



RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.

MATERIAL: ACERO INOXIDABLE

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

En la mayoría de las ocasiones sólo necesitaremos usar un detergente o jabón de limpieza suave para su limpieza a mano o en el lavavajillas.

En el caso de que no se haya utilizado para el servicio de alimentos o líquidos, la limpieza de una pieza de este tipo puede realizarse simplemente con un trapo húmedo.

Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la pieza con un trapo seco en lugar de dejar que se sequen ellos solos. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.

Si han perdido el brillo podemos frotar ese utensilio de cocina con un paño humedecido en alcohol.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

MATERIAL: STAINLESS STEEL

CLEANING AND MAINTENANCE:

In most cases only a gentle detergent or soap is required to clean utensils by hand or in the dish washer.

Where not used to serve food or liquids, an utensil of this type can be cleaned simply using a damp cloth.

Lime marks can be avoided by drying the utensil with a dry cloth instead of leaving it to dry. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.

If a utensil has lost its shine we can rub it with a cloth soaked in alcohol.