

ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ CRISTEL



ЗАБОРОНЕНІ ПРОДУКТИ

Насамперед, слід уникати певних дій та певних продуктів. Щоб зберегти кухонне начиння у гарному стані, ніколи не використовуйте металеві губки, надто агресивні для нержавіючої сталі, вони зменшують або навіть усувають пасивний шар нержавіючої сталі. Крім того, вони можуть подряпати і пошкодити ваші кастрюлі та сковорідки.

При приготуванні страв сіль (або бульйонні кубики, в яких її багато) необхідно додавати тільки коли вода закипить, і добре перемішати, щоб кристали розчинилися, не осідаючи на дні посуду. Сіль – це елемент, здатний роз'їдати нержавіючу сталь.

Також зверніть увагу на засоби для чищення, які можуть містити хлор, наприклад відбілювач. У засобах для чищення, що містять хлор, концентрація його дуже висока. Взаємодія хлору з нержавіючою сталлю може призвести до утворення хлоридних і кислих сполук, що у свою чергу може викликати корозію та пошкодження поверхні сталі, аж до утворення невеликих порожнин, які проникають настільки далеко, що можуть проходити через резервуар та з'єднуватися з продуктами.

Тому слід суворо уникати використання всіх засобів, що містять хлор, наприклад, відбілювачі.

ЩОДЕННИЙ ДОГЛЯД



У звичайному житті посуд з нержавіючої сталі не вимагає особливого догляду. Будь-який з рідких миючих засобів, доданий до води буде достатньо для миття кухонного начиння з нержавіючої сталі.

Також ви можете використовувати засіб CRISTEL RENOX C9 (миючі неабразивні пасти). Білий столовий оцет чудово справляється з розводами та плямами.

ЯК ПРИБРАТИ ПЛЯМИ І РОЗВОДИ ?

Існує декілька способів для боротьби з плямами та розводами на посуді з нержавіючої сталі.

Білий наліт, що утворюється через дуже жорстку воду, зникне після обробки посуду білим оцтом. Ви можете промити і залишити посуд на кілька хвилин, а потім змити водою.

Жир можна видалити рідиною для миття посуду або водою, змішаною із знежирюючими засобами.



Пригорілі чорні плями, які важко видалити, можна видалити за допомогою RENOX C9 (аналог неабразивні м'які пасти). Ви також можете використовувати харчову соду, змішану з гарячою водою.

Можна також прокип'ятити сковороду або каструлю з рідиною для миття посуду та водою, щоб розщепити жир. Часто рідина для миття посуду (з гарячою водою) є дуже гарним засобом видалення глибоких плям.

ЯК ЗРОБИТИ ПОСУД З НЕРЖАВЕЮЧОЇ СТАЛІ СЯЮЧОЮ?

Нарешті, щоб нержавіюча сталь вашого кухонного начиння сяяла, немає нічого простішого. Для оптимального професійного догляду використовуйте наш продукт RENOX INOX від CRISTEL, що має екологічний сертифікат та розроблений для догляду за будь-яким посудом із нержавіючої сталі. Він поєднує в собі всі якості відмінного спеціалізованого продукту для:

- Видалення бруду
- Виведення плям
- Надання блиску
- Має сертифікат Екологічного засобу
- Вироблено у Франції
- Використовується професіоналами.

