

כלי האוכל עשויים מפלדת אל-חלד כירורגית T304 18/10, בלתי ניתנים להריסה ועמידים בפני קורוזיה. בזכות הצפיפות והעובי של החומר, חוסן ויציבות מובטחים. הכני השטח המשווים היטב, כמעט ולא נבלים, עבים, מתנקים בקלות והיגייניים. אודות לעיצוב הפונקציונאלי שלו, האיכות המעולה של החומר ולגימור הנפלא של כני השטח, הסט עונה לדרישות הגבוהות ביותר של הלקוחות. שיטות ייצור מתקדמות ועוד שיטות מסורתיות של בעלי מלאכה, מבטיחים איכות מושלמת של המוצר. אנחנו מייצרים סטים של 24, 36, 72 ו-110 פריטי כלי אוכל ארוזים בקופסת מתנות או בתיק אחסון. הסטייל שלו יביא מגע של קסם לשולחן האוכל שלך!

טיפול במוצר

למרות שפלדת אל חלד אמידה במיוחד בפני כתם וקורוזיה, אפילו סגסוגות הטובות ביותר יתקלקלו אם חומר שגורם לקורוזיה לא יוסר ע"י תהליכי ספיגה ושטיפה. טיפול זהיר יאריך את חייהם וזוהר של פלדת כלי שולחן אל חלד. אל חלד פירושו במדויק, שהחומר באיכות גבוה יישאר ללא חלד מאשר פלדה רגילה, אבל הם יכולים עדיין להשאיר כתם, חרצן או חלודה.

מומלץ לשטוף את כל הסכ"ם (סכינים) בחומרי ניקוי ללא לימון וחומצה ולייבש במגבת.

הרטבה

מומלץ להשרות את כלי מטבח אל חלד מיד אחרי שמסירים אותם מהשולחן. השתמש בחומר ניקוי לפי ההמלצה ע"י היצרן. חשוב מאוד להשתמש בכלי פלסטי או אל חלד לפני השריה. אף פעם לא להשתמש בכלי אלומיניום. האלומיניום משחרר את הכלורין הנמצא ברוב ההרכבים לפני השריה וגורם ל שינוי צבע של פלדת אל חלד.

הסירו בזהירות אחרי השימוש את כל השאריות של לימון, חומץ, חמאה, גלידה, גבינה, חלב ומלח שולחני. המרכיבים האלה גורמים לקורוזיה אם הם נשארים על הכלים יותר מדי זמן. אסור להשרות את כלי אוכל וסכ"ם לתקופות ארוכות. אם ברצונכם להשרות סכ"ם בסבון, השריה אמור להיות קצר ומומלץ לשטוף ביסודות ומיד לייבש.

אסור להשתמש בחומר מלכין או בכלור לפני השריה. חומרים אלו מכילים את הגורמים שמשמידים את כסף. מוצרים אלה הם הגורמים לקורוזיה לכלי מטבח אל חלד. תדאג שכלי מטבח אל חלד לא נשארים הרבה זמן במצב של לפני השריה. שטוף את הסכ"ם במים חמים וחומר ניקוי טוב. בחר את חומר ניקוי בקפדנות ותדאג שלא יכלול חומרים הגורמים לקורוזיה או לשריטה. מומלץ לייבש את הסכ"ם מיד אחרי השטיפה. הברקה של פלדת אל חלד היא רעיון טוב אבל לא חובה. שטוף את הסכ"ם עם אבקת שפשוף עדין מעורבב עם חלקי סבון. אחר מכן שוטפים את החלקים במים חמים ומייבשים אותם היטב.

ניקוי תדיר ודייקני של סכ"ם אחרי כל שימוש ויבוש במגבת יבטיח את המראה והיופי של מוצרי BergHOFF שלך לשנים הבאות.

שטיפה במדיח כלים

מומלץ לשטוף את הסכ"ם במים בלפחות 70 מעלות. אפשר להוסיף את המרכז להרטבת כלים לשטיפה. חומר זה מונע ממינרלים במים להשאיר כתם על כלי המטבח שלך. אסור לשים סכינים במדיח כלים. להב הסכין והמתכות עלול להשתקף וחומר ניקיון עלול לגרום לכתמים.

טיפול

המתקן לשטיפה צריך להיות מחורר בתוך כלי מתאים נייד. המתקן מאפשר לשטוף ולשאת את הסכ"ם עם מינימום התעסקות. במערכת ששוטפים את הכלי שולחן ומאחסנים באותו המתקן, צריך לשים את מוצרי הסכ"ם בצד ההפוך כדי למנוע זהום ידני אחרי ניקוי. במערכת שמעבירים את כלי שולחן מהמתקן ניקוי למתקן אחסון, צריך לשים אותם במתקן ניקוי בצד העליון. כל מוצרי BergHOFF מעוצבים כדי לעלות את ציפיותיכם. לכן המראה יכול להיהרס אם לא מטפלים בהם נכון. נא עקוב אחרי כל ההוראות שלמעלה על מנת לשמר את האחריות שלך.

