



Užitečné tipy k čištění a péči

**Užitečné tipy
na čistenie a starostlivosť**

Blahopřejeme! Vybrali jste si nádobí vysoké kvality od společnosti Rosenthal, sofistikované skleněné výrobky od společnosti Versace nebo postříbřené příbory z nerezů od společnosti Sambonet. Na následujících stránkách vám přinášíme užitečné informace, jak o tyto kvalitní designové kousky co nejlépe pečovat.

Čištění a péče: Porcelán

Poškození obvykle vzniká při vkládání a vykládání nádobí z myčky, proto byste měli talíře opatrně skládat do myčky tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

Při mytí porcelánu se ujistěte, že dodržujete doporučené pokyny k čištění a péči, které jsou uvedené u zakoupeného výrobku a které také můžete nalézt na e-shopu.

Přehled symbolů pro čištění a péči porcelán



Vhodné pro mytí v myčce nádobí

Bílý porcelán bez jakéhokoliv dekoru je obecně vhodný k mytí v myčce nádobí. Barvy dekorů rozpuštěné do glazury při teplotě 1000 °C jsou do myčky vhodné. Glazura měkne a dekor se do ní vpije. Tím se barvy a jejich zářivost stanou nezníčitelnými. Porcelán je pak odolný proti poškrábání a opotřebení. Nicméně zlaté dekory nejsou tak odolné proti poškrábání, což je dáno přirozenými vlastnostmi použitých materiálů. Tento typ dekoru byl testován v Institutu pro materiálové technologie společnosti Rosenthal GmbH (IWT). Tento typ dekoru je vhodný pro mytí v myčce nádobí.



Kostní porcelán vhodný pro mytí v myčce nádobí

Povrch kostního porcelánu je z technologického hlediska tvořen určitým typem skla, a proto by se s ním tak i mělo zacházet. Vezměte, prosím, na vědomí následující. Pokud se na povrchu porcelánu objeví film nebo povlak, je to obvykle kvůli nánosům škrobu, které myčka nedokáže vždy dokonale odstranit. Postupně tyto nánosy mohou vytvořit relativně tenkou, ale extrémně odolnou vrstvu, kterou navíc může posílit velmi znečištěné nádobí, tvrdá voda z kohoutku nebo špatné dávkování mycího prostředku. Obecně lze říct, že nánosům na skle porcelánové glazury lze předejít pouze optimálním používáním vody, dále prostředky na změkčení vody či přípravky na mytí a oplachování nádobí. Nejčastěji lze tyto nánosy odstranit pouze tekutým čističem porcelánu nebo čističem sklokeramiky u keramických varných desek. Glazura zůstane většinou nepoškozená. Pokud si již film vytvořil velmi silnou vazbu s povrchem, jeho odstranění může být velmi obtížné a v některých případech dokonce nemožné. S ohledem na vhodnost mytí tvrdého kostního porcelánu v zásadě platí, že čím tvrdší a méně porézní daný materiál je, tím vyšší je jeho odolnost mytí v myčce nádobí.



Porcelán, který lze mýt v myčce nádobí

Barvy dekoru jsou vypálené do glazury při teplotě minimálně 750 °C. Díky použití silných barev je spojení s glazurou velmi kvalitní. Proto je velmi nepravděpodobné, že by myčka tento dekor nějak poškodila. Testy v Institutu pro materiálové technologie společnosti Rosenthal GmbH (IWT) prokázaly vynikající odolnost daného dekoru. Servis nádobí lze mýt v myčce pomocí úsporného mycího cyklu (55 °C). Dávejte, prosím, pozor na pokyny výrobců myček a mycích prostředků týkajících se vhodnosti použití jejich výrobků.

Dekor vysoké kvality

V případě tohoto druhu porcelánu hraje podstatnou roli vzhled a umělecký design. Barvy vysoké kvality neumožňují mytí nádobí v myčce, a proto se tento druh mytí přímo od výrobce zakazuje a doporučuje se pouze ruční mytí. Tento dekor byl testován v Institutu pro materiálové technologie společnosti Rosenthal GmbH (IWT).

Vhodné pro použití v mikrovlnné troubě

Tento porcelán je možné bezpečně používat v mikrovlnné troubě.

Tipy k čištění a péči: Skleněné zboží

Pro zachování co nejdéle trvajících krásného vzhledu nádobí doporučujeme ruční mytí skla. Jemný filigrán nebo sklenice na vysoké stopce se v myčce mohou rozbít mnohem snadněji než při ručním mytí.

Skleněné zboží vhodné pro mytí v myčce

Nikdy skleněné zboží nemyjte v myčce nádobí při teplotě přesahující 60 °C. Vždy používejte cyklus s ochranným programem a jemným mycím prostředkem. Umístěte vaše sklenice v myčce tak, aby se navzájem nedotýkaly či nevrážely jedna do druhé. Mírný náklon sklenic zajistí, že z nich snadno steče voda.

Skleněné zboží pro mytí v ruce

Koncentrované mycí prostředky a extrémní horko v myčce nádobí vytváří na skle stopy, barvy a zlaté či platinové dekory tak rychle vyblednou. Potištěné sklenice myjte pouze v ruce s jemným mycím prostředkem. U olovnatého křišťálu a silných sklenic používejte pouze vlažnou vodu, jejíž teplotu před použitím vyzkoušíte rukou, a do které přidáte mírný mycí prostředek. Nevkládejte dvě nebo více sklenic kalíšky do sebe, protože vzájemné tření skel může způsobit poškrábání. Pro nejlepší výsledky usušte sklenice ihned po jejich vyjmutí z vody. Při sušení kalíšku skleničky se vyhněte držení skleničky za stopku.

Tipy k čištění a péči: Příbory

Pokud jde o péči o vaše příbory, rozhodujícím faktorem, jak by se měly čistit, a jak by se o ně mělo pečovat, je materiál. Naše příbory z nerezové oceli a stříbra jsou obecně vhodné pro mytí v myčce nádobí. Nicméně příbory mohou být stále vystavovány faktorům mimo vaši kontrolu, čemuž zabráníte, pokud je budete čistit v ruce.

To je důvod, proč doporučujeme ruční mytí příborů. Zvláště to platí pro pozlacené příbory, které by se kvůli jejich jemnému materiálu měly vždy mýt v ruce.

Nerezové příbory a PVD příbory vhodné pro mytí v myčce nádobí

Nerezové příbory a příbory s PVD (fyzikální depozice par) povlakem je možné čistit v myčce, ale doporučujeme jejich mytí v ruce! Mytí příborů v myčce může poškodit jejich vnější vzhled. Tomu zabráníte, pokud o ně pečujete ručně. Agresivní mycí prostředky, ponechání ušpiněných příborů v myčce po několik dní, vysoké teploty atd. jsou některými z mnoha příčin, které mohou vytvořit stopy nebo dokonce korozi obzvláště na čepelích nožů.

Vezměte, prosím, na vědomí následující pokyny k čištění – příbory mohou změnit barvu v důsledku zbytků potravin obsahujících běžnou sůl nebo kyselinu (např. majonéza, ryby, ocet). Proto je důležité mýt příbory a obzvláště nože co nejdříve po použití. Při mytí příborů v myčce je vždy umístěte v košících na příbory rukojetí dolů tak, aby se jednotlivé kusy nedotýkaly. Ihned po ukončení programu vyjměte příbory z myčky a utřete je do sucha.

Všechny zbývající stopy by měly být ihned odstraněny. Nikdy nenechávejte vlhké příbory v uzavřené myčce. Nikdy ve stejném košíku na příbory nemíchejte nerezové příbory s postříbřenými nebo stříbrnými příbory.

Stříbrné příbory pro mytí v ruce

Stříbrné příbory je možné mýt v myčce, ale doporučujeme jejich mytí v ruce! Lesk stříbrných příborů je možné nejnadhěji udržet jejich každodenním používáním. Nepoužívané stříbro mění barvu na hnědou, modrou nebo se na celém jeho povrchu objevují černé skvrny či tečky a „ztrácí lesk“. Příčinou těchto změn je mimořádná citlivost povrchu stříbra na sirné plyny, které se vyskytují v okolním vzduchu. Ze stejného důvodu ztratí stříbro svůj lesk, pokud je v kontaktu se zbytky potravin, které obsahují sirné sloučeniny, jako jsou vaječný žloutek, hořčice, cibule, luštěniny, ryby a marinády.

Mytí v myčce je pro stříbro méně příznivé než mytí v ruce z důvodu, že zbytky jídla, vysoké teploty či dlouhá doba mytí a působení oxidačních činidel v přípravku na mytí nádobí mohou způsobit ztrátu lesku. Pokud stříbro ztratilo svůj lesk z důvodu delšího uložení ve skřínce či při mytí v myčce, skvrny se vyčistí ručně pomocí jemně abrazivního přípravku a utěrky určených pro péči o stříbro nebo použitím speciálního mýdla na vyčištění stříbra. Tento postup také zaručí, že žádoucí patina zdobných stříbrných částí zůstane bez poškození.

Pozlacené příbory pro mytí v ruce

Pro pozlacené příbory je charakteristický zářivý lesk na jejich povrchu. Tvrdé zlato nejvyšší kvality se na jednotlivé kusy příborů nanáší elektrolyticky. Umyjte všechny kusy ihned po použití. Nenechte žádné zbytky jídla nebo jiné tekutiny na přiborech zaschnout, protože mohou způsobit korozi pozlacení. Silné znečištění odstraňte měkkou utěrkou, jemným prostředkem na mytí nádobí a vlažnou vodou.

Poté ponořte příbory do teplé až horké vody s jemným prostředkem na mytí nádobí, dokud se z jejich povrchu neodstraní veškeré znečištění. Důkladně vyčistěte meze-ry mezi jednotlivými hroty vidličky a opláchněte čistou vodou celý povrch každého kusu příborů od shora dolů. Důkladně utřete každý kus příboru do sucha pomo-cí měkké utěrky na nádobí. Na příborech, které jednoduše necháte oschnout na vzduchu, vzniknou zaschlé stopy po kapkách vody. Příbory uchovávejte na čistém a suchém místě, nejlépe v krabici na příbory, abyste tak zabránili ztrátě jejich lesku. Jednou nebo dvakrát ročně vyleštěte vaše příbory leštidlem speciálně určeným pro péči o pozlacené příbory, abyste je uchovali ve špičkovém stavu. Pravidelně příbory střídejte, aby opotřebení bylo u všech kusů stejné.

Tipy k čištění a péči: Hrnce a pánve

Portfolio nádobí a pánve od společnosti Sambonet obsahuje široké portfolio výrob-ků od pekáčů až k hrncům na omáčky a speciální hrnce, které jsou vyrobené z odol-né nerezové oceli nebo terakoty. Mají přizpůsobené pokličky a dna hrnců na omáč-ku, které zaručují dokonalé vlastnosti při vaření a smažení. Pokud byste rádi udrželi své hrnce a pánve v tom nejlepším stavu co nejdéle, jak to jen možné, máme pro vás pár doporučení pro jejich použití a péči:

Všeobecná doporučení k použití

Před prvním použitím důkladně omyjte svůj hrnec nebo pánev v horké mýdlové vodě. Přečtěte si, prosím, pečlivě pokyny k použití. Nikdy neumísťujte prázdné hrnce nebo pánve na horkou plotnu a nikdy je tam nenechávejte, když jsou prázdné. Jak nádobí, tak sporák může poškodit přehřátí. Vždy přidejte sůl nebo koncentrovaný bujón a rozmíchejte je v horké vodě. Abyste předešli vzniku důlkové koroze, nikdy neskladujte osolenou vodu nebo velmi osolené jídlo ve vašem hrnci nebo pánvi. Mír-ně ušpiněné hrnce a pánve umyjte s běžným prostředkem na mytí nádobí. Nikdy ne-používejte ostré nástroje, jako jsou nože, ocelové drátěnky nebo žínky s měděným drátkem k vyčištění velmi znečištěných hrnců a pánví. Naplňte hrnec nebo pánev vodou, nechte je odmočit, a poté je vyčistěte čističem Inox Cleaner (na nerezovou ocel). Hrnce a pánve řady Genio je možné mýt v myčce nádobí. Nicméně pokud je budete mýt v myčce pravidelně, plastová madla a knoflíky ztratí svůj lesk a barvu. Barevné změny hrnců a pánví se snadno vyčistí čističem SPRING Inox Cleaner. Ten-to čistič Inox Cleaner se také ideálně hodí k odstraňování nánosů vodního kamene (vápenných usazenin).

Vezměte, prosím, na vědomí následující pokyny k čištění dle použitého materiálu nádobí:



Nerezové nádobí

Toto nádobí se vyrábí z nejlepší nerezové oceli a jeho termo-akumulační sendvičové dno se dokonale hodí pro jakýkoliv typ sporáku – plynový, elektrický, se sklokeramickou vrstvou nebo indukční. Před použitím nádobí omyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte ho a osušte. Nikdy neumísťujte prázdné nádobí na vařič. Nenechte, aby plameny zemního plynu přesáhly přes boční stranu pánve. Ohřívejte pánev postupně, a když voda začne vřít, snižte plamen. Termo-akumulační dno pánve udrží uvnitř pánve rovnoměrnou teplotu. Při použití soli vyčkejte, dokud voda nezačne vřít, a pak ji nechte úplně rozpustit.

Usazená sůl může chemicky reagovat a elektrochemicky způsobit důlkovou korozi nerezové oceli. Při mytí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující chlór jako například bělidlo, protože by mohly způsobit korozi nerezové oceli. Vyhněte se silným úderům a teplotním šokům. Neprovádějte jejich prudké zchlazení. Nepoužívejte je ke skladování slaných pokrmů nebo takových, která obsahují citron, ocet či rajčata. K odstranění barevných kruhů způsobených přehřátím použijte pouze k tomu určený čistič nerezové oceli. K odstranění bílých nánosů uvnitř nádobí, vařte vodu s octem a nechte ji vychladnout, poté nádobí umyjte běžným způsobem.



Nádobí z litiny: První použití a údržba

Litinové nádobí se hodí na všechny typy vařičů – plynové, elektrické a indukční varné desky a zároveň pro trouby na plyn, olej, uhlí a dřevo. Nejsou vhodné pro mikrovlnné trouby. Litinové nádobí před použitím důkladně omyjte horkou vodou a mýdlem, opláchněte jej a osušte. Nikdy nenechávejte své prázdné litinové nádobí na horkých površích. Při vaření na plynovém sporáku nenechte, aby plameny přesáhly přes boční stranu nádobí.

Během vaření buďte obezřetní a chyťte hrnec nebo pánev pouze za pomoci chňapek nebo teplu odolných rukavic. Ihned poté, kdy obsah začne vřít, snižte plamen. Tepelně vodivá litina umožní akumulovanému teplu udržet vaření po dlouhou dobu. To vám ušetří energii a umožní vám vařit jídlo při nízkém výkonu. Nádobí nechte před mytím vždy vychladnout. Tyto pekáče, pánve a ploché rošty je možné čistit v myčce nádobí díky speciální smaltové technologii.



Pokyny pro provoz a údržbu keramiky ‘Terra. Cotto’

Dodržováním následujících doporučení zajistíte, že vám keramické nádobí Terra. Cotto vydrží na celý život. Před prvním použitím zcela ponořte své nádobí včetně pokličky do vlažné vody, nechte jej odmočit nejméně po dobu 12 hodin a oschnout dnem obráceným vzhůru. Není nutné jej mýt ručně. Všechny výrobky Terra.Cotto je možné mýt v myčce. Keramické nádobí z terakoty lze snadno umýt horkou vodou.

To znamená, že jakoukoliv mastnotu, která ulpěla nebo se připálila během vaření na povrchu keramiky lze snadno vyčistit. Odolné skvrny lze odstranit buď horkou vodou, jedlou sodou nebo čisticím prostředkem. Vzhledem k tomu, že hrnce jsou uvnitř pokryty glazurou odolnou proti poškrábání, lze použít také houbičku na mytí nádobí. Nicméně opakovanému a intenzivnímu čištění a drhnutí drátěnkou byste se měli vyhnout. Je extrémně důležité nechat vaše nádobí zcela vyschnout dnem vzhůru.

potten&pannen
Stanek

Distributor pro ČR:

Potten & Pannen - Staněk group, a.s.
Horáčkova 5, 140 00 Praha 4

www.pottenpannen.cz

Vybrali ste si vysokokvalitný riad od spoločnosti Rosenthal, sofistikovaný sklenený riad od Versace alebo postriebný príbor z nehrdzavejúcej ocele od spoločnosti Sambonet. Skvelá voľba. Je však dôležité vedieť aj to, ako sa o tieto kvalitné výrobky najlepšie starať. Zistite všetko, čo potrebujete vedieť o správnej starostlivosti o tieto dizajnérske kúsky.

Tipy na čistenie a starostlivosť: Porcelán

K poškodeniu bežne dochádza pri vkladaní a vyberaní riadu z umývačky, preto by ste mali tanieri ukladať opatrne, aby do seba nenarážali. Pri umývaní maľovaného porcelánu dbajte na symboly na štítku o čistení a starostlivosti, ktorý nájdete aj v internetovom obchode alebo v cenníkoch.

Zoznam symbolov pre čistenie a starostlivosť o porcelán



Vhodné na umývanie v umývačke riadu

Biely porcelán bez dekorácie je vo všeobecnosti vhodný na umývanie v umývačke riadu. Pri dekoroch, ktoré možno umývať v umývačke riadu, sa farby tavia v glazúre pri teplote 1000 °C. Tu sa glazúra zmäkčí a dekorácia sa absorbuje, vďaka čomu sú farby a lesk nezničiteľné. Porcelán je potom odolný voči poškriabaniu a opotrebovaniu. Zlaté dekory však nie sú tak odolné voči poškriabaniu, čo je spôsobené prirodzenými vlastnosťami ich materiálov. Tento dekor bol testovaný v Rosenthalovom inštitúte pre materiálové technológie (IWT). Tento dekor je možné umývať v umývačke riad.



Kostný porcelán je vhodný na umývanie v umývačke riadu

Povrch kostného porcelánu je z technického hľadiska druh skla, a preto by sa s ním malo zaobchádzať, ako so sklom. Upozorňujeme na nasledujúce skutočnosti: Ak sa na povrchu objaví nejaký film alebo povlak, je to zvyčajne spôsobené usadeninami škrobu, ktoré umývačka riadu neodstráni vždy dokonale. Tieto usadeniny môžu časom vytvoriť relatívne tenkú, ale mimoriadne odolnú vrstvu, ktorú posilňujú napríklad veľmi znečistené tanieri, tvrdá voda z vodovodu alebo nedostatočné dávkovanie čistiacich prostriedkov. Vo všeobecnosti možno týmto usadeninám na skle a porcelánovej glazúre zabrániť len optimálnym používaním vody, zmäkčovačov vody, umývacích a oplachovacích prostriedkov. Najčastejšie sa tieto usadeniny dajú odstrániť len tekutým čistiacim prostriedkom na porcelán alebo sklo keramickým čistiacim prostriedkom na sklo keramické varné dosky. Glazúra zvyčajne zostane nepoškodená. Ak sa film už veľmi silno spojil s povrchom, jeho odstránenie môže byť veľmi ťažké a v niektorých prípadoch dokonca nemožné. Pokiaľ ide o umývateľnosť tvrdého a kostného porcelánu, v zásade platí tvrdenie „čím je materiál tvrdší a menej porézny, tým je jeho odolnosť v umývačke riadu väčšia“.

Porcelán, ktorý možno umývať v umývačke riadu

Pri tomto dekore sa farby do glazúry vypália pri minimálnej teplote 750 °C. Použitie silných farieb vytvára také pevné spojenie s glazúrou, že je veľmi nepravdepodobné, že by umývačka riadu dekor akokoľvek poškodila. Testy na umývačkách riadu v Inštitúte pre materiálové technológie Rosenthal (IWT) preukázali vynikajúcu odolnosť dekoru. Tento servisný diel môžete umývať v umývačke riadu v úspornom cykle (55 °C). Dbajte na pokyny výrobcov umývačiek riadu a umývacích prostriedkov týkajúce sa vhodnosti ich výrobkov.

Dekor vysokej kvality

Pri tejto dekorácii je hlavným záujmom vzhľad porcelánu alebo jeho umelecký dizajn. Bezpečnostné pravidlá umývačky riadu tu hrajú zámerne menšiu úlohu. Použitie vysokokvalitných farieb a ich jemné použitie preto zakazuje umývanie v umývačke riadu. Tento dekor bol testovaný v Rosenthalovom inštitúte pre materiálové technológie (IWT). Tento porcelán sa musí umývať len ručne.

Vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre

Tento porcelán je bezpečný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Tipy na čistenie a starostlivosť: Sklenené výrobky

V závislosti od vlastností skla a typu dekorácie môže byť dobré umývať sklenený riad ručne, aby sa zachovala jeho krása. Jemné filigránové poháre alebo poháre s vysokou stopkou sa môžu v umývačke riadu rozbiť oveľa ľahšie, ako keď ich umývate ručne.

Sklenený riad, ktorý možno umývať v umývačke riadu

Nikdy neumývajte sklenený riad v umývačke riadu pri teplotách nad 60 °C, vždy používajte ochranný cyklus s jemným umývacím prostriedkom. Umiestnite poháre do umývačky riadu tak, aby sa o seba netreli a nenarážali do seba. Mierny náklon pohárov zabezpečí ľahký odtok vody.

Sklenené zboží pro mytí v ruce

Koncentrované umývacie prostriedky a extrémne teplo v umývačke riadu spôsobia rýchle vyblednutie značiek na skle, farbách a zlatých alebo platinových dekoroch. Potlačený sklenený riad oplachujte len ručne jemným čistiacim prostriedkom. Na olovnatý krištál a hrubé sklo používajte len vlažnú vodu, ktorú pred použitím ručne otestujte a do ktorej ste pridali jemný čistiaci prostriedok. Nedávajte k sebe dva alebo viac pohárov, pretože trenie pohárov o seba môže spôsobiť poškrabanie.

Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, osušte poháre ihneď po vybratí z vody. Pri sušení pohára ho nedržte za stopku.

Tipy na čistenie a starostlivosť: Príbory

Pokiaľ ide o starostlivosť o príbor, rozhodujúcim faktorom pri jeho čistení a ošetrovaní je materiál. Náš nerezový a strieborný riad je spravidla možné umývať v umývačke riadu. Príbor však môže byť vystavený faktorom, ktoré nemôžete ovplyvniť, čo sa nestane, ak ho budete čistiť ručne. Preto odporúčame umývať príbory ručne. Pozlátené príbory by sa mali vždy umývať ručne, pretože sú z jemného materiálu.



Príbory z nehrdzavejúcej ocele a PVD je možné umývať v umývačke riadu

Príbory z nehrdzavejúcej ocele a príbory s povrchovou úpravou PVD (fyzikálne naparovanie) možno umývať v umývačke riadu, ale odporúčame umývať ich ručne! Umývanie príborov v umývačke riadu môže poškodiť ich vonkajší vzhľad. To sa nestane, ak sa o ne budete starať ručne. Agresívne umývacie prostriedky, ponechanie špinavého príboru v umývačke riadu niekoľko dní, vysoké teploty atď. sú len niektoré z mnohých príčin, ktoré môžu spôsobiť stopy alebo dokonca koróziu, najmä na čepeľi noža.

Upozorňujeme na nasledujúce pokyny na čistenie: príbory sa môžu sfarbiť v dôsledku zvyškov potravín obsahujúcich kuchynskú soľ alebo kyselinu (napr. majonéza, ryby, ocot). Preto je dôležité umývať príbory, najmä nože, čo najskôr po použití. Pri umývaní príborov v umývačke riadu ich vždy vkladajte do košov na príbory rukoväťou nadol, aby sa kúsky akéhokoľvek druhu, napr. lyžice sa nepohybujú jedna za druhou. Príbory z umývačky vyberte ihneď po skončení programu a utrite ich do sucha.

Všetky zvyšné stopy by sa mali okamžite odstrániť. Nikdy nenechávajte mokrý príbor v uzavretej umývačke riadu. Nikdy nemiešajte príbor z nehrdzavejúcej ocele s postriebreným alebo strieborným príborom v tom istom košíku na príbor.



Strieborný príbor na ručné umývanie

Strieborný príbor je možné umývať v umývačke riadu, ale odporúčame umývať ho ručne! Lesk strieborných príborov sa najľahšie udržiava každodenným používaním. Nepoužívaný strieborný riad zhnedne, zmodrie alebo sa na jeho povrchu vytvoria čierne škvrny alebo bodky a „stratí lesk“. Príčinou týchto zmien je mimoriadna citlivosť povrchu striebra na sírne plyny nachádzajúce sa v okolitom ovzduší. Z rovnakého dôvodu stráca striebro svoj lesk, keď sa dostane do kontaktu so zvyškami potravín, ktoré obsahujú zlúčeniny síry, ako sú vaječný žĺtok, horčica, cibuľa, strukoviny, ryby a marinády.

Umývanie v umývačke riadu je pre striebro menej priaznivé ako ručné umývanie. Zvyšky jedla, vysoké teploty umývania, dlhý čas umývania a pôsobenie oxidačných činidiel v prostriedkoch na umývanie riadu môžu spôsobiť stratu lesku striebra. Bez ohľadu na to, či striebro stratilo svoj lesk v zásuvke, používaním alebo v umývačke riadu, na odstránenie zašlého lesku ho treba čistiť ručne pomocou jemne abrazívneho prípravku na ošetrovanie striebra a handričky na ošetrovanie striebra a/alebo mydla na čistenie striebra. Tento postup tiež zabezpečí, že požadovaná patina ozdobných strieborných častí zostane neporušená.



Pozlátený ručne umývateľný príbor

Pozlátený príbor sa vyznačuje vzácnym leskom svojho povrchu. Tvrdé zlato najvyššej kvality sa elektrolyticky nanáša na jednotlivé kusy príborov. Po použití všetky kusy ihneď umyte. Nedovoľte, aby na príbore zaschli zvyšky jedla alebo iné tekutiny, pretože môžu spôsobiť koróziu pozlátenia. Silné znečistenie odstráňte mäkkou handričkou, jemným prostriedkom na umývanie riadu a vlažnou vodou. Potom ponorte príbor do teplej až horúcej vody s jemným prostriedkom na umývanie riadu, kým sa z povrchu neodstráni všetky nečistoty. Dôkladne vyčistite medzery medzi hrotmi vidličky a opláchnite celý povrch každého príboru zhora nadol čistou vodou.

Každý príbor dôkladne osušte mäkkou utierkou na riad. Na príborech, ktoré sa jednoducho nechajú vyschnúť na vzduchu, sa vytvoria stopy po zaschnutých kvapkách vody. Príbory skladujte na čistom a suchom mieste, najlepšie v krabici na príbory, aby nestratili svoj lesk. Raz alebo dvakrát ročne vyleštite príbor leštidlom špeciálne určeným na starostlivosť o pozlátené príbory, aby ste ich udržali v špičkovom stave. Príbory pravidelne obmieňajte, aby sa všetky kusy opotrebovali rovnako.

Tipy na čistenie a starostlivosť: Hrnce a panvice

Ponuka riadu a panvíc spoločnosti Sambonet zahŕňa širokú škálu výrobkov, od panvíc na pečenie až po hrnce na omáčku a špeciálne hrnce, ktoré sú vyrobené z odolnej nehrdzavejúcej ocele alebo terakoty. Majú prispôbené pokrievky a dná hrncov na omáčku, ktoré zaručujú dokonalé vlastnosti pri varení a vyprážaní. Ak chcete, aby vaše hrnce a panvice boli čo najdlhšie v čo najlepšom stave, máme pre vás niekoľko odporúčaní na ich používanie a starostlivosť:

Všeobecné odporúčania na používanie

Pred prvým použitím hrniec alebo panvicu dôkladne umyte v horúcej mydlovej vode. Pozorne si prečítajte návod na použitie. Nikdy nedávajte prázdne hrnce alebo panvice na horúci sporák a nikdy ich tam nenechávajte prázdne. Prehriatím sa môže poškodiť riad aj varná doska. Vždy pridajte soľ alebo koncentrovaný vývar

a rozmiešajte ho v horúcej vode. Aby ste predišli vzniku jamiek, nikdy v hrnci alebo panvici neskladujte osolenú vodu alebo vysoko osolené potraviny. Mierne znečistené hrnce a panvice umyte bežným prostriedkom na umývanie riadu. Na čistenie veľmi znečistených hrncov a panvíc nikdy nepoužívajte ostré nástroje, ako sú nože, oceľový drôt alebo medené drôtenky. Naplňte hrniec alebo panvicu vodou, nechajte ju nasiaknuť a potom ju vyčistíte čistiacim prostriedkom Inox Cleaner (na nerezovú oceľ). Hrnce a panvice radu Genio možno umývať v umývačke riadu. Ak ich však budete pravidelne umývať v umývačke riadu, plastové rukoväte a gombíky stratia svoj lesk a farbu. Farebné zmeny na hrncoch a panviciach ľahko vyčistíte pomocou čistiaceho prostriedku SPRING Inox. Tento čistič Inox je ideálny aj na odstraňovanie usadenín vodného kameňa.

Dodržiavajte nasledujúce pokyny na čistenie, ktoré závisia od materiálu vášho riadu:



Kuchynský riad z nehrdzavejúcej ocele

Tento riad je vyrobený z najkvalitnejšej nehrdzavejúcej ocele a jeho termoakumulačné sendvičové dno sa dokonale hodí na akýkoľvek typ sporáka, či už plynový, elektrický, so sklom keramickou úpravou alebo indukčný.

Pred použitím riad umyte v teplej mydlovej vode, opláchnite a osušte. Na sporák nikdy nekladte prázdny riad. Nedovoľte, aby plamene plynu presahovali cez bočnú stranu panvice. Panvicu postupne zahrievajte a keď voda začne vriieť, zmiernite plameň. Termoakumulačné dno panvice udržiava rovnomernú teplotu vo vnútri panvice. Pri použití soli počkajte, kým voda začne vriieť, a potom ju nechajte úplne rozpustiť. Usadená soľ môže chemicky a elektrochemicky reagovať a spôsobiť bodovú koróziu nehrdzavejúcej ocele. Pri umývaní nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce chlór, ako je bielidlo, pretože môžu spôsobiť koróziu nehrdzavejúcej ocele. Vyhnite sa silným úderom a tepelným šokom.

Nevystavujte ich rýchlemu chladeniu. Neskladujte solené potraviny alebo potraviny obsahujúce citrón, ocot alebo paradajky. Na odstránenie farebných krúžkov spôsobených prehriatím používajte len špeciálny čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ. Ak chcete odstrániť biele usadeniny z riadu, prevarte vodu s octom a nechajte ju vychladnúť, potom riad bežne umyte.



Liatinový riad: prvé použitie a údržba

Liatinový riad je vhodný pre všetky typy sporákov: plynové, elektrické a indukčné varné dosky, ako aj plynové, olejové, uhoľné a drevené rúry. Nie sú vhodné do mikrovlnných rúr. Liatinový riad pred použitím dôkladne umyte horúcou vodou a mydlom, opláchnite a osušte. Nikdy nenechávajte prázdny liatinový riad na horúcom povrchu.

Pri varení na plyne nedovoľte, aby plamene plynu presahovali cez stenu kuchynského riadu, a nezabudnite počas varenia zdvihnúť hrniec alebo panvicu pomocou

kuchynských chňapiek alebo žiaruvzdorných rukavíc. Keď sa obsah začne variť, okamžite znížte plameň, pretože liatina, ktorá vedie teplo, umožní, aby sa akumulované teplo z varenia dlho udržalo. Ušetríte tak energiu a budete môcť variť jedlo pri nízkom príkone. Pred umývaním riadu ho vždy nechajte vychladnúť. Tieto panvice, pekáče a ploché rošty je možné umývať v umývačke riadu vďaka špeciálnej technológii smaltu.



Návod na obsluhu a údržbu keramiky Terra. Cotto'

Dodržiavaním niekoľkých nižšie uvedených krokov zabezpečíte, že váš keramický riad Terra.Cotto vydrží celý život: Pred prvým použitím úplne ponorte riad vrátane pokrievky do vlažnej vody a nechajte ho namočený aspoň 12 hodín. Nechajte ho schnúť dnom nahor 12 hodín. Nie je potrebné ho umývať ručne. Všetky výrobky Terra.Cotto možno umývať v umývačke riadu. Keramický riad TerraCotta možno ľahko umývať horúcou vodou.

To znamená, že masnotu, ktorá sa počas varenia vsiakla alebo pripálila na povrch keramiky, možno ľahko odstrániť. Odolné škvrny možno odstrániť horúcou vodou, jedlou sódou alebo komerčným čistiacim prostriedkom. Použitie hubky na drhnutie je možné, pretože hrnce sú vo vnútri pokryté glazúrou odolnou proti poškrabaniu. Treba sa však vyhnúť opakovanému a intenzívnemu čisteniu a drhnutiu drhnúcou podložkou. Je mimoriadne dôležité nechať riad úplne vyschnúť dnom nahor.

potten&pannen
Stanek

Distribútor pre SR:

Potten & Pannen - Staněk s.r.o.,
Prievozská 6A, 821 09 Bratislava

www.pottenpannen.sk