

Péče o příbory

Podmínkou poskytnutí garance kvality je dodržování následujících pokynů:

Před prvním použitím příbory umyjte v teplé vodě s použitím neagresivního tekutého mycího prostředku, opláchněte je a měkkou utěrkou utřete do sucha.

Celonerezové příbory je možné mýt i v myčce nádobí. Po ukončení zvoleného programu mytí příbory ihned vyjměte z myčky, abyste předešli skvrnám vzniklých z kondenzací vodních par. Jednotlivé díly příborů nenechávejte v myčce oschnout, nýbrž je měkkou utěrkou otřete do sucha, a to zejména čepele nožů. Vyvarujete se tak vzniku možných skvrn.

Bez výhrad však mytí v myčce nádobí u příborů z chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0 doporučit nelze. Dlouhodobé či intenzivní mytí v myčce může i u příborů z materiálu 18/10 způsobit ztrátu vysokého lesku, poškodit dekorativní pozlacení příborů a vést k poškození satinované plochy.

Při mytí v myčce nádobí bezpodmínečně dodržujte správná dávkování mycích a oplachovacích prostředků doporučených výrobcem myčky nádobí, včetně pravidelného doplňování regeneračních solí.

Příbory do myčky vkládejte v souladu s návodem. Příborové díly by se neměly oddělovat. Ukládejte je smíšeně ve svislé poloze rukojetí směrem dolů, aby bylo zaručeno dostatečné mytí a opláchnutí. Čepele nožů se nesmí dotýkat vzájemně, ani žádného jiného kovu. Rovněž tak u ploch satinovaných a postříbřených příborů zabraňte jejich dotyku s jiným kovem. V jednom koši v myčce nemyjte společně příborové díly z chromiklové nerez oceli 18/10 a chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0. Ostří a zoubkování nožů v myčce nádobí podléhá zvláštnímu namáhání. Pokud chybějí změkčovadla, je možné mýt v myčce ostatních částí příborů, ale ostří nožů bude otupováno. U čepelí nožů se chybějící změkčovadla mohou projevit také zmatněním jejich vzhledu. Nože v myčce nesušte, ale utřete je měkkou utěrkou.

Nenechávejte na příborech zaschnout potravinové kyseliny, které jsou obsaženy v hořčici, marinádách, salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídlech a podobně. Při delším nebo intenzivním působení těchto kyselin mohou na příborech vzniknout neodstranitelné skvrny. Kyselé zbytky jídel napadají zejména ostří nožů, proto příbory ihned po použití opláchněte a osušte měkkou utěrkou.

Nepoužívejte čistící prostředky a čistící nástroje, které mohou poškodit leštěný povrch příborů, jako jsou čistící prostředky na bázi písku, houbičky s kovovým vláknem, drsné mycí utěrky, agresivní chemické látky a podobně.

Příbory vyšší užitné hodnoty, jako jsou postříbřené, satinované nebo dekorativně pozlacené příbory, používejte a udržujte s ohledem na jejich speciální povrchovou úpravu, pokud je chcete uchovat na delší dobu. Doporučujeme ruční mytí a oddělené uschování ve speciální příborové kazetě. U postříbřených příborů je stříbrný povrch náchylný k oxidaci, proto doporučujeme postříbřené příbory občas otřít speciální utěrkou na čištění stříbra. Nikdy nepoužívejte kyseliny. Dekorativně pozlacené

příbory jsou velmi citlivé na poškrábání, nikdy proto nepoužívejte utěrku na čištění stříbra, která může mít odírací účinek.

Příbory jsou určeny pouze ke stolování, tj. ke konzumaci pokrmů a manipulaci se servírovaným jídlem. Nepoužívejte je k jiným účelům!

Poskytnutí garance kvality se nevztahuje na tyto případy:

- Opotřebení vzniklé obvyklým používáním
- Poškození vzniklá použitím v rozporu s Návodem k použití péče o příbory TONER garance
- Závady způsobené úderem, nepřiměřenou silou nebo použitím k jiným účelům než ke konzumaci servírovaných jídel.

Při oprávněné reklamaci se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste příbory TONER zakoupili. Jako záruční list slouží prodejcem řádně vystavený doklad o zakoupení výrobku.

Dodržováním výše uvedených pokynů si zajistíte dlouhodobě vysokou kvalitu, vzhled a trvanlivost zakoupeného příboru značky TONER.