

ČIŠTĚNÍ

- Před mytím nejprve vypněte varný spotřebič a nechte hrnec vychladnout
- Na lesklý ocelový povrch nepoužívejte hrubé kartáče, abrazivní prášek nebo abrazivní houby ani ocelovou vlnu.

Šedobílé skvrny, vodní kámen

Vápno a další minerály ve vodě mohou po vysrážení tvořit šedý povrch na dně nebo lehké skvrny, které se nevypouští s čisticími prostředky. Dno očistěte namočením roztoku octa a vody (1–2 dl / 1 l vody) v kastrolu přes noc. Po ošetření nádobu omyjte a osušte.

Malé bílé skvrny na dně nádoby

Pokud se před vařením přidá sůl, objeví se v hrnci bílé skvrny. Lze je také očistit zředěným octem. Sůl by měla být přidávána pouze během fáze varu. Neskladujte slaná jídla v ocelové nádobě po dlouhou dobu, protože stolní sůl způsobuje korozi v oceli.

Barvy duhy

Barvy duhy v oceli jsou způsobeny náhlými výkyvy tepla. Tento jev je zcela neškodný a sám od sebe postupně mizí. Pokud si je nepřejete, můžete nádobu ošetřit octovým roztokem.

Pevně přilepené jídlo

Těsně přilepené jídlo je obvykle způsobeno příliš velkým množstvím tepla z trouby. Namočte hrnec nebo vyvařte v mycím roztoku s 1 polévkovou lžičkou čisticího prostředku a 1 litrem vody.