

Инструкция по уходу за набором посуды ZWILLING Essence

Правильный уход сохранит первоклассный внешний вид сатинированной стали и продлит срок службы посуды на десятилетия.

Перед первым использованием. Удалите наклейки: полностью снимите все стикеры с корпуса и дна.

Промойте: вымойте кастрюли теплой водой с жидким моющим средством.

Ополосните и высушите: тщательно сполосните чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

Правила приготовления

Добавление соли: засыпайте соль только в кипящую воду и сразу тщательно перемешивайте. Если бросить соль в холодную воду, она осядет на дно, что приведет к появлению мелких несмываемых белых точек (питтинговая коррозия).

Контроль пламени: при готовке на газовой плите следите, чтобы языки пламени не выходили за пределы дна и не обжигали стенки кастрюли. Это предотвратит появление желтых и синих разводов.

Без перегрева: никогда не нагревайте пустые кастрюли на максимальной мощности плиты.

Очищение и мытье

Охлаждение: перед мытьем всегда давайте кастрюлям и стеклянным крышкам полностью остыть. Резкий перепад температур (холодная вода на раскаленное стекло или металл) может деформировать дно или разрушить крышку.

Замачивание: если пища пригорела, налейте в кастрюлю теплой воды с каплей моющего средства и оставьте на 15–20 минут. Нагар легко отойдет.

Запрет на жесткую химию: категорически запрещено использовать металлические мочалки, абразивные чистящие порошки и агрессивные средства с содержанием хлора или аммиака. Они царапают благородную матовую сталь.

Посудомоечная машина: набор можно мыть в ПММ. Используйте только мягкие моющие средства (желательно гели, а не жесткие таблетки) и щадящие режимы. После окончания цикла сразу открывайте дверцу машины, чтобы на посуде не оседал конденсат.

Как убрать специфические пятна

Белый известковый налет: возникает из-за жесткой водопроводной воды. Легко удаляется протираанием салфеткой, смоченной в слабом растворе столового уксуса или лимонной кислоты.

Радужные (сине-желтые) разводы: это естественная реакция нержавеющей стали на сильный нагрев или минералы в пище. Они абсолютно безвредны. Убираются специальным средством для чистки нержавеющей стали (например, Zwilling Stainless Steel Cleaner) или лимонным соком.