

RECOMENDACIONES DE USO DE CUBERTERIAS DE ACERO INOXIDABLE

No mantener los cubiertos y cuchillos demasiado tiempo en comidas ácidas como el vinagre, zumos de frutas, mayonesas, etc.

Después de usados procurar lavar los cubiertos con agua caliente lo antes posible.

Si limpia sus cubiertos en el lavavajillas, aconsejamos colocarlos en el cesto correspondiente para que no se rallen.

Si friega sus cubiertos a mano no utilice estropajos metálicos o sintéticos que puedan rallarlos.

No emplee detergentes excesivamente fuertes, un correcto detergente ayudará a mantener sus cubiertos en buen estado.

Inmediatamente después del lavado bien sea a mano o en lavavajillas es muy importante secarlos cuidadosamente con un paño suave.

Si utiliza lavavajillas y no puede secarlos inmediatamente, abra la puerta del lavavajillas para que la condensación no produzca daños en los cubiertos.

