

# Çatal ve Bıçak Ürünleri İçin Yıkama Talimatı

[www.pasabahcemagazalari.com](http://www.pasabahcemagazalari.com)



**myApartment**

Hayat [evde] güzeldir



## **Çatal ve Bıçak Ürünleri İçin Yıkama Talimatı**

- 1.** Çatal ve bıçak ürünleri kullanım sonrası hemen yıkanmalıdır. Üstünde yemek kalıntısı bırakılarak bekletilen ürünlerde paslanma, korozyon ve yüzeyde renk bozuklukları oluşabilir.
- 2.** Çatal ve bıçak ürünleri hiçbir şekilde suda bekletilmemelidir. Deterjansız su bile kullanılsa sudaki mineraller ürünlerin yüzeyinde zarara yol açabilir.
- 3.** Ağartıcı ve/veya limon içeren sert deterjan türleri çatal ve bıçak ürünlerinin temizlenmesinde kullanılmamalıdır.
- 4.** Zor çıkan lekeler için paslanmaz çelik temizleyicilerinin kullanılması önerilir.

- 5.** Çatal/Bıçak ürünlerini bulaşık makinesinde yıkarken bıçakların ayrı bir hazneye yerleştirilmesi önerilir.
- 6.** Üzerinde yemek kalıntısı kalmış çatal ve bıçak ürünlerinin, bulaşık makinesine yerleştirilmeden sıcak sabunlu su ve ürün yüzeyine zarar vermeyecek yumuşaklıkta bir fırça ile yıkanması önerilir.
- 7.** Çatal ve bıçak ürünleri için bulaşık makinesinin durulama programı kesinlikle kullanılmamalıdır.
- 8.** Çatal ve bıçak ürünlerini saklarken tamamen kuru olmalarına özen gösterilmelidir.
- 9.** Çatal ve bıçak ürünlerinin zaman içinde kullanım sonucu çizilmesi ve yüzeylerinin parlaklığını kaybetmesi normaldir.