Медная посуда долговечна, но требует особого обращения. Чтобы сохранить привлекательный внешний вид и увеличить срок жизни джезвы, следуйте нескольким простым правилам.

* Мойте медную посуду сразу после использования и только вручную – в мыльной воде или используя жидкие моющие средства.
* После мытья сразу вытирайте досуха мягкой салфеткой или полотенцем.
* Не используйте моющие средства с содержанием хлора, абразивные пасты и металлические щётки – всё это через некоторое время приведёт к стиранию внутреннего слоя олова.
* Для перемешивания содержимого используйте лопатки или ложки из дерева. Этим вы предохраните внутреннее покрытие от царапин и стирания и продлите срок его службы.
* Не оставляйте на рабочей плите пустую медную джезву.
* Заливать кипяток в сухую джезву не рекомендуется. Это может привести к повреждению внутреннего покрытия. Горячий кофе безопасен для чашек, поскольку имеет не такую высокую температуру.

Внутренняя часть джезвы, покрытая оловом, со временем слегка потускнеет и приобретёт сероватый оттенок из-за взаимодействия с окружающей средой и в результате постоянного приготовления в ней кофе. Это естественное явление. С учётом того, что это пищевое олово, нет надобности в чистке внутренней поверхности.