



Несмотря на свою прочность и стойкость, металлическая посуда и столовые приборы не очень-то любят машинную мойку. В результате её на ручках столовых приборов даже могут появиться пятна бурой ржавчины. Гальванические процессы, возникающие при нахождении в горячей воде изделий из разных металлов, например, из серебра и нержавеющей стали, способствуют образованию такой коррозии. Серебро при этом покрывается темными пятнами. Избежать этого достаточно просто – никогда не мойте их вместе.

Моющие средства создают достаточно агрессивную среду, которая тут же выявляет все повреждения металлической посуды. После мойки поверхность столовых предметов может оказаться испещрённой мелкими точками язвочек в окружении ореолов ржавчины. Особенно это может быть заметно, если пища, которую ели этими предметами, была солёной или острой. Сполосните их, прежде, чем положить в машину.

Серебро особенно капризно – оно быстро покрывается налётом, а иногда просто чернеет. Все острые специи для него являются врагами. Мыть его лучше отдельно и, пожалуй, без дополнительной чистки обойтись не удастся.

Автор: John Brown
09.03.2011 11:49

При случайном попадании внутрь машины моющего средства, соли или ополаскивателя, сразу запустите программу «Предварительная мойка» и ополосните посуду холодной водой.