

Upute za održavanje inox posuđa

Cilj: produžiti životni vijek posuđa, zadržati sjaj i spriječiti oštećenja

1. Nakon uporabe — pripremni koraci

- odmah ukloniti ostatke hrane, masnoće i tekućine
 - ukoliko su zagorjeli dijelovi, ulij malo tople vode i ostavi da odstoji nekoliko minuta — zagorjeli ostaci se često automatski odlijepiti
 - nikada ne dopustiti da se posuđe osuši s ostacima hrane ili tekućine
-

2. Pranje u perilici — na što paziti

Iako inox može podnijeti pranje u perilici, korisno je slijediti sljedeće preporuke:

- koristi blagi program i nježan deterdžent
 - **ne kombiniraj** inox posuđe s posuđem od različitih metala — može doći do reakcija boje ili mrlja
 - odmah nakon završetka pranja izvadi posuđe i osuši — kapljice vode koje se osuše same mogu ostaviti mrlje
 - izbjegavaj agresivna sredstva, abrazivne spužve, praške, izbjeljivače ili sredstva koja sadrže klor — mogu oštetiti zaštitni sloj čelika
-

3. Ručno pranje i čišćenje tvrdokornih mrlja

Kada nešto ne sjedne odmah iz perilice, možeš primijeniti:

a) Deterdžent + topla voda

- koristi mekanu spužvu ili krpu, ne abrazivne materijale
- prati u smjeru uzorka strukturnih “vlakana” inoxa (vidljivi linearni tragovi)
- nakon pranja, dobro isperi i osuši krpom od mikrovlakana ili pamučnom krpom

b) Pasta od sode bikarbone

- pomiješaj sodu bikarbonu s malo vode u gustu pastu
- nanesi na mrlju, pusti da djeluje, potom nježno istrljaj mekom krpom
- dobro isperi i osuši

c) Ocat ili limunski sok

- pomiješaj ocat i vodu (omjer npr. 1:3)
- nanesi na mrlju, pusti da djeluje, potom istrljaj i isperi
- možeš i u posudu uliti otopinu octa i prokuhati, zatim isprati
- zatim osuši i po potrebi poliraj

d) Poliranje i završni sloj

- nakon čišćenja nanesi nekoliko kapi jestivog ulja ili dječjeg ulja na krpu i utrljaj površinu — ovo pomaže vratiti sjaj
 - redovito poliranje održava lijep izgled
-

4. Posebni savjeti i upozorenja

- ne koristi čelične žice, metalne spužvice, abrazivne praške ili sredstva sa klorom — oštećuju površinu inoxa
- nemoj ostavljati posuđe mokro — odmah suši
- ne kuhaj ili drži jako kiseli sadržaj dugo u inox posuđu — može doći do korozije u sloju površine
- ukoliko primijetiš mrlje od kamenca iz vode ili plavo-bijele tragove (od bjelančevina), lako ih ukloniš octom ili limunovim sokom