



Kiitos kun valitsit Stone Washed -aterinsarjan. Stonewashed on laadukas ja arvokas käsittely aterimissa, jossa kivipesulla tuotteelle saadaan mattapintainen ilme. Nämä erilaiset ja näyttävät aterimet sopivat monipuolisesti eri kattauksiin.

Tuotteet käsitellään kivipesumenetelmällä valmistusprosessin lopussa. Tämän vuoksi aterimissa voi olla pieniä jäämiä käsittelyaineesta ja suosittellemekin, että peset kaikki aterimet huolellisesti ennen käyttöä. Tuotteiden erilainen käsittely vaatii hoitoa ja suosittellemme noudattamaan näitä neuvoja, jotta pidät stonewashed aterimesi hyvässä kunnossa vuosia.

HOITO-OHJEET

Tuotteiden pesussa tulisi käyttää aineita, joissa ei ole klooria tai kloridia. Happamia pesuaineita ei myöskään suositella käytettäväksi, sillä se voi syövyttää aterinten pinnan. Nämä aineet voivat irrottaa ruostumattoman teräksen aterinten karheasta pinnasta pesun aikana.

Jos pesukoneessa on automaattinen annostelija, tarkastathan että pesu- ja huuhteluaineet on laimennettu oikein, jotta ne eivät vahingoita aterinten pintaa.

Parhaan lopputuloksen saat käyttämällä neutraalia tai heikosti emäksistä pesuainetta. Tuotteita ei myöskään tarvitse kiillottaa tai hangata puhtaaksi.

Veitset

Stonewashed veitsien huoltoon kannattaa kiinnittää hieman enemmän huomiota, jotta nepysyvät kauniina. Suosituksia veitsien hoitoon:

- Puhdista ruoka veitsistä aina käytön jälkeen. Älä kuitenkaan liota veitsiä vedessä liian kauan.
- Pese veitset astianpesukoneessa omassa korissaan, jotta ne eivät osu muihin aterimiin tai metalliosiin.
- Muista avata astianpesukoneen luukku heti pesuohjelman päätyttyä ja kuivata veitset huolellisesti.