

MEPRA

S. p. A.

Рекомендации по уходу за столовыми приборами

Ручная мойка – лучший способ очистки столовых приборов.

- ◆ Ополосните столовые приборы, чтобы удалить с них все остатки еды сразу после использования.
- ◆ Осторожно вымойте мягкой губкой.
- ◆ Не применяйте для мытья абразивные моющие средства и металлизированные губки.
- ◆ Не замачивайте столовые приборы.
- ◆ Тщательно вытрите мягкой салфеткой или полотенцем.

Мытье в посудомоечной машине допустимо при соблюдении определенных правил:

- ◆ Убедитесь, что установки посудомоечной машины соответствуют информации в инструкции от производителя относительно жесткости воды в вашем регионе.
- ◆ Поддерживайте соль и ополаскивающее средства на необходимом уровне.
- ◆ Ополосните столовые приборы, чтобы удалить с них все остатки еды как можно скорее после использования, прежде чем положить их в посудомоечную машину.
- ◆ Не перегружайте корзину столовыми приборами, чтобы не препятствовать циркуляции воды.
- ◆ Не допускайте соприкосновения нержавеющей стали с другими металлами.
- ◆ Старайтесь не использовать моющие средства с добавлением цитрусовых кислот, так как они могут повредить поверхность изделий из нержавеющей стали.
- ◆ Не рекомендуется использовать короткие циклы с малым нагревом при выборе программы посудомоечной машины.
- ◆ Старайтесь не использовать режим задержки ополаскивания (rinse & hold) при выборе программы посудомоечной машины.
- ◆ Для достижения наилучшего результата вынимайте столовые приборы из посудомоечной машины сразу после завершения цикла и, при необходимости, вытрите насухо полотенцем.

Хранение столовых приборов:

- ◆ Столовые приборы следует хранить таким образом, чтобы они не соприкасались между собой.
- ◆ Если приборы хранятся в кухонном столе, то их следует переложить мягкой салфеткой для исключения соприкосновения и трения.