DOPORUČENÍ PRO DELŠÍ ŽIVOTNOST NEREZOVÉHO NÁDOBÍ ROYALTY LINE

Jsme rádi, že jste se rozhodli pro nádobí značky Royalty Line. Pokud chcete, aby vám toto nádobí sloužilo k plné spokojenosti, přečtěte si prosím tyto jednoduché pokyny a při vaření a údržbě se jich držte.

1. Před prvním použitím veškerého nádobí je vhodné vše důkladně omýt vodou s čisticím prostředkem.
2. Při mytí myjte horkou vodou s čisticím prostředkem a poté důkladně osušte. Vaše nádobí z ušlechtilé oceli se tak bude stále krásně lesknout.
3. Nerezovému nádobí dělá nejlépe, když je po použití ihned umyjete nebo do něj alespoň nalijete trochu vody s čisticím prostředkem. Tak Vám nic nezaschne a Vy pak nebudete muset zaschlé zbytky jídla pracně odstraňovat.
4. V **případě mimořádně silného znečištění** nalijte do hrnce vodu, přidejte trochu saponátu a nechte chvilinku povařit. Tím se rozšíří jemné póry. Hrubou houbou nebo plastovým kartáčem pak zbylé usazeniny snadno odstraníte. Šetrně a bez velké námahy lze odstranit připáleniny, tuk, kámen nebo skvrny od vody. Při čištění se vyhněte použití kovových drátěnek.
5. Na leštěné vnější povrchy nepoužívejte abrazivní (pískové) čisticí prostředky. Nádobí by ztratilo svůj lesk.
6. Změny barvy, k nimž dochází při přílišném zahřátí, lze snadno odstranit zředěným octem. K péči o nádobí rovněž doporučujeme šetrný prostředek na čištění povrchů z nerezové oceli., tyto prostředky jsou běžně dostupné v každé drogerii. Všechny ocelové, plastové a skleněné části nádobí samozřejmě můžete mýt v myčce.
7. Někdy můžete mít dojem, že vám „**nerez rezaví**". Toto není možné, jedná se o tzv. „náplavovou rez, tedy z jiného zdroje - může se jednat vodovodní potrubí ze železa, hrnce nebo poklice s železnými šrouby nebo nože s rezavými čepelemi, které jsou umístěny v myčce společně s nerezovým nádobím případně i koše do myčky s lehce poškozenou vnější vrstvou. Stane-li se vám toto, zvažte, jak nádobí myjete. Mnohdy pomůže oplachovač do myčky či jen přidání octa nebo kyseliny citronové.
8. Nerez je ceněný pro svou odolnost, ale **ani nerez nevydrží vše**. Při vaření dbejte na to, aby v hrnci stále byla kapalina. Pokud už se stane, že se Vám kapalina vyvaří a hrnec se připálí tak, že je potažený černou vrstvou, doporučujeme použít speciální prostředek na čištění nerezu v kombinaci s drátěnou houbičkou. S trochou trpělivosti lze i následky tohoto nešetrného a nedoporučovaného zacházení odstranit.

9. Při vaření slané vody se vřele doporučuje vodu osolit až ve chvíli, kdy se vaří a rychle ji rozmíchat, aby se neusazovala. Nerezová ocel má totiž schopnost vytvářet jakousi **ochrannou vrstvu při kontaktu s kyslíkem**. Právě působení soli může tuto vrstvu poškodit a způsobit korozi. Výsledkem je malý otvor, který není na první pohled viditelný nebo menší odlupování povrchu. Čím vyšší je teplota a koncentrace soli, tím vyšší je riziko koroze. **Nové hrnce jsou citlivější** než ty, které se již používají, protože jejich ochranná vrstva se dosud nevytvořila. V nových hrncích také neskladujte potraviny – ze stejného důvodu.
10. Při vaření, zejména na plynu, dbejte na výběr vhodné plotýnky, plameny nebo jakýkoliv jiný zdroj tepla by měl být pouze pod hrncem, nikoli po jeho stranách. V tomto případě nelze „ožehnutí“ hrnce nijak zabránit.
11. Pokud obsahuje nerezové nádobí plastové prvky, není vhodné do trouby a plast nesmí přijít do styku ani s otevřeným plamenem, na to není plast stavěný!

Distributor pro ČR:
barevné vaření s.r.o, Jičínská 226/17, 130 00 Praha 3 - Žižkov
Dovozce do EU:
B.S.D TRADE B.V.B.A.

Heiveldekens 9-22, unit i, 2250 Kontich, Belgie