

Pielęgnacja wyrobów

Naczynia. Dzięki temu, że naczynia BergHOFF wykonane są z wysokojakościowej stali nierdzewnej, zachowanie ich w dobrym stanie nie sprawia trudności. Nowe naczynia przed użyciem należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków myjących typu „BergHOFF”, „ATA”, „Gala”, „Pur”, itd., w celu usunięcia zanieczyszczeń i smaru pozostałego po procesie produkcji. Środek należy rozprowadzić po powierzchni naczyń za pomocą miękkiej gąbki, pozostawić na 5 minut, a następnie spłukać wodą. Jeżeli zajdzie taka potrzeba, czynność powtórzyć 2-3 razy. Potem naczynia można myć miękką gąbką lub ściereczką używając dowolnego łagodnego środka myjącego. By naczynia zachowały blask, należy je zaraz po myciu wytrzeć do sucha.

Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą proszków do czyszczenia takich jak „Mr. Top” czy „ATA”.

Nie zalecamy czyszczenia naczyń metalową szczotką, nożem, skrobakiem lub podobnymi przedmiotami. Nie można używać środków, które mogą uszkodzić powierzchnię naczyń (np. materiałów gruboziarnistych) oraz zasadowych środków myjących, ponieważ pozbawiają naczynia blasku.

Na powierzchni naczyń może powstawać nalot wapienny – tak zwany osad kotłowy. Podobny nalot oraz plamy pozostawione przez sole mineralne niektórych produktów, można łatwo usunąć gąbką namoczoną w occie, soku lub roztworze z cytryny. Równie dobrze można użyć środka myjącego zawierającego kwas cytrynowy.

Należy unikać przegrzewania naczyń! Przegrzanie naczynia może doprowadzić do zmiany koloru powierzchni metalu na złoty lub jasno brązowy oraz powstania tęczywych plam. Nie jest to defekt naczynia i nie ma wpływu na jego wytrzymałość lub na właściwości przyrządzanych potraw. By nie dopuścić do zmiany koloru metalu należy uważnie przestrzegać warunków użytkowania naczyń. Przegrzane naczynie należy pozostawić do ostygnięcia (w sposób naturalny). Nie zalecamy chłodzenia naczynia zimną wodą, jednak gdy doszło już do zmiany koloru, można zastosować środek czyszczący do stali nierdzewnej, proszek „ATA”, pastę polerską lub odczekać, z czasem naczynie odzyska swój poprzedni wygląd.

Sztućce i przybory kuchenne. Podczas mycia sztućców w zmywarce, należy ściśle przestrzegać instrukcji, szczególnie przy określaniu ilości proszku i płynu nabłyszczającego. Noże stołowe powinny być myte osobno (w różnych częściach zmywarki), ponieważ przy wysokiej temperaturze i dużym stężeniu środków myjących zmienia się molekularna struktura zewnętrznej warstwy stali nierdzewnej, w związku z czym mogą powstawać plamy. Sztućce należy wyciągnąć ze zmywarki w ciągu 10-12 minut po zakończeniu pracy zmywarki. Plam oraz nalotu powstałych na sztućcach łatwo można się pozbyć za pomocą środka czyszczącego do metalu.

Noże kuchenne. Przy prawidłowej konserwacji noże kuchenne będą służyć przez długi czas. Najlepiej byłoby zaraz po użyciu umyć je pod strumieniem ciepłej wody a następnie wytrzeć do sucha zaczynając od tylnej krawędzi do krawędzi tnącej, od rączki do ostrza. Myjąc noże w zmywarce mechanicznej należy pamiętać, że krawędź tnąca może się uszkodzić uderzając o inne metalowe przedmioty. Z czasem każdy nóż się tępi. Prawidłowe i dobre ostrzenie najłatwiej wykonać za pomocą stalowej ostrzałki. Należy przyłożyć ostrze do ostrzałki przykładowo pod kątem 20°. Przeciągnąć nożem w dół po ostrzałce rysując nieduży łuk. Powtórzyć czynność z drugiej strony ostrza. Bardzo ważne jest zachowywanie kąta 20° i zarysowywanie łuku od rączki noża do samego ostrza. Tempo wykonywania tej czynności nie ma znaczenia.