



Instrukcja obsługi dla użytkownika

NOŻY I SZTUĆCÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Szanowni Klienci,

Chcielibyśmy, abyście Państwo zawsze cieszyli 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 sztućce 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 SCIERCZKĄ.

Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych instrukcji nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.