

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:

- Spostare i Resti Alimentari prima di Mettere i Posate nella Lavastoviglie.
- Evitare 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 dalla 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, Pulite e Asciugate Manualmente per Rimuovere il Residuo.
- Per Macchie Ossinate 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, Mattoncine, Uova).
- Pulite i Posate con Rivestimento DRO 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 DRO, Nero, Champagne, Lucido opaco e Lucido Dovrebbero Idealmente Essere Lavati 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 Residue off before Putting the Cutlery in the Dishwasher.
- Avoid Leaving Stainless Steel Cutlery Soaking in Water for Prolonged Periods.
- To Avoid Scratches or Grares, When Loading the Dishwasher, Ensure Knife Blades Do Not Touch Other Utensils.
- Use a Chlorine-Free Detergent. Do Not Use Detergents with Added Lemons.
- 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-Abrasive 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 Vertiera 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, Limpíelos y Séquelos Manualmente para Remover los Residuos.
- Para Manchas Rebelde o Oxido, 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 DRO 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 DRO, Negro, Champán, Brillo Mate y Brillido 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 einzuschleichen.
- Um Kratzen 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 Zitrone 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 so 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 Goldkanten 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 NEGLO

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 ostanki 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 krajši ali trdo vodo uporabite sredstvo za mehčanje vode, da preprečite nastanek madežev ali luknjicaste 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 vročemu okolju 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 ri lahko uporabite neabrazivno polirno sredstvo za nerjaveče jeklo ali kovino (ne uporabljajte čistil z zrnci).
- Da preprečite nastanek luknjicaste korozije ali madežev, omejite stik z vodo, ki ima visoko vsebnost mineralov, z detergenti za pomivanje posode, ki imajo visoko vsebnost klora, in z žilvic, 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 žrni 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 ÚDRŽEBE

Nerez ocel lze myt v myčce na nádobí a snadno se udržuje. Dodržujte tyto jednoduché pokyny, abyste zajistili, že budete mít z vašich přístrojů dlouhou radost:

- Opláchněte zbytky jídla, než vložíte přístroj do myčky.
- Vyvarujte se dlouhému namožení přístrojů ve vodě.
- Při vyvarování se zářezů nebo škrábanců dbajte při vkládání do myčky na to, aby nepřichýly čepele nožů do stoku s ostatním nádobím.
- Používejte čistící prostředky bez chlóru. Nepoužívejte čistící prostředky, kterým byl dodán citrón.
- Nikdy nedávejte čistící prostředek přímo na přístroj.
- Používejte změkčovač na mýstech z tvrdou vodou, abyste se vyvarovali skvrnám nebo dírkám.
- Vymijte nerez přístroj vždy krátce po procesu sušení z myčky. Tím se skráti čas, ve kterém bude přístroj vystaven vysoké vlhkosti vzduchu a hořlého okolí a může uschnout na chladnějším vzduchu.
- Bude-li se tvořit na přístroích film po čistících prostředcích, odtěte ho a ručně osušte, abyste film odstranili.
- V případě závažných nečistot nebo rzi lze použít agresivní leštičbu na nerez ocel nebo kov (vyvarujte se drsným čistícím prostředkům).
- Pro vyvarování se der 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).

Čistíte nerez ocel s pozlacenou vrstvou vždy odděleně. Vymijte ho před procesem sušení a usušte ho ručně měkkou utěrkou.

Akdyž lze myt přístroj v myčce, měl by se s přístroj s pozlacenou vrstvou, černý, v barvě champagner, matný a jakýkoli jiný s prvky zlata myt ideálně ručně.

V případě ručního mytí dbajte na:

- Použijte jemný čistící prostředek.
- Opláchněte horkou vodou.
- Ihned kompletně usušíte utěrkou.

SE - SKÖTSELÄRD

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 blottlägga 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 att undvika hack och repor.
- Använd ett rengöringsmedel utan klor. Använd inga rengöringsmedel med tillsatt citron.
- Tillsätt aldrig rengöringsmedel direkt på besticken.
- Tillsätt en vattenmjukgörare till vattnet om det är hårt för att undvika grofgratning.
- 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 rengöringsmedel, försöriner denna om du rengör och torka av besticken för hand.
- Vid hårdnackade fläckar eller rost, rekommenderas att använda ett icke skummande metallpoliermedel. (Undvik korniga rengöringsmedel.)
- För att undvika grofgratning och fläckar, är det viktigt att minimera kontakt med mineralrikt vatten, kloriska diskmedel samt livsmedel som innehåller klor (t.ex. koksalt, senap, majonäs, ägg).
- Rengör guldårgade bestick i rostfritt stål separat. Ta ut dina bestick innan diskmaskinens torkningsprocess och torka dem för hand med en mjuk trasa.

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

Vid handdisk sk följande beaktas:

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

HR - UPUTA ZA NEGLO

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

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

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.
- Evitare 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 dalla Lavastoviglie subito dopo il Ciclo di Asciugatura. In questo modo, si Riduce il Tempo in cui i Posate Sono Esposti ad Alta Umidità e Temperature Elevate, e Potrebbe Formarsi Ruggine.
- Se si Forma un Film di Detergente sui Posate, Pulite e Asciugate Manualmente per Rimuovere il Residuo.
- Per Macchie Ostruite 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, Maionese, 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 Drexellbero Idealmente Essere Lavate a Mano.

Per Lavaggio a Mano, Seguire questi Consigli:

- Usare un Detergente Dedicato.
- 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 Graze, 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-Abrasive 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. Sigas estos Consejos Simples para Asegurarse de que su Cubiertos de Acero Inoxidable Le Brinden Alegria 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 Vertiere Detergentes Directamente sobre los Cubiertos.
- Use un Desengrasante en Areas 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, Límpielos 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, Sigas Estos Consejos:

- Use un Detergente Suave.
- Lave en Agua Tibia.
- Squeeege 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 Messerlingen nicht mit anderen Utensilien in Berührung kommen.
- Verwenden Sie ein chlorfreies Reinigungsmittel. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel, dem Zitrone 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 kühlere 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 Geschirpsmitteln 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 Jense mit Goldakzenten idealerweise von Hand gewaschen werden.

Bei Handwäsche folgende beachten:

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.
- In heilem 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:

- Spirnite ostankje 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.
- V krajši s trdo vodo uporabite sredstvo za mehčanje vode, da preprečite nastanek madežev ali luknjčaste 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 vročemu okolju 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 zrno).
- Da preprečite nastanek luknjčaste korozije ali madežev, omejite stik z vodo, ki ima visoko vsebnost mineralov, z detergenti za pomivanje posode, ki imajo visoko vsebnost klor, in z živil, ki vsebujejo klor (npr. kuhinjska sol, gorčica, majonaza, 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 zlati površino in z zlatimi poudarki pomiva ročno.

Pri ročnem pranju upoštevajte sledeče:

- Uporabite blago čistilno sredstvo.
- Spirnite v vroči vodi.
- Dete takoj popolnoma posušite z mehko krpo.

CZ: NÁVOD K ÚDRŽEBE

Nerez ocel lze mít v myčce na nádobí a snadno se udržuje. Dodržte tyto jednoduché pokyny, abyste zajistili, že budete mít s Vašich přístroji dlouhou radost:

- Opláchněte zbytky jídla, než vložíte přístroj do myčky.
- Vyvarujte se dlouhému namáčení přístrojů ve vodě.
- Pro vyvarování se zářezů nebo »krabanců« dbejte při vkládání do myčky na to, aby nepřichly čepele nožů do styku s ostatními nádobími.
- Používejte čistící prostředky bez chlóru. Nepoužívejte čistící prostředky, kterým byl dodán citron.
- Nikdy nedávejte čistící prostředek přímo na přístroj.
- Používejte změkčovač na mýdlo s tvrdou vodou, abyste se vyvarovali skvrnám nebo dírkám.
- Vymějte nerez přístroj vždy krátce po procesu sušení v myčce. Tím se zkrátí čas, ve kterém bude přístroj vystaven vysoké vlhkosti vzduchu a horkého okolí a může uschnout na chladnějším vzduchu.
- Bude-li se tvořit na přístroích film po čistících prostředcích, očištěte ho a ručně osušte, abyste film odstranili.
- V případě zasychlých nečistot nebo rzi lze použít neagresivní lektidlo na nerez ocel nebo kov (vyvarujte se drsným čistícím prostředkům).
- Pro vyvarování se dřív a skvrn omezte kontakt s vodou s vysokým obsahem minerálů, mýcimi prostředky s vysokým obsahem chlóru a potravinami, které obsahují chlóř (např. kuchyňská sůl, hořčice, majonéza, vejce).

- Čistíte nerez ocel s pozlacenou vrtvou vždy odděleně. Vymějte ho před procesem sušení a osušte ho ručně měkkou utěrkou.

Ačkoli lze mít přístroj v myčce, měl by se přístroj s pozlacenou vrtvou, černý, v barvě šampanagne, 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 osušte usuše měkkou utěrkou.

SE: SKÖTSELÄRD

Rostfritt stål till 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 blöttägg 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 repar.
- Använd ett rengöringsmedel utan klor. Använd inga rengöringsmedel med tillägg citron.
- Tillför aldrig rengöringsmedel direkt på besticken.
- Tillägg en vattenmjukgörare till vattnet om det är hårt för att undvika grofgratning.
- 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 rengöringsmedel, försvinner denna om du rengör och torka av besticken för hand.
- Vid hårdnackade fläckar eller rost, rekommenderas att använda ett icke skummande metallpoliermedel. (Undvik körniga rengöringsmedel.)
- För att undvika grofgratning 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 guldårgade 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 guldårgade inslag, guldårgade, svarta, champagnerårgade 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. Pridržiavajte se ovih jednostavnih napomena, kako biste osigurali, da dugo uživate u Vašem priboru za jelo od oplemenjenog čelika.

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