

Cum ingrijim tacamurile din otel inoxidabil?

Instructiuni de intretinere

Tacamurile din otel inoxidabil 18/10 si 18/0 necesita putina intretinere. Cu toate acestea, trebuie sa luam anumite masuri de precautie:

- Curatarea tacamurilor si indepartarea resturilor alimentare se va face cat mai repede posibil dupa utilizarea lor. Inmuiati tacamurile si nu frecati cu bureti abrazivi pentru a nu deteriora finisajul tacamurilor.
- Nu se vor folosi peria sau buretele de sarma pentru curatare deoarece vor zgaria suprafata tacamurilor.
- Pentru a se bucura de o viata lunga, cutitele trebuie puse cu partea ascutita in sus in cosul de tacamuri din masina de spalat vase. Daca imediat dupa incheierea ciclului de spalare usa masinii se va deschide, vaporii vor usca tacamurile din masina de spalat.
- Cand este cazul, se vor folosi cosuri speciale pentru depozitare si transport, din material plastic, deoarece metalul si mai ales aluminiul, au tendinta ca, in prezenta solutiilor de detergent, sa aiba o reactie electro-chimica cu tacamurile si astfel le vor pata.
- Nu se vor folosi detergenti care contin clor sau alti solventi puternici deoarece pot favoriza aparitia petelor pe tacamuri.
- Orice rest de mancare precum sare, lamaie, otet, lapte etc trebuie atent curatate pentru a preveni coroziunea.
- Sa va folosi apa dedurizata, iar in cazul masinilor de spalat vase, se vor folosi filtre de dedurizare, impiedicand astfel depunerile de minerale pe tacamuri.
- Dupa spalare, tacamurile trebuie uscate si depozitate intr-un loc uscat. In cazul utilizarii masinii de spalat vase, asigurati-va ca la sfarsitul ciclului de spalare, tacamurile sunt perfect uscate. In caz contrar, stergeti-le cu o carpa moale.