

# STAROSTLIVOSŤ O INVENTÁR - AKO UMÝVAŤ



## SKLO krištáľínové / bezolovnaté / nedekorované

Najlepším spôsobom ako ochrániť sklenený riad a zachovať jeho kvality je samozrejme **ručné umývanie** za použitia **mäkkých saponátov**. Poháre na vodu, pivo, víno aj koktejly je možné umývať aj v umývačke skla a v umývačke riadu, no je potrebné dbať viacerých rád:

- **POUŽÍVAJTE SPRÁVNE KOŠE NA SKLO (RACKY)**
- **SKLO UMÝVAJTE ODDELENE OD OSTATNÉHO RIADU**
- **VKLADAJTE A VYBERAJTE SKLO POSTUPNE**
- **TEPLOTA NA UMÝVANIE 60°C, NA OPLACH 65°C**
- **POUŽÍVAJTE DOSTATOK ZMÄKČOVACEJ SOLI**
- **NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE PROSTRIEDKY**

### Do umývačky nepatria:

- X Misky a poháre s príliš tenkou stenou** (ručne tvarované sklo)
- X Dekorované sklo** (farbené, maľované, s povrchovou dekoráciou a pod.)

### Sklo na horúce nápoje:

Neohrievajte poháre a sklo, ktoré **nie je určené pre horúce nápoje**, v mikrovlnnej rúre - nie je to bezpečné. Nenalievajte do skla vriacu tekutinu a **vyhnite sa vysokým termošokom**.



## PORCELÁN hotelový porcelán

Profesionálny hotelový porcelán môžete nahrievať a niektoré značky môžu ísť aj do rúry a konvenktomatu - vyžiadať si od nás rozsahy teplôt konkrétnych výrobcov porcelánu.

- **MIKROVLNNÁ RÚRA** - porcelán môžete zohrievať v mikrovlnnej rúre, ale **nekladajte riad s dekorom zo zlata alebo platiny**
- **NEČISTITE DRHNUTÍM** - tvrdými čistiacimi materiálmi alebo drôtenou vlnou (môžu na povrchu porcelánu zanechávať svoje stopy)
- **VÁPENNÉ ŠKVRNY** - v prípade viditeľných vápenných škvŕn na porceláne (z tvrdej vody) použite na odstránenie **ocot**
- **ČAJ A KÁVA** - škvŕny po čaji a káve aj kovové škriabance sa dajú vyčistiť pomocou **práškového čistiaceho prostriedku** alebo **práškovej zubnej pasty**

### Umývanie v umývačke:

- X Nepoužívajte vysoko alkalické prostriedky** (najmä na dekorovaný riad)
- X Prílišný kontakt je nežiaduci** (usporiadajte riad tak, aby sa vzájomne nedotýkali)



## PRÍBORY 18/0 chróm - 18/10 chrómnikel - polywood

Na príboroch by **nemali zaschnúť kúsky potravín**, čo môže spôsobiť stratu lesku príboru. Odporúčame príbory **hneď po jedle umyť a poutierať**.

- **NEUMÝVAJTE SPOLU** - v umývačke riadu neumývajte naraz strieborný príbor s nerezovým alebo chrómniklové príborové diely 18/0 a 18/10
- **NENAMÁČAJTE** - nenechávajte príbory dlho odložené vo vode a v umývačke riadu (môže dôjsť ku korózii a príbor začne strácať lesk)
- **NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE PROSTRIEDKY A DRÔTENKU**
- **PO UMYTÍ VYSUŠTE A DOLEŠTITE MÄKKOU UTIERKOU**