

# Péče o příbory

## Podmínkou poskytnutí garance 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 v myčce nádobí. Po ukončení zvoleného programu mytí ihned vyjměte příbory z myčky, aby kondenzací vodních par nevznikly skvrny. Nenechávejte je v myčce oschnout, jednotlivé díly příborů měkkou utěrkou otřete do sucha, zejména čepele nožů. Vyvarujete se tak vzniku možných skvrn. Bez výhrad však mytí v myčce nádobí příborů z chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0 doporučit nelze. Dlouhodobé či intenzivní mytí v myčce i u příborů z materiálu 18/10 může na příborech způsobit ztrátu vysokého lesku, poškodit dekorativní pozlacení příborů a satinované plochy.
- ☉ Při mytí v myčce dodržujte bezpodmínečně správné dávkování pouze výrobcem doporučených mycích a oplachovacích prostředků včetně pravidelného doplňování regeneračních solí. Příbory do myčky vkládejte v souladu s návodem. Nože, vidličky a lžice by se neměly oddělovat. Ukládejte je smíšeně ve svislé poloze držadlem 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 nožů a zoubkování v myčce podléhá zvláštnímu namáhání. Pokud chybějí změkčovadla, je možné mytí v myčce ostatních částí příborů, ale ostří nožů je otupováno. U čepelí nožů se chybějící změkčovadla mohou projevit také zmatněním jejich vzhledu. Nože v myčce nesušte, ale utřete je měkkou utěrkou.
- ☉ Nenechávejte zaschnout na příborech potravinové kyseliny, které jsou obsaženy v hořčici, marinádě, salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídlech a pod. 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.
- ☉ Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškodit leštěný povrch příborů, jako jsou čisticí prostředky na bázi písku, hubky s kovovým vláknem, drsné mycí utěrky, agresivní chemické látky a pod.

- ☉ Příbory vyšší užitné hodnoty, jako jsou postříbřené, satinované nebo dekorativně pozlacené, pokud chcete uchovat na delší dobu, používejte je a udržujte je s ohledem na jejich speciální povrchovou úpravu. Doporučujeme ruční mytí a oddělené uschování ve speciální kazetě. U postříbřených příborů je stříbrný povrch náchylný k oxidaci, proto doporučujeme občas postříbřené příbory otřít utěrkou na čištění stříbra. Nepoužívejte nikdy kyseliny. Dekorativně pozlacené příbory jsou citlivé na poškrábání, nepoužívejte proto nikdy utěrkou na čištění stříbra, která má odírací účinek.
- ☉ Příbory jsou určeny ke stolování, tj. ke konzumaci potravin a manipulaci s nimi. Nepoužívejte je k jiným účelům!

**Poskytnutí garance kvality se nevztahuje na tyto případy:**

- ☉ Opotřebení vzniklé obvyklým používáním.
- ☉ Výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití péče o příbory garance
- ☉ Závady způsobené úderem, nepřiměřenou silou nebo použitím příborů k jiným účelům než stravování.

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

Dodržením výše uvedených pokynů si zajistíte dlouhodobě vysokou kvalitu, trvanlivost a pěkný vzhled zakoupeného příboru se značkou .

