



Péče o příbory z nerezové oceli 18/10 a 18/0

Péče o příbory během mytí a po něm

- **Rychlé umytí**
Příbory umyjte co nejdříve po použití, zejména nože nebo předměty vyrobené z jiné oceli než nerezová ocel 18/10 (jako je řada Young nebo nože). Tím se snižuje korozivní účinek potravinářských kyselin.
- **Během mycího cyklu**
Oplach by měl odstranit všechny zbytky jídla a stopy mycího prostředku. Vertikální uspořádání příborů s hlavami nahoru a bez přetížení to usnadňuje.
- **Bezpečnostní opatření pro nože**
Ačkoli někteří výrobci nedoporučují vkládat nože do myčky nádobí, správný postup a dodržování pokynů minimalizují rizika.
- **Po umytí**
Rychlé sušení může zanechat skvrny s chemickými zbytky, které mohou způsobit korozi oceli 18/10 nebo nožů. Pokud myčka nádobí ukončí cyklus v teplém a vlhkém prostředí, ihned otevřete dvířka, aby se uvolnila vlhkost. Některé modely mají z tohoto důvodu funkci automatického otevírání.
- **Zabraňte stojící vodě**
Pokud voda zcela neodteče, může poškodit ocel a zanechat trvalé skvrny.

Údržba pro profesionální použití

V profesionálním prostředí existují specializované stroje pro automatické sušení příborů po umytí.

- Tyto stroje využívají vibrace a kukuřičnou drť k sušení a jemnému leštění příborů. Tento proces snižuje viditelnost drobných škrábanců a pomáhá udržet lesk kovu. Dodržováním těchto tipů zůstanou vaše nerezové příbory lesklé, odolné a elegantní pro vaše hosty.

Kukuřičná drť:

- *absorbuje vlhkost z příborů,*
- *mechanicky jemně leští povrch,*
- *je potravinářsky bezpečná, přírodní a bez chemie,*
- *pomáhá omezit viditelnost drobných škrábanců (neodstraňuje je, ale „zjemní“ vzhled).*

Jak pečovat o příbory s PVD povlakem

Pečujte o své barevné příbory s PVD povlakem.

- Vaše příbory jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli (18/0 a 18/10), bezpečné pro styk s potravinami a potaženy titanovou vrstvou PVD (fyzikální nanášení z plynné fáze), která jim dodává zářivé barvy. Přestože jsou vhodné do myčky nádobí, **doporučujeme pro zachování jejich lesku mýt v ruce.** Dodržujte níže uvedené pokyny, aby vaše příbory zůstaly stejně zářivé jako při nákupu.



Ruční mytí

Před prvním použitím:

- Příbory důkladně umyjte ručně.

Zachování lesku

- Pro zachování jejich lesku se doporučuje ruční mytí. Používejte měkkou houbičku a neabrazivní čisticí prostředek, vyhněte se drátěnkám, čisticím prostředkům na bázi chloru nebo sodíku.
- Rychlé opláchnutí:
Po použití ihned očistěte nebo opláchněte, abyste zabránili poškození v důsledku delšího kontaktu se slanými nebo kyselými potravinami (majonéza, ocet, vývar atd.).
- Sušení:
Příbory nikdy nenechávejte namočené. Po umytí je ihned osušte měkkým hadříkem.

Mytí v myčce nádobí

Myčku nádobí lze používat, pokud budete dodržovat tyto pokyny:

- Jemný mycí prostředek:
- Použijte mycí prostředek s obsahem fosfátů pod 3 %, bez chloru a sodíku.
- Program s nízkou teplotou: Zvolte cykly s nízkou teplotou (40 °C nebo méně) nebo eko programy.
- Předoplach: Před vložením příborů do myčky odstraňte kyselé nebo slané zbytky jídla.
- Umístění: Vložte příbory do koše rukojetmi dolů, aby se nedotýkaly (zejména lžíce).
- Oddělení materiálů: Nekombinujte příbory z nerezové oceli se stříbrným nebo nekvalitním přiborem, mohlo by dojít k poškrábání nebo chemickým reakcím.
- Po mytí: Příbory ihned po skončení cyklu vyjměte a ihned osušte měkkým hadříkem, abyste zabránili vzniku skvrn nebo vodě. **Nikdy nenechávejte příbory v uzavřené nebo vlhké myčce.**

TOMGAST Czech Republic s.r.o.

www.tomgast.cz | +420 596 314 571 | info@tomgast.cz
Bohumínská 1876/2, 735 06 Karviná-Nové Město, CZ
Showroom Praha – Vodňanská 1419/226, 198 00 Praha-Černý Most, CZ

IČ: 27765938 | DIČ: CZ27765938

Společnost zapsaná v obchodním rejstříku Krajského soudu v Ostravě, oddíl C, vložka 41313.
Bankovní spojení: KB Karviná, č.ú. 35-6696880217/0100