



**Comment bien entretenir
les produits en inox ?**

1. Utiliser un goupillon

Il suffit de **3 étapes très simples** pour bien nettoyer sa gourde ou son thermos.

1/ - Utiliser un goupillon

Le goupillon est utile pour nettoyer les biberons, mais ce n'est pas son seul usage puisqu'il s'avère efficace sur les bouteilles.

On utilise donc simplement un **goupillon et du liquide vaisselle** pour nettoyer les parois de la gourde.

N'hésitez pas à **bien frotter**. Ce geste suffit la plupart du temps si vous nettoyez votre gourde assez régulièrement, c'est-à-dire chaque jour.

N'oubliez pas le goulot et le bouchon à nettoyer soigneusement. Il va sans dire qu'il est nécessaire de **nettoyer le goupillon** soigneusement et de le remplacer régulièrement car, comme les éponges, c'est un nid à bactéries.

Dévissez soigneusement et videz la gourde avant de la rincer et de la laisser sécher



2. Eau chaude + liquide vaisselle

2/ - De l'eau chaude et du liquide vaisselle

Mettez quelques gouttes de **liquide vaisselle** dans la gourde et remplissez-la d'eau chaude.

Laissez poser une vingtaine de minutes et videz. Cette étape est surtout conseillée si des matières ont séché dans la gourde.

Si cela n'est pas spécialement le cas, vous pouvez la passer.

Si des matières ont séché pendant longtemps, vous pouvez même verser une moitié de **vinaigre blanc**, une moitié d'eau chaude, refermer et laisser cela agir une nuit complète avant de rincer soigneusement.



3. Riz et bicarbonate de soude

3/ - Enlever les mauvaises odeurs

L'inox ne retient en principe pas les odeurs, mais certaines pourraient apparaître si votre gourde est restée fermée longtemps.

Versez environ **60 grammes de riz** et **80 grammes de bicarbonate de soude**.

Le riz sert à frotter et le bicarbonate à désinfecter et éliminer les mauvaises odeurs.

Versez aussi du liquide vaisselle et enfin de l'eau chaude jusqu'à la moitié.

Fermez soigneusement la gourde.

Agitez vigoureusement la gourde en veillant à ce qu'elle reste bien fermée.

Placez-vous au-dessus d'un évier et dirigez l'ouverture vers l'intérieur comme si vous aviez secoué une bouteille d'eau gazeuse.

Dévissez soigneusement et videz la gourde avant de la rincer et de la laisser sécher tête en bas.



4. Attention



Les gourdes Kaomah ne passent pas au four micro-ondes (danger d'explosion) ni au lave-vaisselle.