

IT - Istruzioni per la Cura

Acciaio Inossidabile è adatto per la Lavastoviglie e Facile da Curare. Seguite questi semplici consigli per assicurarsi che il Vostro Posate in Acciaio Inossidabile Vi Dia Grande Piacere a Lungo:

- Spolverare i Resti Alimentari prima di Mettere i Posate nella Lavastoviglie.
- Evitate che i Posate in Acciaio Inossidabile restino a Contatto con l'Acqua per Troppo Tempo.
- Per Evitare Graffi o Ray, quando Caricate la Lavastoviglie, Assicuratevi che le Lame dei Coltelli non Entrino in Contatto con Altri Utensili.
- Usate un Detergente Senza Cloro. Non Usare Detergenti con Aggiunta di Limone.
- Non Versare Mai Detergenti Direttamente sui Posate.
- Usate un Sgrassatore in Zone con Acqua Dura per Evitare Macchie o Fori d'Acqua.
- Rimuovere i Posate in Acciaio Inossidabile dal Lavastoviglie subito dopo il Ciclo di Asciugatura. In questo modo, si Riduce il Tempo in cui i Posate Sono Esposti ad Alte Umidità e Temperature Elevate, e Potrebbe Formarsi Ruggine.
- Se si Forma un Film di Detergente sui Posate, Pulitele e Asciugatele Manualmente per Rimuovere il Residuo.
- Per Macchie Ostinate o Ruggine, Potete Usare una Pasta per Acciaio Inossidabile o Metallica Non Abrasiva (Evitare Detergenti Abrasivi).
- Per Evitare Fori d'Acqua o Macchie, Limitate il Contatto con Acqua ad Alti Tenori Minerali, Detergenti con Alti Tenori di Cloro e Alimenti che Contengono Cloro (Ad Esempio: Sale da Cucina, Senape, Malonese, Uova).
- Pulite i Posate con Rivestimento ORO Separatamente Sempre. Rimuoveteli dal Ciclo di Asciugatura e Asciugateli Manualmente con un Telo Morbido. Sebbene i Posate Siano Adatti per la Lavastoviglie, Posate con Rivestimento ORO, Nero, Champagne, Lucido opaco e Lucido Dovrebbero Idealmente Essere Lavate a Mano.

Per Lavaggio a Mano, Seguire questi Consigli:

- Usare un Detergente Delicato.
- Lavare in Acqua Calda.
- Asciugare Immediatamente e Completamente con un Telo Morbido dopo il Lavaggio.

EN - Care Instructions

Stainless Steel is Dishwasher Safe and Easy to Care For. Follow these simple tips to ensure your Stainless Steel Cutlery Brings You Long-Lasting Joy:

- Rinse Food Residues off before Putting the Cutlery in the Dishwasher.
- Avoid Leaving Stainless Steel Cutlery Soaking in Water for Prolonged Periods.
- To Avoid Scratches or Grazes, When Loading the Dishwasher, Ensure Knife Blades Do Not Touch Other Utensils.
- Use a Chlorine-Free Detergent. Do Not Use Detergents with Added Lemon.
- Never Pour Detergents Directly onto the Cutlery.
- Use a Descaler in Areas with Hard Water to Avoid Spots or Water Marks.
- Remove Stainless Steel Cutlery from the Dishwasher Immediately After the Drying Cycle. This Reduces the Time the Cutlery is Exposed to High Humidity and Heat, Which Can Cause Rusting.
- If a Detergent Film Forms on Your Cutlery, Clean and Dry It Manually to Remove Residue.
- For Stubborn Stains or Rust, Use a Non-Abrasives Stainless Steel or Metal Polish (Avoid Abrasive Cleaners).
- To Avoid Water Marks or Stains, Limit Contact with High-Mineral Water, High-Chlorine Cleaners, and Chlorine-Containing Foods (e.g., Table Salt, Mustard, Mayonnaise, Eggs).
- Always Clean GOLD-Coated Stainless Steel Cutlery Separately. Remove It Before the Drying Cycle and Dry It Manually with a Soft Cloth. Although the Cutlery is Dishwasher Safe, GOLD-Coated, Black, Champagne, Matte, and Shiny Finishes Should Ideally Be Hand-Washed.

For Hand Washing, Follow These Tips:

- Use a Mild Detergent.
- Wash in Warm Water.
- Dry Immediately and Completely with a Soft Cloth After Washing.

ES - Instrucciones de Cuidado

El Acero Inoxidable es Seguro para Lavavajillas y Fácil de Cuidar. Siga estos Consejos Simples para Asegurarse de que su Cubiertos de Acero Inoxidable Le Brinden Alegría Duradera:

- Enjuague los Residuos Alimentarios Antes de Poner los Cubiertos en el Lavavajillas.
- Evite Dejar los Cubiertos de Acero Inoxidable Mojados en el Agua por Periodos Prolongados.
- Para Evitar Rayones o Arañazos, Al Cargar el Lavavajillas, Asegúrese de Que las Cuchillas No entren en Contacto con Otros Utensilios.
- Use un Detergente Sin Cloro. No Use Detergentes con Adición de Limón.
- Nunca Verter Detergentes Directamente sobre los Cubiertos.
- Use un Desengrasante en Áreas con Agua Dura para Evitar Manchas o Marcas de Agua.
- Retire los Cubiertos de Acero Inoxidable del Lavavajillas Inmediatamente Después del Ciclo de Secado. Esto Reduce el Tiempo en que los Cubiertos Están Expuestos a Alta Humedad y Calor, lo Que Puede Causar Desprendimiento.
- Si Se Forma una Película de Detergente en sus Cubiertos, Límpiely y Séquelos Manualmente para Remover los Residuos.
- Para Manchas Rebeldes o Óxido, Puede Usar una Pasta para Acero Inoxidable o Metal No Abrasiva (Evite Limpiadores Abrasivos).
- Para Evitar Marcas de Agua o Manchas, Limite el Contacto con Agua con Alto Contenido de Minerales, Detergentes con Alto Contenido de Cloro y Alimentos que Contengan Cloro (Por Ejemplo: Sal de Mesa, Mostaza, Mayonesa, Huevos).
- Lave los Cubiertos con Recubrimiento DE ORO por Separado Siempre. Retírelos del Ciclo de Secado y Séquelos Manualmente con un Paño Suave. Aunque los Cubiertos Son Adecuados para Lavavajillas, Cubiertos con Recubrimiento DE ORO, Negro, Champán, Brillo Mate y Brillo Idealmente Deberían Ser Lavados a Mano.

Para Lavado a Mano, Siga Estos Consejos:

- Use un Detergente Suave.
- Lave en Agua Tibia.
- Squeegee Inmediata y Completamente con un Paño Suave Después del Lavado.

DE - PFLEGEANLEITUNG

Edelstahl ist spülmaschinengeeignet und pflegeleicht. Befolgen Sie diese einfachen Hinweise, um sicherzustellen, dass Ihr Stahlbesteck Ihnen lange Freude bereitet:

- Spülen Sie Lebensmittelreste ab, bevor Sie das Besteck in die Spülmaschine geben.
- Vermeiden Sie es, Edelstahlbesteck länger in Wasser einzuweichen.
- Um Kerben oder Kratzer zu vermeiden, achten Sie beim Beladen der Spülmaschine darauf, dass die Messerklingen nicht mit anderen Utensilien in Berührung kommen.
- Verwenden Sie ein chlorfreies Reinigungsmittel. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel, dem Zitronen beigefügt wurde.
- Geben Sie Reinigungsmittel niemals direkt auf das Besteck.
- Verwenden Sie einen Enthärter an Orten mit hartem Wasser, um Flecken oder Lochfraß zu vermeiden.
- Entnehmen Sie Edelstahlbesteck stets kurz nach dem der Trockenprozess aus der Spülmaschine. So wird die Zeit verkürzt, in der Ihr Besteck einer hohen Luftfeuchtigkeit und heißen Umgebung ausgesetzt ist und es kann an kühlerer Luft trocknen.
- Sollte sich ein Reinigungsmittelfilm auf Ihrem Besteck bilden, reinigen Sie es und trocknen Sie es manuell, um den Film zu entfernen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen oder Rost kann eine nichtscheuernde Edelstahl- oder Metallpolitur (vermeiden Sie körnige Reinigungsmittel) verwendet werden.
- Um Lochfraß oder Flecken zu vermeiden, beschränken Sie den Kontakt mit Wasser mit einem hohen Mineralgehalt, mit Geschirrspülmitteln mit einem hohen Chlorgehalt und Lebensmitteln, die Chlor enthalten (z.B. Kochsalz, Senf, Mayonnaise, Eier).

- Reinigen Sie goldbeschichteten Edelstahl stets separat. Entnehmen Sie es vor dem Trockenprozess und trocknen Sie es manuell mit einem weichen Tuch.

Obwohl das Besteck spülmaschinengeeignet ist, sollte goldbeschichtetes, schwarzes, champagnerfarbenes, mattes Besteck und jenes mit Goldakzenten idealerweise von Hand gewaschen werden.

Bei Handwäsche folgendes beachten:

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.
- In heißem Wasser spülen.
- Trocknen Sie die Teile sofort vollständig mit einem weichen Tuch.

SI - NAVODILA ZA NEGO

Nerjaveče jeklo je primerno za pomivalni stroj in je enostavno za nego. Sledite tem preprostim napotkom, s katerimi boste zagotovili, da vam bo vaš pribor iz jekla še dolgo služil:

- Sperite ostanke živil, preden postavite pribor v pomivalni stroj.
- Pribora iz nerjavečega jekla ne puščajte dalj časa v vodi.
- Da bi preprečili nastanek zarez ali prask, pri polnjenju pomivalnega stroja pazite, da rezila pri nožih ne pridejo v stik z drugimi pripomočki.
- Uporabite čistilno sredstvo brez klora. Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki jim je bila dodana limona.
- Čistilnega sredstva ne dajte nikoli direktno na pribor.
- V krajih s trdo vodo uporabite sredstvo za mehčanje vode, da preprečite nastanek madežev ali luknjičaste korozije.
- Pribor iz nerjavečega jekla vedno vzemite iz pomivalnega stroja kmalu po procesu sušenja. Tako se skrajša čas, med katerim je vaš pribor izpostavljen visoki vlažnosti zraka in se lahko posuši na hladnejšem zraku.
- Če se na vašem priboru nabere plast čistilnega sredstva, ga očistite in ga ročno posušite, da boste tako odstranili to plast.
- Pri trdovratni umazaniji ali rji lahko uporabite neabrazivno polirno sredstvo za nerjaveče jeklo ali kovino (ne uporabljajte čistil z zrnici).
- Da preprečite nastanek luknjičaste korozije ali madežev, omejite stik z vodo, ki ima visoko vsebnost mineralov, z detergenti za pomivanje posode, ki imajo visoko vsebnost klora, in z živili, ki vsebujejo klor (npr. kuhinjska sol, gorčica, majoneza, jajca).
- Nerjaveče jeklo z zlato prevleko vedno čistite ločeno. Vzemite ga ven pred procesom sušenja in ga ročno posušite z mehko krpo.

Čeprav je pribor primeren za pomivalni stroj, je idealno, če se pribor z zlato prevleko, v črni barvi, v barvi šampanjca, z mat površino in z zlatimi poudarki pomiva ročno.

Pri ročnem pranju upoštevajte sledeče:

- Uporabite blago čistilno sredstvo.
- Sperite v vroči vodi.
- Dele takoj popolnoma posušite z mehko krpo.

CZ - NÁVOD K ÚDRŽBĚ

Nerez ocel lze mýt v myčce na nádobí a snadno se udržuje. Dodržujte tyto jednoduché pokyny, abyste zajistili, že budete mít z Vašich příborů dlouho radost:

- Opláchněte zbytky jídla, než vložíte příbor do myčky.
- Vyvarujte se dlouhému namáčení příborů ve vodě.
- Pro vyvarování se zářezů nebo škrábanců dbejte při vkládání do myčky na to, aby nepříšly čepele nožů do styku s ostatním náčiním.
- Používejte čistící prostředky bez chlóru. Nepoužívejte čistící prostředky, kterým byl dodán citron.
- Nikdy nedávejte čistící prostředek přímo na příbor.
- Používejte změkčovač na místech s tvrdou vodou, abyste se vyvarovali skvrnám nebo dírkám.
- Vyjměte nerez příbor krátce po procesu sušení z myčky. Tím se zkrátí čas, ve kterém bude příbor vystaven vysoké vlhkosti vzduchu a horkého okolí a může uschnout na chladném vzduchu.
- Bude-li se tvořit na přiborech film po čistících prostředcích, očistěte ho a ručně osušte, abyste film odstranili.
- V případě zaschlých nečistot nebo rzi lze používat neagresivní leštidlo na nerez ocel nebo kov (vyvarujte se drsným čistícím prostředkům).
- Pro vyvarování se děr a skvrn omezte kontakt s vodou s vysokým obsahem minerálů, mycími prostředky s vysokým obsahem chlóru a potravinami, které obsahují chlóř (např. kuchyňská sůl, hořčice, majonéza, vejce).

- Čistěte nerez ocel s pozlacenou vrstvou vždy odděleně. Vyjměte ho před procesem sušení a usušte ho ručně měkkou utěrkou.

Ačkoliv lze mýt příbor v myčce, měl by se příbor s pozlacenou vrstvou, černý, v barvě champagner, matný a jakýkoli jiný s prvky zlata mýt ideálně ručně.

V případě ručního mytí dbejte na:

- Použijte jemný čistící prostředek.
- Opláchněte horkou vodou.
- Ihned kompletně částí usušte měkkou utěrkou.

SE - SKÖTSELRÅD

Rostfritt stål tål diskmaskin och är lättskött. Följ dessa enkla råd för att förlänga hållbarheten på dina stålbestick.

- Skölj bort livsmedelsrester från besticken innan du diskar dem i diskmaskinen.
- Undvik att blötäggas bestick i rostfritt stål under en längre tid i vatten.
- Se till att besticken vid diskning inte kommer i beröring med andra utensilier för att undvika hack och repor.
- Använd ett rengöringsmedel utan klor. Använd inga rengöringsmedel med tillsatt citron.
- Tillförlid aldrig rengöringsmedel direkt på besticken.
- Tillsätt en vattenmjukgörare till vattnet om det är hårt för att undvika gropfrätning.
- Ta ut dina bestick kort efter diskmaskinens torkningsprocess. På så sätt förkortas tiden då besticken utsätts för hög fuktighet och värme. Torka dem i stället på svalare plats.
- Om det skulle bildas en film av rengöringsmedlet, försvinner denna om du rengör och torka av besticken för hand.
- Vid hårdnackade fläckar eller rost, rekommenderas att använda ett icke skummande metallpolermedel. (Undvik korniga rengöringsmedel.)
- För att undvika grobfrätning och fläckar, är det viktigt att minimera kontakt med mineralrikt vatten, klorrika diskmedel samt livsmedel som innehåller klor (t.ex. koksalt, senap, majonäs, ägg).
- Rengör gulfärgade bestick i rostfritt stål separat. Ta ut dina bestick innan diskmaskinens torkningsprocess och torka dem för hand med en mjuk trasa.

Även om besticken till diskmaskin, bör bestick med gulfärgade inslag, gulfärgade, svarta, champagnefärgade samt matta bestick diskas för hand.

Vid handdisk ska följande beaktas:

- Använd ett mildt rengöringsmedel.
- Skölj i hett vatten.
- Torka alla delar helt torra med en mjuk trasa.

HR - UPUTA ZA NJEGU

Oplemenjeni čelik je pogodan za perilicu posuđa i jednostavan za održavanje. Pridrđavajte se ovih jednostavnih napomena, kako biste osigurali, da dugo uživate u Vašem priboru za jelo od oplemenjenog čelika.

- Prije stavljanja pribora za jelo u perilicu posuđa isperite ostatke namirnica.

- Избягавajte duže omeškavanje pribora za jelo od oplemenjenog čelika u vodi.
- Kako biste izbjegli ureze ili ogrebotine, pri stavljanju pribora za jelo u perilicu posuda obratite pažnju na to, da oštrice noža ne dođu u dodir s drugim priborom.
- Koristite sredstvo za čišćenje bez klora. Ne koristite sredstvo za čišćenje koje sadrži limun.
- Ne stavljajte sredstvo za čišćenje izravno na pribor za jelo.
- Koristite omeškivač na mjestima s tvrdom vodom, kako biste izbjegli mrlje ili rupičastu koroziju.
- Kratko nakon sušenja izvadite pribor za jelo od oplemenjenog čelika iz perilice posuda. Time skraćujete vrijeme u kojem je pribor za jelo izložen visokoj vlažnosti zraka i vrućem okruženju te se može sušiti na hladnijem zraku.
- Ako se na priboru za jelo pojavi sloj sredstva za čišćenje, ručno ga očistite i osušite, kako biste uklonili taj sloj.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja ili hrđe možete upotrijebiti polturu za metal ili oplemenjeni čelik, koja nije abrazivna (izbjegavajte zrnasta sredstva za čišćenje).
- Kako biste izbjegli mrlje ili rupičastu koroziju, ograničite dodir s vodom s visokim udjelom minerala, sredstvima za čišćenje s visokim udjelom klora i namirnicama koje sadrže klor (npr. kuhinjska sol, senf, majoneza, jaja).
- Pozlaćeni oplemenjeni čelik uvijek perite zasebno. Izvadite ga prije sušenja i ručno ga osušite mekom krpom.

Iako je pribor za jelo pogodan za perilicu posuda, pozlaćeni ili pribor za jelo u crnoj, mat ili boji šampanjca ili s ukrasima u zlatnoj boji idelano bi bilo ručno prati.

Pri ručnom pranju obratite pažnju na sljedeće:

- Koristite blago sredstvo za čišćenje.
- Perite pribor za jelou vrućoj vodi.
- Odmah osušite pribor za jelo mekom krpom.

RS UPUTSTVO ZA ODRŽAVANJE

Nerđajući čelik je pogodan za mašinu za pranje sudova i jednostavan za održavanje. Pridržavajte se ovih jednostavnih napomena da bi Vam pribor za jelo od nerđajućeg čelika dugo vremena pričinjao zadovoljstvo:

- Isperite ostatke od hrane pre nego što pribor za jelo stavite u mašinu za sudove.
- Izbegavajte dugo natapanje pribora za jelo u vodi.
- Da bi izbjegli useke i ogrebotine vodite računa pri stavljanju u mašinu za pranje sudova da oštrice noža ne dolaze u dodir sa drugim priborom.
- Koristite sredstva za čišćenje bez hlora. Ne koristite sredstva za čišćenje kojima je dodat limun.
- Nikada ne stavljajte sredstvo za čišćenje direktno na pribor za jelo.
- Koristite sredstvo za omeškavanje vode ukoliko je voda tvrda kako bi izbegli fleke ili nagrizanja.
- Pribor za jelo od nerđajućeg čelika ubrzo nakon procesa sušenja izvadite iz mašine za pranje sudova. Time skraćujete vreme u kojem bi pribor za jelo bio izložen visokoj vlažnosti vazduha i vrućem okruženju i može se sušiti na hladnijem vazduhu.
- Ukoliko se na priboru za jelo stvori sloj od sredstva za čišćenje, očistite ga i osušite ručno, kako bi otklonili taj sloj.
- Kod upornih zaprljanosti ili rđe može se upotrebiti neabrazivno sredstvo za poliranje nerđajućeg čelika ili metala (izbegavajte zrnasta sredstva za čišćenje).
- Da bi izbegli nagrizanje pribora i fleke ograničite kontakt sa vodom koja ima visok sadržaj minerala, sa sredstvima za pranje sa visokim sadržajem hlora i namirnicama koje sadrže hlor (npr. kuhinjska so, senf, majonez, jaja).
- Uvek odvojeno čistite nerđajući čelik obložen zlatom. Izvadite ga pre procesa sušenja i osušite ručno mekom krpom.

Iako je pribor za jelo pogodan za pranje u mašini za sudove, idealno bi bilo prati ručno pribor za jelo koji je obložen zlatom, crne ili šampanj boje, mat pribor i sa zlatnim akcentima.

Kod ručnog pranja voditi računa o sledećem:

- Koristite blago sredstvo za čišćenje.
- Isperite u vrućoj vodi.
- Odmah osušite delove u potpunosti mekom krpom.

BG УКАЗАНИЯ ЗА ПОДДРЪЖКА

Благородната стомана е подходяща за съдомиялна машина и е лесна за поддръжка. Следвайте тези указания, с цел по-продължителен живот на Вашите прибори:

- Изплакнете остатъците храна от приборите, преди да ги поставите в съдомиялната машина.
- Избягвайте да оставяте продължително време стоманените прибори във вода.
- За да избегнете ценнатини или драскотини, когато зареждате съдомиялната машина поставяйте ножовете отделно от други прибори.
- Използвайте препарат без съдържание на хлор. Не използвайте препарат които съдържа лимонова киселина.
- Никога не поставяйте препарат директно върху приборите.
- Използвайте противоваровиков препарат при наличие на твърда вода, с цел да избегнете петна или деформация.
- Извадете от съдомиялната машина стоманените прибори малко след като приключи процеса измиване. Така ще се съкрати времето в което те трябва да изсъхват във влажна среда-вътре в съдомиялната машина и могат да съхнат на хладен въздух.
- Ако се образуват петна от препарта върху приборите, почистете ги ръчно след което ги подсушете.
- При твърди замърсвания или корозия почистете с непенлив препарат за полиране на стомана или метал (Избягвайте абразивни препарати).
-
- Почистете по-отделно зоните със златно покритие. Преди процеса сушене, извадете приборите и подсушете ръчно с мека кърпа.

Въпреки, че приборите са подходящи за съдомиялна машина, тези които имат златно и черно покритие, с цвят на шампанско или матиран ефект, както и други златни акценти трябва да се измиват ръчно.

При ръчно измиване, спазвайте следните инструкции:

- Използвайте мек почистващ препарат.
- Изплаквайте с гореща вода.
- Веднага след измиване подсушете частите с мека кърпа.

SK NÁVOD NA ÚDRŽBU

Ušľachtilá oceľ je vhodná do umývačky riadu a je potrebná len jednoduchá údržba. Dodržiavajte tieto jednoduché pokyny, aby ste sa mohli čo najdlhšie tešiť z funkčnosti prístroja z ušľachtilej ocele.

- Predtým, ako vložíte prístroj do umývačky riadu, opláchnite ho od zvyškov jedla.
- Nenechávajte prístroj dlho vo vode, aby sa rozmočil.
- Aby ste sa vyhlí zázemom a škvrabcom na prístroji, dávajte pozor pri plnení umývačky riadu, aby sa čepele nožov nedostali do kontaktu s inými predmetmi.
- Používajte čistiace prostriedky bez obsahu chlóru a nepoužívajte také, ktoré obsahujú citrón.
- Nikdy neaplikujte čistiaci prostriedok priamo na prístroj.
- Použite zmäčkovac na miestach s tvrdou vodou, aby ste predišli tvorbe škvrín alebo korózie.
- Vyberte prístroj z ušľachtilej ocele z umývačky riadu už krátko po ukončení programu sušenia. Tým bude prístroj len krátky čas vystavený vysokej vlhkosti a horúcemu prostrediu a následne sa môže sušiť vplyvom chladnejšieho vzduchu.
- Ak sa na prístroji vytvorí film z čistiaceho prostriedku, ručne ho umyte a osušte.
- V prípade ťažko odstrániteľných škvrín alebo hrdze môžete použiť leštidlo na ušľachtilú oceľ alebo kov (vyhýbajte sa používaniu granulovaných čistiacich prostriedkov).

- Aby ste predišli tvorbe korózie alebo škvrín, obmedzte kontakt s vodou s vysokým obsahom minerálov, čistiacimi prostriedkami na riady s vysokým obsahom chlóru a potravinami, ktoré obsahujú chlór (napr. soľ, horčica, majonéza, vajíčka).
- Tá časť ušľachtilej ocele, ktorá je pozlátaná, čistite samostatne. Vyberte prístroj predtým, ako nastavíte program sušenia a osušte ho utierkou.

Aj keď je tento prístroj vhodný do umývačky riadu, bolo by najlepšie, pozlátané, čierne a šampáňové matné časti umývať ručne.

Pri umývaní v rukách berte na vedomie nasledovné:

- používajte jemný čistiaci prostriedok
- umývajte v horúcej vode
- následne osušte mäkkou utierkou

HU ÁPOLÁSI ÚTMUTATÓ

A nemesacél mosogatógépben mosható és könnyen kezelhető. Kövesse az alábbi egyszerű útmutatásokat, hogy sokáig örömet lehessen a nemesacél evőeszközökből.

- Mielőtt mosogatógépbe teszi az evőeszközt, öblítse le az ételmaradékokat.
- Ne áztassa sokáig a nemesacél evőeszközt.
- A karcolások elkerülése érdekében a mosogatógép megtöltésénél ügyeljen arra, hogy a késélek ne érintkezzenek más tárgyakkal.
- Klórmentes tisztítószer használjon. Ne használjon citromot tartalmazó tisztítószer.
- Soha ne tegye közvetlenül az evőeszközre a tisztítószer.
- A foltok vagy gödrösödés elkerülése érdekében használjon lágyítót azokon a helyeken, ahol kemény a víz.
- A szárítási folyamat után mindig hamar vegye ki a nemesacél evőeszközt a mosogatógépből. Így rövidebb ideig lesz magas páratartalomnak és forró környezetnek kitéve az evőeszköz, és hűvösebb helyen száríthat.
- Ha az evőeszközön tisztítószerréteg képződik, annak eltávolításához kézzel tisztítsa és szárítsa meg az evőeszközt.
- Makacs szennyeződések vagy rozsa esetén karcolásmentes nemesacél- vagy fémtisztító (kerülje a szemcsés tisztítószereket) használható.
- A foltok vagy gödrösödés elkerülése érdekében kerülje a magas ásványtartalmú vízzel, magas klórtartalmú mosogatószerekkel és klórtartalmú élelmiszerekkel (pl.: konyhasó, mustár, majonéz, tojás) való érintkezést.
- Mindig elkülönítve tisztítsa az arannyal bevont nemesacélt. Vegye ki a mosogatógépből a szárítási folyamat előtt, majd puha ronggyal törölje szárazra.

Habár az evőeszköz mosogatógépben mosható, az arannyal bevont, fekete, pezsgőszínű, matt, aranyintás evőeszközt ideális esetben kézzel kell mosni.

Kézi mosásnál az alábbiakat vegye figyelembe:

- Enyhe tisztítószer használjon.
- Forró vízzel öblítsen.
- Puha ronggyal azonnal törölje meg a részeket.

RO Instrucțiuni de întreținere

Oțelul inoxidabil se poate folosi în mașina de spălat vase și este ușor de întreținut. Urmăți aceste îndrumări pentru a vă asigura că vă veți bucura mult timp de tacămurile dumneavoastră din oțel.

- Îndepărtați resturile de mâncare, înainte de a băga tacămurile în mașina de spălat.
- Evitați să lăsați tacămurile de inox în apă pentru prea mult timp.
- Pentru a evita creșterea sau zgărieturi, atunci când încărcați mașina de spălat vase, asigurați-vă că lamele cuțitului nu intră în contact cu alte ustensile.
- Utilizați un detergent fără clor. Nu utilizați detergenți cu lămăie.
- Nu puneți niciodată detergent direct pe tacămuri.
- Folosiți un dedurizator de apă acolo unde este necesar, pentru a evita pete și coroziuni.
- Scoateți întotdeauna tacămurile din inox din mașina de spălat pentru a le usca, imediat după spălare. Acest lucru scurtează timpul în care tacămurile tale sunt expuse la umiditate ridicată și mediu cald, și se pot usca în aer mai rece.
- Dacă pe tacămurile dumneavoastră se formează o peliculă de detergent, curățați-le și uscați-le manual pentru a îndepărta-o.
- Pentru a îndepărta murdăria dificilă sau rugina, utilizați o soluție non-abrazivă de lustruit pentru inox sau metale (evitați folosirea detergenților granulari).
- Pentru a evita apariția sau coroziunea, limitați contactul cu apa bogată în minerale, cu produsele de spălat vase cu un conținut ridicat de clor și cu alimentele care conțin clor (de exemplu sare de bucătărie, mustar, maioneză, ouă).
- Curățați întotdeauna separat oțelul inoxidabil placat cu aur. Scoateți tacămurile din mașina de spălat înainte de începerea procesului de uscare și uscați-le manual cu o lavetă moale.

Deși tacămurile pot fi spălate la mașina de spălat vase, este recomandat să le spălați manual pe cele aurite, negre, de culoare șampanie, mate, și pe cele decorate cu aur.

În caz de spălare manuală, urmați următoarele indicații:

- Utilizați un detergent delicat.
- Clățiți cu apă caldă.
- Uscați piesele complet cu o lavetă moale imediat după spălare.

FR INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

L'acier inoxydable passe au lave-vaisselle et est facile à nettoyer. Suivez ces conseils simples pour que vos couverts en acier vous durent longtemps :

- Rincez les résidus de nourriture avant de mettre les couverts dans le lave-vaisselle.
- Évitez de faire tremper les couverts en acier inoxydable dans l'eau pendant trop longtemps.
- Pour éviter les entailles ou les rayures, veillez à ce que les lames des couteaux n'entrent pas en contact avec d'autres ustensiles lorsque vous chargez le lave-vaisselle.
- Utilisez un produit de nettoyage sans chlore. N'utilisez pas de produit de nettoyage contenant du citron.
- N'appliquez jamais le détergent directement sur les couverts.
- Utilisez un adoucisseur si l'eau est dure pour éviter les taches ou la corrosion.
- Retirez toujours les couverts en acier inoxydable du lave-vaisselle peu de temps après la fin de l'étape de séchage. Cela réduit le temps pendant lequel vos couverts sont exposés à une forte humidité et à des environnements chauds et leur permet de sécher dans un air plus frais.
- Si une pellicule de détergent se forme sur vos couverts, nettoyez-les et séchez-les manuellement pour enlever la pellicule.
- Pour les taches tenaces ou la rouille, vous pouvez utiliser un produit non abrasif pour acier inoxydable ou métal (évituez les nettoyants granuleux).
- Pour éviter la corrosion ou les taches, limiter le contact avec l'eau à forte teneur en minéraux, les détergents à vaisselle à forte teneur en chlore et les aliments contenant du chlore (par exemple, le sel de table, la moutarde, la mayonnaise, les œufs).
- Nettoyez toujours l'acier inoxydable plaqué or séparément. Retirez-le avant l'étape de séchage et séchez-le manuellement avec un chiffon doux.

Bien que les couverts passent au lave-vaisselle, les couverts dorés, noirs, couleur champagne, mats et ceux avec des accents dorés doivent idéalement être lavés à la main.

Veillez tenir compte des points suivants lors du lavage à la main :

- Utilisez un détergent doux.
- Rincez à l'eau chaude.
- Séchez immédiatement et complètement les couverts avec un chiffon doux.