

Utilisation et Entretien d'un Ustensile en Acier Inoxydable à Finition Brillante

1. Utilisation

- Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, le gaz, l'électrique et la vitrocéramique.
- Préchauffez doucement l'ustensile avant d'ajouter les aliments pour éviter les chocs thermiques.
- Évitez la surchauffe : une température excessive peut provoquer des taches ou altérer la finition brillante.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tranchants qui pourraient rayer la surface. Privilégiez le bois, le silicone ou le plastique résistant à la chaleur.
- Ne laissez pas d'aliments acides (comme le citron, le vinaigre ou la sauce tomate) en contact prolongé avec l'inox pour éviter toute altération de l'éclat.

2. Nettoyage et Entretien

- Lavez à l'eau tiède avec du liquide vaisselle et une éponge douce après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle si possible pour préserver la finition brillante sur le long terme.
- Si des résidus alimentaires adhèrent, laissez tremper dans de l'eau chaude avec un peu de savon avant de frotter délicatement.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs (éponges métalliques, poudres à récurer) qui risqueraient de rayer la surface.
- Pour raviver la brillance, utilisez un chiffon doux avec un nettoyant spécial inox ou une solution maison à base de vinaigre blanc dilué.
- Séchez immédiatement après lavage avec un chiffon microfibre pour éviter les traces d'eau et les taches de calcaire.

En suivant ces conseils, votre ustensile en inox conservera son éclat et sa durabilité pendant de nombreuses années.