

Robert Welch.

Produkty Robert Welch – pielęgnacja i konserwacja

Pielęgnacja sztućców ze stali nierdzewnej

Sztućce marki Robert Welch można myć w zmywarce, ale ważne jest, aby postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Aby utrzymać sztućce w najlepszym stanie, zaleca się mycie ręczne.

Mycie w zmywarce

- Należy upewnić się, że ustawienia zmywarki są zgodne z zaleceniami producenta, zwłaszcza dotyczącymi twardości używanej wody.
- Należy dbać o odpowiedni poziom soli.
- Przed włożeniem do zmywarki sztućce należy opłukać w celu usunięcia resztek jedzenia.
- W koszyku zmywarki powinno się pozostawić nieco wolnego miejsca, żeby zapewnić dobrą cyrkulację myjącej wody.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej z innymi metalami, zwłaszcza ze srebrem – powoduje to powstanie śladów na przedmiotach ze srebra.
- Należy unikać środków do mycia zawierających kwasy cytrusowe, gdyż mogą one powodować uszkodzenia przedmiotów ze stali nierdzewnej.
- Unikać używania krótkich cykli mycia o niskiej temperaturze.
- Unikać używania cyklu suszenia.
- W celu uzyskania najlepszych efektów zaleca się wyjęcie sztućców zaraz po zakończeniu cyklu mycia i osuszenie ręcznie (jest to szczególnie ważne w przypadku noży, które są wykonane ze stali podatnej na odbarwienia w przypadku regularnego wystawienia na działanie wilgotnego powietrza).

Mycie ręczne

- Sztućce należy opłukać pod bieżącą wodą jak najszybciej po użyciu w celu uniknięcia zaschnięcia resztek jedzenia.
- Myć za pomocą delikatnej gąbki z dodatkiem płynu do mycia. Splukiwać pod bieżącą, ciepłą wodą.
- Nie zanurzać sztućców pod wodą.
- Po umyciu natychmiast dokładnie wysuszyć.

Przyczyny trwałych śladów lub odbarwień:

Tęczowe lub niebieskie ślady

Może być wiele powodów powstawania trwałych śladów na powierzchni stali nierdzewnej, na przykład niedokładnie spłukany detergent, który uległ wyschnięciu na powierzchni stalowej, kontakt z bardzo gorącym tłuszczem lub potrawami o wysokim współczynniku kwasowości.

Wżery

Dotyczy to w szczególności ostrzy noży, które wykonane są ze specjalnie utwardzonej stali nierdzewnej. Sól lub naturalne kwasy obecne w jedzeniu mogą powodować powstawanie wżerów, jeśli ostrze noża nie jest regularnie czyszczone. Podobny efekt może być spowodowany solą używaną przez zmywarki w procesie mycia.

Rdza

Stal nierdzewna sama w sobie nie rdzewieje, ale ślady rdzy mogą zostać przeniesione na sztućce z innych przedmiotów w zlewie lub zmywarce – takich jak żeliwo, wętna stalowa lub zwykła stal.

Smugi

Twarda woda może powodować powstawanie kredowych smug. Żeby tego uniknąć należy dokładnie osuszyć sztućce zaraz po umyciu.

Usuwanie niechcianych śladów

- W razie konieczności po umyciu ręcznym zaleca się czyszczenie specjalnym, nieścierającym mleczkiem do stali.
- Należy unikać używania gąbek drucianych lub płynów do mycia o właściwościach ścierających.
- Zawsze po usunięciu plam należy ponownie dokładnie umyć sztućce ręcznie.

Pielęgnacja noży z kolekcji Signature i Curve

Noże marki Robert Welch można myć w zmywarce, ale ważne jest, aby postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Aby utrzymać noże w najlepszym stanie, zaleca się mycie ręczne.

Mycie w zmywarce

- Należy upewnić się, że ustawienia zmywarki są zgodne z zaleceniami producenta, zwłaszcza dotyczącymi twardości używanej wody.

- Należy dbać o odpowiedni poziom soli.
- Noże należy opłukać przed włożeniem do zmywarki w celu usunięcia resztek jedzenia.
- Należy unikać środków myjących zawierających kwasy cytrusowe, gdyż mogą one powodować uszkodzenia przedmiotów ze stali nierdzewnej.
- Unikać używania krótkich cykli mycia o niskiej temperaturze.
- W celu uzyskania najlepszych efektów zaleca się wyjęcie sztuców zaraz po zakończeniu cyklu mycia i osuszenie ręcznie.
- Mycie noży w zmywarce może spowodować odbarwienia na uchwycie. Aby pozbyć się odbarwień zaleca się delikatnie natrzeć uchwyt olejem roślinnym.

Mycie ręczne

- Sztuce należy opłukać pod bieżącą wodą jak najszybciej po użyciu w celu uniknięcia zaschnięcia resztek jedzenia.
- Myć za pomocą delikatnej gąbki z dodatkiem płynu do mycia. Spłukiwać pod bieżącą, ciepłą wodą.
- Nie zanurzać noży pod wodą.
- Po umyciu natychmiast dokładnie wysuszyć.

Pielęgnacja ręcznej ostrzałki do noży Signature

Z powodu zbierania się zabrudzeń wewnątrz ostrzałki zaleca się regularne czyszczenie tarczy ostrzającej.

- Ostrożnie zdjęć plastikową osłonkę
- Wyjąć ceramiczną tarczę i umyć ręcznie lub umieścić w koszyku na sztuce w zmywarce.
- Pozostałe części ostrzałki należy myć wyłącznie ręcznie. Po umyciu natychmiast wytrzeć do sucha.
- Zamontować z powrotem tarczę i osłonkę.

Noże do steków Contour

- Noże Contour powinny być czyszczone wyłącznie ręcznie.
- Elementy stalowe po umyciu należy wysuszyć ręcznie ściereczką z mikrofibry.
- Elementy drewniane powinno się regularnie nacierać odpowiednim olejem (zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi danego produktu), aby zachować ich żywotność.

Tworzywo sztuczne ABS

- Tworzywo ABS można łatwo wyczyścić używając jedynie wilgotnej ściereczki.
- Elementy ze stali nierdzewnej można czyścić przy pomocy nieścierającego, łagodnego detergentu w płynie.

Pielęgnacja elementów z drewna

- Drewno lakierowane należy czyścić wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Drewno surowe powinno być regularnie nacierane odpowiednim olejem (zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi danego produktu), aby zachować jego żywotność.
- Komponenty ze stali nierdzewnej można czyścić przy pomocy nieścierającego, łagodnego detergentu w płynie.

Pielęgnacja akcesoriów wykonanych ze skał łupkowych

- Używać wilgotnej ściereczki do czyszczenia powierzchni.
- Nie używać żadnych detergentów.
- Wosk należy usuwać za pomocą wrzącej wody, a następnie natychmiast wytrzeć do sucha ściereczką z mikrofibry.
- Zaleca się, aby od czasu do czasu konserwować powierzchnię wcierając w nią olej tekowy lub oliwę z oliwek.
- Należy pamiętać, że łupek jest substancją naturalną i okazjonalnie mogą pojawić się na powierzchni zielone odbarwienia, powodowane nagromadzeniem się minerałów, lub inne drobne niedoskonałości. Na należy tego traktować jako wady produkcyjnej.
- Oznacza to również, że wymiary, zwłaszcza grubość, mogą się nieznacznie różnić nawet w obrębie tego samego typu produktów.

Pielęgnacja świeczników ze stali nierdzewnej

- Usunąć wosk za pomocą gorącej wody, przy zachowaniu odpowiednich środków ostrożności – należy uważać, aby nie poparzyć rąk i nie dopuścić do zetknięcia się gorącej wody z elementami innymi niż stalowe.
- Wyczyścić pozostałe tłuste ślady przy pomocy nieścierającego mleczka do stali nierdzewnej.
- Wycierać za pomocą delikatnej szmatki z dodatkiem delikatnego detergentu w płynie. Nie używać szorstkich szmatek lub gąbek.
- Nie zanurzać pod wodą.

- W celu uniknięcia zacieków należy natychmiast po umyciu wypolerować przedmiot za pomocą ściereczki z mikrofibry.
- Pielęgnacja szkła żaroodpornego:
 - Szkło używane w lampach „Hurricane” i świecznikach do świeczek typu „tealight” nie nadaje się do mycia w zmywarce.
 - Myć ręcznie za pomocą ściereczki i delikatnego detergentu w płynie.
 - Wosk należy usuwać delikatnie, żeby uniknąć zarysowania szkła. Nie używać wrzącej wody.
 - Dokładnie spłukać i wypolerować używając ściereczki z mikrofibry.

Szkło

- Wyroby szklane marki Robert Welch nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Wszystkie produkty szklane powinny być myte ręczne, a następnie polerowane przy pomocy ściereczki z mikrofibry.

Pielęgnacja produktów z nylonu

- Wszystkie produkty z komponentami nylonowymi mogą być myte w zmywarce.
- Przybory kuchenne z nylonu są odporne na temperatury do 210°C.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu z rozgrzaną powierzchnią.
- Komponenty stalowe po umyciu należy wysuszyć ręcznie ściereczką z mikrofibry.

Stojak na książkę kucharska/tablet Signature

- Element ze stali nierdzewnej nadaje się do mycia w zmywarce.
- Aby wyczyścić pozostałe elementy należy odzepić je od stalowej ramy i umyć ręcznie w ciepłej wodzie.
- Przed złożeniem należy wszystkie elementy dokładnie osuszyć ręcznie.

Pojemniki Signature

- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce, ale żeby utrzymać je w najlepszym stanie zaleca się mycie ręczne.
- Dla najlepszego efektu zaleca się suszenie ręczne, za pomocą ściereczki z mikrofibry, natychmiast po umyciu.
- Komponenty ze stali nierdzewnej można czyścić przy pomocy nieścierającego, łagodnego detergentu w płynie.

Stojak i nożyce kuchenne Signature

- Nożyce nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu z rozgrzaną powierzchnią.
- Komponenty stalowe po umyciu należy wysuszyć ręcznie ściereczką z mikrofibry.
- Stojak należy czyścić wyłącznie ręcznie, przy pomocy wilgotnej ściereczki.

Podkładka pod garnki i patelnie Signature

- Komponent wykonany ze stali nierdzewnej nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Aby wyczyścić komponent stalowy należy odłączyć go od reszty i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia.
- Przed ponownym złożeniem wysuszyć ręcznie ściereczką z mikrofibry.
- Komponent silikonowy nadaje się do mycia w zmywarce.

Pielęgnacja wyrobów posrebrzanych

Co robić aby uniknąć matowienia

- Matowienie srebra jest naturalnym procesem powodowanym przez kontakt ze związkami siarki, głównie z siarkowodorem zawartym w powietrzu. Do innych, częstych winowajców zaliczają się wełna, filc, gumki recepturki, rękawice lateksowe, niektóre farby i jedzenie (przede wszystkim jajka, cebula i majonez).
- Proces matowienia następuje szybciej w środowisku o dużej wilgotności. Organiczny olej z zawartością soli (czyli np. odciski palców) może powodować pojawienie się śladów korozji, które usunąć może wyłącznie profesjonalista.
- Srebro należy myć natychmiast po użyciu. Należy zwrócić uwagę, aby srebro nie weszło w kontakt z metalowymi elementami zlewu (najlepiej rozłożyć na dnie zmywaka silikonową matę lub ręcznik). Po umyciu natychmiast osuszyć ręcznie.
- Należy używać detergentów nie zawierających fosforanów i kwasu cytrynowego. Natychmiast po umyciu przedmioty należy osuszyć ręcznie przy pomocy ściereczki z mikrofibry. Srebro pielęgnowane w ten sposób będzie matowiało znacznie wolniej.
- Zaleca się, aby nie przechowywać sztućców posrebrzanych za każdym razem w tej samej pozycji – dzięki temu naturalne ślady zużycia rozłożą się bardziej równomiernie, zamiast koncentrować w jednym miejscu.

Jak czyścić wyroby ze srebra

- W przypadku mocnego zmatowienia należy użyć specjalistycznych środków do czyszczenia srebra.

- Należy pamiętać, żeby nie trzymać biżuterii zbyt długo zanurzonej w roztworze i nigdy nie spłukiwać biżuterii zimną wodą – może to spowodować pojawienie się białych śladów, które bardzo trudno wyczyścić. Aby mieć pewność, że biżuteria pozostanie w najlepszym stanie należy zawsze stosować się do wskazówek producenta.
- Do czyszczenia srebra zawsze należy używać detergentów nie zawierających fosforanów i nigdy nie używać żadnych środków ściernych