždy je důležité klást velký důraz na údržbu nožů, které jsou vyrobeny z nerezové oceli 18/10 s vysokým obsahem uhlíku (X40CR14). Tepelná úprava dodává čepeli tvrdost a vynikající ostrost.

Nikdy nenechávejte příbory ve vlhkém prostředí, mohlo by dojít k jejich poškození.

V případě, že se na příborech objeví skvrny, otřete je teplou octovou vodou nebo citrónem.