PÉČE O PŘÍBORY

Péče o příbory je široké téma. Každý výrobce má své vlastní tipy a techniky, jak správně udržovat příbory. Příbory jsou vyrobeny z různých materiálů jako nerezové oceli, stříbra, paroží, perleti, umělé hmoty, porcelánu, a dalších i exotických materiálů.

Návod na péči o příbory

- 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. Příbory z chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0 bez výhrad doporučit nelze
- Po ukončení zvoleného programu mytí ihned vyjměte příbory z myčky. **Nenechávejte příbory v myčce oschnout**, jednotlivé díly příborů měkkou utěrkou otřete do sucha, zejména čepele nožů. Vyvarujete se tak vzniku možných skvrn.
- Dlouhodobé 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 správné dávkování mycích a oplachových prostředků** včetně pravidelného doplňování regeneračních solí doporučené výrobcem
- Příbory **rovnejte do myčky** tak, aby čepele nožů, hroty vidliček a prohlubně lžic směřovaly vždy nahoru, aby voda mohla snadněji otékat, což podpoří výsledek čištění
- **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 chromniklové nerez oceli 18/10 a chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0. Ostří nožů a zoubkování v myčce podléhá zvláštnímu namáhání.
- **Nenechávejte zaschnout na příborech potravinové kyseliny**, které jsou obsaženy v hořčici, marinádě, salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídlech apod. 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 čistící prostředky, které mohou poškodit leštěný povrch příborů, jako jsou čisticí prostředky na bázi písku, hubky s kovovým vláknem, drsné mycí utěrky, agresivní chemické látky apod.
- Příbory vyšší užitné hodnoty, jako jsou postříbřené, satinované nebo dekorativně pozlacené doporučujeme mýt ručně a uchovávat 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 utěrku na čištění stříbra, která má odírací účinek.
- **Příbory jsou určeny ke stolování, tj. ke konzumaci potravin a manipulaci s ním. Nepoužívejte je k jiným účelům!**
- Při časté mytí (alespoň jednou denně) není nutný oplach, v domácnosti, kde se pouští myčka méně než jednou denně, by měly být oplachem odstraněny nečistoty
- Mytí nerezové oceli s jinými materiály jako jsou škrabky na brambory, drátěnky na nádobí může rovněž ovlivnit usazení koroze
- Korozi příborů může způsobit vysoké dávkování leštidla nebo krátký konečný oplach čistou vodou
- Ke zbarvení příborů může dojít při dlouhému skladování nečistých příborů, pro jejich vyčištění je třeba využít kyselinu citronovou nebo čisticí prostředky pro nerez
- **Po skončení mytí v myčce nádobí příbory ihned vyjměte a otřete měkkou utěrkou do sucha, zejména čepele nožů**