



Jak vyčistit smaltované víko?

„Jak mám čistit smaltované víko?“ je také často pokládaná otázka. Čištění Vašeho smaltovaného víka je jednoduché a zajišťuje dlouhou životnost Vašeho grilu. Následující instrukce Vám sdělí, jak a proč víko čistit.

Smaltovaná glazura jde setřít během vteřiny. Při trvalých vysokých teplotách se nesežehne ani neztratí barvu (kromě červené: ta bude při vysokých teplotách tmavnout, ale jakmile se teploty vrátí do normálu, červená bude jako původně). Barvy smaltu jsou ovlivňovány deštěm, sněhem, prachem, slunečním světlem, teplem, oxidačními činidly nebo párou. Nátěr se neloupe, nevytváří se na něm výdutě, neodděluje se od kovového základu ani od podkladové smaltované vrstvy. Údržba smaltovaného víka je snadná, obvykle stačí použít pouze jemný čistící přípravek a velmi jemný tlak.

<http://www.napoleongrills.com/blog/how-do-i-clean-my-porcelain-lid/>

