**Уход за посудой Tescoma из нержавеющей стали**

Правильно ухаживать за посудой с нержавеющей стали совсем несложно, особенно зная об основных правилах и некоторых хитростях.

**1.** Для начала внимательно ознакомьтесь с характеристикой Вашей посуды из нержавеющей стали на упаковке, ярлыках, в буклетах.

**2.** Уход за посудой начинается с ее мытья перед первым применением. Кастрюли, ковши, сковороды необходимо тщательно вымыть теплой, а еще лучше, горячей водой с добавлением мягкого моющего средства. Стикеры на посуде достаточно смочить тёплой водой и удалить неметаллическим и неострым предметом, лучше пластиковым.

**3.** В повседневном уходе мойте посуду сразу после ее использования, не позволяя остаткам пищи засыхать на стенках кастрюль, сковородок и ковшей.

**4.** Посуду с остатками пищи, которые невозможно удалить с помощью мягкого моющего средства и салфетки/губки для мытья посуды необходимо залить водой с моющим средством и подогревать в течении 5 – 10 минут. Потом удалить загрязнение жесткой губкой или пластмассовой щеткой.

**5.** В случае пригорания пищи в посуде с нержавеющей стали нужно наполнить кастрюлю или сковороду водой с моющим средством, довести до кипения , остудить и лишь потом вымыть. Помните, что при правильном использовании посуды пища в «нержавейке» не пригорает.

**6.** Нельзя использовать при мытье посуды острые предметы (металлические губки), агрессивные (едкие очистители и щелочи) или пескообразные (абразивные) моющие средства. Это может привести к тому, что новая и блестящая поверхность Ваших кастрюль, сковородок и ковшей будет поцарапана и вскоре потускнеет.

**7.** Для ухода за посудой можно использовать специальные моющие средства, рекомендуемые производителями посуды.

**8.** Важно знать, что при перегреве посуды может изменяться цвет нержавейки до золотистого или светло-коричневого, и это не является дефектом посуды. При изменении цвета, используйте очистители для посуды из нержавеющей стали, рекомендуемые соответствующими производителями посуды.

**9.** При мытье посуды с нержавеющей стали в посудомоечной машине, ее следует вынимать сразу же после завершения мыть дабы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна. (Или хотя бы откройте крышку машины).

**10.** **Секрет №1** Если хотите, чтобы посуда из нержавейки сверкала как новая, следует помнить: при ежедневном уходе после мытья посуды необходимо ее вытирать насухо, особенно если посуда декорирована вставками из других металлов (например, меди), это значительно поможет сохранить сверкающий блеск новой посуды, и продлить ее существование. Таким образом, Вы сможете предотвратить возможные появление на кастрюлях, ковшах и сковородах темных пятен и разводов.

**11.** **Секрет № 2** Если не хотите, чтобы внутри Вашей посуды из нержавеющей стали появились белые пятна, важно помнить: соль нужно сыпать только в кипящую воду или на пищу, а лучше заранее растворять ее в жидкости. Прежде чем добавить уксус, специи и заправки, убедитесь в том, что жидкость кипит или хорошо нагрелась, поскольку в горячей воде приправы растворяются быстро, не вызывая окисления стенок и не изменяя внешнего вида посуды. При этом помните, что пятнышки или разводы на внутренней поверхности, никак не сказываются на качестве приготавливаемой пищи и функциональных свойствах посуды.

**12.** **Секрет № 3** Если цветные разводы или известковые пятна все же образовались на поверхности Ваших кастрюли сковородок из нержавейки, то их можно удалить посредством 4,5% раствора столового укуса или лимонной кислоты. После обработки посуду вытрите насухо. Еще посуду можно прокипятить в растворе лимонной кислоты с достаточным количеством воды.