

Posate in acciaio inossidabile

Dopo aver tolto le posate dall'imballaggio assicuratevi che siano integre.

L'acciaio impiegato e la sua lavorazione garantiscono alle lame eccellenti caratteristiche di durezza e di taglio, ma richiedono una particolare cura nella loro manutenzione: per il lavaggio USATE SOLO detersivi neutri o debolmente alcalini; NON USATE MAI prodotti a base di cloro o candeggina; Durante il lavaggio NON USATE MAI spugnette abrasive o a base di cloro; Per l'asciugatura USATE SOLO panni morbidi.

Dopo l'uso Vi consigliamo di LAVARE le posate dopo l'uso con un detersivo neutro o debolmente alcalino. Ricordate anche di ASCIUGARE le posate con un panno morbido SUBITO dopo il lavaggio. Riponete le posate in un contenitore NON metallico in un luogo asciutto.

Le posate in acciaio inossidabile sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie; vi consigliamo però di disporle lontane da altri oggetti metallici e di asciugarle a mano subito dopo il ciclo di lavaggio.

QUESTE PRECAUZIONI SONO INDISPENSABILI PER EVITARE DANNI IRREPARABILI ALLE LAME DEI COLTELLI E ALLE POSATE IN GENERE.

Stainless steel cutlery

After taking the cutlery out of the packaging, check that all pieces are complete.

The stainless steel used for the cutlery ensures that the knives are strong and sharp, but special care and attention is required when using them:
- when washing, ONLY USE neutral or slightly alkaline detergents;
- NEVER USE products that contain chlorine or bleach;
- when washing, NEVER USE an abrasive pad or a chlorine-impregnated sponge;
- when drying ONLY USE a soft clean cloth.

After use We recommend WASHING the cutlery after use with a neutral or a slightly alkaline detergent. After washing, remember to DRY the cutlery IMMEDIATELY with a soft clean cloth. Store the cutlery in a dry place, in a NON-metal container.

Stainless steel cutlery is dishwasher safe. We recommend placing the cutlery in the dishwasher well away from other metal objects and drying the pieces by hand immediately after the wash cycle.

THESE PRECAUTIONS MUST BE FOLLOWED IN ORDER TO AVOID PERMANENT DAMAGE TO THE BLADES OF THE KNIVES AND THE CUTLERY IN GENERAL.

Couverts en acier inoxydable

Après avoir débarrassé les couverts, s'assurer qu'ils sont en parfait état.

L'acier utilisé et son usinage garantissent les excellentes caractéristiques des lames en matière de dureté et de coupe, mais ils réclament un soin tout particulier pour l'entretien:
- pour le lavage, N'UTILISER QUE des détergents neutres et faiblement alcalins;
- NE JAMAIS UTILISER de produits à base de chlore ou d'eau de Javel;
- Au cours du lavage, N'UTILISER JAMAIS d'éponges abrasives ou à base de chlore;
- Pour le séchage, N'UTILISER QUE des linges souples.

Après l'emploi Après l'emploi, il est conseillé de LAVER les couverts avec un détergent neutre ou faiblement alcalin. Ne pas oublier de SECHER les couverts avec un linge souple AUSSITOT après le lavage. Ranger les couverts dans un coffret NON métallique et dans un lieu sec.

Les couverts en acier inoxydable peuvent être lavés en lave-vaisselle; il est cependant conseillé de les y placer à bonne distance des autres objets métalliques et de les sécher à la main après le cycle de lavage.

CES PRECAUTIONS SONT INDISPENSABLES POUR EVITER D'ENDOMMAGER IRREMIABLEMENT LES LAMES DES COUTEAUX ET LES COUVERTS EN GENERAL.

Besteck aus rostfreiem Stahl

Überprüfen Sie beim Auspacken, daß das Besteck keinerlei Mängel aufweist.

Der verwendete Stahl sowie seine Verarbeitung verleihen den Messerklingen besondere Härte sowie eine ausgezeichnete Schneidekraft; sie erfordern allerdings eine besonders sorgfältige Pflege:
- Verwenden Sie beim Spülen AUSSCHLIESSLICH neutrale oder leicht alkalische Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie NIEMALS chlorhaltige Produkte oder Chlorbleiche.
- Verwenden Sie beim Spülen NIEMALS Scheuerschwämme oder chlorhaltige Schwämme.
- Verwenden Sie zum Trocknen AUSSCHLIESSLICH weiche Geschirrtücher.

Nach dem Gebrauch Wir empfehlen, das Besteck nach Gebrauch mit einem neutralen oder leicht alkalischen Reinigungsmittel zu SPÜLEN. TROCKNEN Sie das Besteck SOFORT nach dem Spülen mit einem weichen Tuch AB. Bewahren Sie das Besteck in einem NICHT metallenen Behälter trocken auf.

Besteck aus rostfreiem Stahl ist spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch, das Besteck von anderen metallenen Geschirrstücken fernzuhalten und es sofort nach dem Spülzyklus von Hand abzutrocknen.

DIESE VORSICHTSMASSNAHMEN SIND NOTWENDIG, UM IRREPARABLE SCHÄDEN AN DEN MESSERKLINGEN SOWIE DEM BESTECK IM ALLGEMEINEN ZU VERMEIDEN.

Cubiertos de acero inoxidable

Extraiga los cubiertos del embalaje y cerciõrese de que estén en perfectas condiciones.

El acero empleado y los procesos a que el mismo ha sido sometido garantizan las características excelentes de dureza y la capacidad de corte de las hojas. Para que las mismas duren a lo largo del tiempo, requieren un cuidado especial; a saber:
- a la hora de lavarlos, UTILICE EXCLUSIVAMENTE detergentes neutros o con un nivel de alcalinidad bajo;
- NUNCA UTILICE productos a base de cloro, ni lejía;
- durante el lavado NUNCA UTILICE ESPONJAS ABRASIVAS, ni a base de cloro;
- para secarlos, EMPLEE EXCLUSIVAMENTE paños suaves.

Después del uso Después de usar los cubiertos, le aconsejamos que los LAVE con un detergente neutro o con un nivel de alcalinidad bajo. Recuerde que hay que SECAR los cubiertos con un paño suave, INMEDIATAMENTE DESPUÉS de lavarlos. Guarde los cubiertos en un sitio seco. Ubíquelos en un portacubiertos NO metálico.

Los cubiertos de acero inoxidable se pueden lavar en el lavavajillas. Pero le aconsejamos que los ubique lejos de otros objetos metálicos y que los seque a mano, inmediatamente después del ciclo de lavado.

ESTAS PRECAUCIONES SON INDISPENSABLES PARA EVITAR DAÑOS IRREPARABLES EN LAS HOJAS DE LOS CUCHILLOS Y EN TODA LA CUBERTERÍA EN GENERAL.

Bestek van roestvrijstaal

Haal het bestek uit de verpakking en controleer of het intact is.

Het gebruikte staal en de bewerking daarvan garanderen dat de mesbladen de juiste hardheid en scherpte hebben, maar vragen om bijzondere aandacht bij het onderhoud:
- GEBRUIK ALLEEN een neutraal of weinig alkalihoudend afwasmiddel;
- GEBRUIK NOOIT een middel op basis van chloor of bleekmiddel;
- GEBRUIK bij het afwassen NOOIT een schuursponsje of een sponsje met chloor;
- GEBRUIK voor het afdrogen ALLEEN een zachte theedoek;

Na gebruik Het is raadzaam het bestek met een neutraal weinig alkalihoudend afwasmiddel AF TE WASSEN. Denk eraan het bestek ONMIDDELLIJK nadat het afgewassen is AF TE DROGEN. Berg het bestek op een droge plaats in een bestekla of -houder op die NIET van metaal mag zijn.

Het bestek van roestvrijstaal is geschikt voor de afwasmachine: wij raden u echter aan het bestek zo ver mogelijk van andere metalen voorwerpen te plaatsen en het onmiddellijk na afloop van de afwascyclus met de hand af te drogen.

DEZE VOORZORGSMAATREGELEN ZIJN ABSOLUUT NOODZAKELIJK OM ONHERSTELBARE SCHADE AAN DE MESBLADEN EN AAN HET BESTEK IN HET ALGEMEEN TE VOORKOMEN.