



## СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ SOLA



Столовые приборы из нержавеющей стали сохраняют первоначальный вид и прослужат в течение многих лет, если во время использования и ухода следовать рекомендациям производителя.

Столовые приборы из нержавеющей стали устойчивы к появлению ржавчины, но только при условии соблюдения определенных правил.

Во избежание химического воздействия компания Sola рекомендует ополаскивать и мыть столовые приборы из нержавеющей стали сразу после каждого использования. Длительный контакт с солью, уксусом, яйцами, томатным соусом, цитрусовыми, агрессивными моющими средствами и минеральными солями, содержащимися в водопроводной воде, может вызвать появление ржавчины.

### **Для длительного срока службы столовых приборов Sola рекомендует:**

- Перед первым использованием столовые приборы тщательно помойте.
- Ополаскивайте столовые приборы горячей водой сразу после их использования, чтобы уменьшить химическое воздействие солей или кислот.
- Не оставляйте столовые приборы в воде на ночь, так как минеральные соли могут навредить металлической поверхности.
- Храните и мойте столовые приборы из нержавеющей стали и серебра отдельно друг от друга.
- Ложки и вилки следует класть в корзинки посудомоечной машины ручками вниз, а ножи мыть отдельно от других столовых приборов.
- После окончания цикла в посудомоечной машине столовые приборы следует сразу вынуть и протереть насухо. Особое внимание уделите лезвиям ножей.
- Никогда не оставляйте столовые приборы в закрытой посудомоечной машине и в местах с повышенной влажностью.
- Всегда следуйте инструкциям производителя посудомоечных машин и моющих средств.



## СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ SOLA

**Столовые приборы должны быть чистыми и сухими после каждого использования.** Особенно аккуратно следует быть с ножами, так как при производстве лезвий используют высокоуглеродистую сталь, которая позволяет делать их более острыми. При неправильном хранении лезвия ножей могут подвергаться коррозии. Sola не рекомендует оставлять столовые приборы из нержавеющей стали в воде или хранить их в условиях повышенной влажности, особенно ножи, это может вызвать появление ржавчины. Более того, глянец столовых приборов может потускнеть и потребуется полировка для восстановления первоначального блеска.

### **Столовые приборы Sola - ручная мойка или мойка в посудомоечной машине?**

Рекомендуется ручная мойка губкой или мягкой тканью горячей водой с использованием нейтральных моющих средств. Не используйте металлические щетки и избегайте агрессивных моющих средств.

Столовые приборы Sola подходят для мытья в посудомоечной машине. Перед загрузкой необходимо смыть остатки пищи, таким образом, предотвращается появление ржавчины. После мытья в посудомоечной машине столовые приборы следует сразу вынуть и протереть насухо.



## СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ SOLA:

- Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали 18/10
- Премиум качество
- Устойчивы к появлению ржавчины и воздействию кислот
- Можно мыть в посудомоечной машине
- Эргономичный дизайн
- Отличная зеркальная полировка