



Couverts en acier inoxydable

.....

Conseils d'entretien

Les couverts en acier inoxydable sont particulièrement résistants. Des signes d'usure peuvent toutefois se présenter. Suivez les conseils suivants pour faire durer l'éclat d'origine de vos couverts :

- Lavez vos couverts à la main en utilisant une éponge/brosse douce et un détergent doux. Évitez de préférence l'utilisation d'un détergent à base de citron.
- Ne laissez pas tremper vos couverts trop longtemps dans l'eau.
- Essuyez vos couverts avec un torchon ou un essuie de vaisselle doux.

Si vous préférez laver vos couverts au **lave-vaisselle**, suivez les conseils suivants pour maintenir vos couverts en bon état :

- Avant de mettre vos couverts au lave-vaisselle, rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet afin de prévenir que des restes alimentaires agissent sur le métal et provoquent l'apparition de petites taches de rouille.

- Dans votre lave-vaisselle, veillez toujours à séparer vos ustensiles de cuisine non inoxydables (éplucheurs, couteaux à steak et à pain) de vos couverts en inox. L'éventuelle rouille provenant de ces ustensiles pourrait se déposer sur vos couverts en inox (rouille volante).
- Séparez toujours vos couteaux des autres couverts dans votre lave-vaisselle pour éviter que la lame du couteau n'endommage les autres couverts et que le fil du couteau ne se dégrade.
- Sortez vos couverts directement après la fin du programme de lavage et essuyez-les avec un torchon doux.
- Le lavage au lave-vaisselle peut provoquer l'apparition de taches sur vos couverts en inox. Nettoyez-les dans ce cas avec un chiffon doux imprégné d'un mélange d'eau très chaude et de détergent doux ou d'un peu d'huile pour salade ou d'olive.
- Si les taches sont tenaces, utilisez un produit de polissage pour acier. Attention : utilisez toujours un chiffon doux pour nettoyer vos couverts.

Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille