

For at sikre, at du får glæde af dit HENCKELS-bestik i lang tid, bedes du læse følgende plejeanvisninger, før du tager det i brug:

Alt HENCKELS-bestik kan vaskes i opvaskemaskinen. Bestikket bør vaskes af, inden det tages i brug første gang. Ved håndtering af bestik skal man være opmærksom på, at overflader af porcelæn og keramik er hårdere end alle bestikmaterialer. Undgå derfor ridser på bestikket ved, at det kommer imellem det øvrige service ved flytning og rengøring, f.eks. når du tager af bordet. Metal kan angribes af mælke-, frugt- og eddikesyre i maden, men også af saltrester. Derfor må bestik ikke ligge for længe, inden det rengøres. Hvis bestikket ikke straks vaskes af, anbefales det, at eventuelle madrester på bestikket fjernes. Lad ikke dit bestik være vådt eller ligge i blød for længe.

For at sikre, at opvaskemaskinens vandstråle når alle bestikdele, skal de stilles usorteret og med skafterne nedad i bestikkurven. Hvis du efter rengøring i opvaskemaskinen alligevel opdager pletter, kan dette skyldes de tilsætningsstoffer, der anvendes. De er nemme at fjerne med almindelige plejemidler til rustfrit stål. Brug aldrig ståluld eller skurepulver til rengøring af bestikket, da disse midler kan gøre overfladen ru og beskadige den. Brug kun fnugfri, bløde klude og børster.

Kontroller, om din opvaskemaskine ud over opvaskemiddel også er påfyldt salt og afspændingsmiddel. Sørg også for kun at bruge midler af samme mærke/serie i opvaskemaskinen, da disse er nøje afstemt efter hinanden. Læs også anvisningerne i brugsvejledningen til din opvaskemaskine.

Hvis du i enkelte tilfælde opdager spor af rust på dit bestik, kan det være såkaldt 'flyverust', som er overført fra andre produkter, der ikke er rustfri. Du kan undgå dette ved kun at vaske rustfri metalprodukter i opvaskemaskinen. Tidlig fjernelse af denne type pletter med bløde klude, børster eller svampe med opvaskemiddel forhindrer, at der opstår grubetæring.

Vigtig information:
På grund af overfladens særlige beskaffenhed på matteret bestik kan dele af matteringen blive blank ved brug. Med matheringsvlies kan overfladen genopfriskes. Bemærk: Matterede flader må ikke poleres.

Чтобы водные струи в посудомоечной машине промывали столовые приборы как можно лучше, следует помещать их в емкость для очистки приборов вперемешку, ручками вниз. Причиной возникновения пятен на приборах после мытья в посудомоечной машине может быть используемое очищающее средство. Такие пятна можно устранить обычными средствами по уходу за изделиями из нержавеющей стали. При этом во избежание шероховатости и повреждений ни в коем случае не используйте для очистки приборов стальное волокно или абразивные чистящие средства. Пользуйтесь только неворсистыми и мягкими салфетками и щетками.

Соблюдение нижеприведенных инструкций по уходу позволит продлить срок использования приборов HENCKELS:

Все приборы HENCKELS можно мыть в посудомоечной машине. Перед первым применением приборы необходимо помыть. При ежедневном использовании столовых приборов необходимо помнить, что поверхность фарфора и керамики тверже материала, из которого изготавливаются приборы. Поэтому во избежание появления царапин при их транспортировке и мытье необходимо следить за тем, чтобы они не оказались зажаты между керамическими изделиями, например, во время уборки посуды со стола. Остатки молока, фруктов, уксусной кислоты или соли, содержащиеся в блюдах, могут оказывать на металл разрушающее воздействие. По этой причине следует мыть столовые приборы сразу после их применения. Если сразу помыть столовый прибор невозможно, рекомендуется очистить его от прилипших остатков пищи. Не оставляйте приборы в сыром месте и не замачивайте их в воде.

В отдельных случаях на приборах могут появляться следы ржавчины или коррозии. Это происходит из-за близости других изделий с ржавчиной, с которых она переносится на приборы. Во избежание таких случаев в посудомоечной машине следует мыть только нержавеющие металлические предметы. Своевременное удаление таких пятен при помощи мягкой салфетки, щетки или губки со средством для мытья посуды препятствует появлению локальной коррозии.

Важное примечание:
Особенности структуры поверхности матовых столовых приборов иногда придают им ненужный блеск. Поверхность можно освежить с помощью флисовой салфетки для матовых поверхностей. Внимание! Запрещается полировать матовую поверхность.

HENCKELS çatal bıçak takımınızdan uzun yıllar memnun kalabilmeniz için aşağıda belirtilen bakım önerilerine dikkat edin:

Tüm HENCKELS çatal bıçak takımları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Çatal bıçak takımı parçalarının temizliği ilk kullanımdan önce yapılmalıdır. Çatal bıçak takımının günlük kullanımında porselen ve seramik yüzeylerinin diğer çatal bıçak takımı malzemelerine oranla daha sert olduğuna dikkat edilmelidir. Bundan dolayı da taşırken ya da temizlerken, bu izler paslanmaz olmayan ürünlerden taşınmış olabilir. Bu zararı önlemek için bulaşık makinenizde yalnızca kaliteli ve paslanmaz metal parçaları temizleyin. Bu lekelerin yumuşak bez, fırça ya da bulaşık deterjanlı süngerlerle erkenden çıkarılması paslanma sonucu çürümelerin oluşumunu önler.

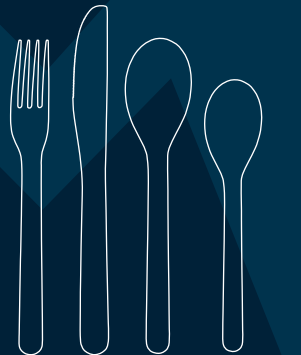
Münferit durumlarda çatal bıçak takımınızda pas izleri tespit ederseniz, "yüzen pas" olarak adlandırılan bu izler paslanmaz olmayan ürünlerden taşınmış olabilir. Bu zararı önlemek için bulaşık makinenizde yalnızca kaliteli ve paslanmaz metal parçaları temizleyin. Bu lekelerin yumuşak bez, fırça ya da bulaşık deterjanlı süngerlerle erkenden çıkarılması paslanma sonucu çürümelerin oluşumunu önler.

Bulaşık makinesinin suyu çatal bıçak takımı parçalarına, bunlar türlerine göre ayrılmamış olarak ve sapları sepetin alt tarafına doğru yerleştirildiğinde ideal bir şekilde ulaşır. Bulaşık makinenizde temizlemeye bağlı oluşan lekeleri tespit ederseniz, bunun nedeni kullanılan ürünler olabilir. Lekeler günlük kullanılan paslanmaz çelik temizleme malzemeleriyle kolayca yok edilir. Çatal bıçak takımının temizliği esnasında kesinlikle bulaşık teli ya da asitli deterjan kullanmayın. Aksi takdirde parçaların yüzeyi havlanabilir ve zarar görebilir. Sadece hav bırakmayan ve yumuşak bez ve fırçalar kullanın.

Bulaşık makinenizde deterjanın yanı sıra yeterli miktarda tuz ve parlaticının da olup olmadığını lütfen kontrol edin. Bulaşık makinenizde bir seri ya da markanın yardımcı malzemelerini kullanmaya özel gösterin. Çünkü bu malzemeler ideal şekilde birbirlerine uyacaktır. Bu konu hakkında daha kapsamlı bilgi edinmeniz için bulaşık makinenizin kullanma kılavuzunu okuyun.

Münferit durumlarda çatal bıçak takımınızda pas izleri tespit ederseniz, "yüzen pas" olarak adlandırılan bu izler paslanmaz olmayan ürünlerden taşınmış olabilir. Bu zararı önlemek için bulaşık makinenizde yalnızca kaliteli ve paslanmaz metal parçaları temizleyin. Bu lekelerin yumuşak bez, fırça ya da bulaşık deterjanlı süngerlerle erkenden çıkarılması paslanma sonucu çürümelerin oluşumunu önler.

Önemli uyarı:
Mat çatal bıçak takımlarının yüzeylerinin sahip olduğu özel yapı nedeniyle matlık özelliği bazı kısımlarda farklılaşma gösterebilir. Matlaştırıcı bir ped sayesinde yüzey zahmetsiz şekilde tekrar yenilenebilir. Dikkat: Mat yüzeylere parlatma işlemi yapılmamalıdır.



Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Conseils d'utilisation et d'entretien | Indicaciones de uso y cuidado | Istruzioni per l'uso e la pulitura de | Brugs- og plejeanvisninger | Инструкция по применению | Kullanım ve Bakım Talimatları | ご使用とお手入れについて | 使用保养须知

ヘンケルスのカトラリーを長くお使いいただくために、ご使用前に次の取扱い説明をよくお読みください。

ヘンケルスのカトラリーは全て食器洗い機に対応しております。はじめて使用する前に洗ってください。片付けや日々の使用の中で製品を傷付けないためには、カトラリー素材よりも表面が強い陶磁器の食器の間に挟んだ状態で運んだり洗浄しないようにしてください。また、金属製のカトラリーは食材に含まれる乳酸、フルーツ酸、酢酸や調理時の汚れ、塩などによって腐食する恐れがありますので、ご使用後はなるべく早く洗ってください。ご使用後すぐに洗浄することが難しい場合は、表面に残っている食材や汚れを少しでも拭き取っていただくことをお勧めします。洗浄後に濡れたまま放置したり、水に浸けたままにしないでください。

食器洗い機の洗浄水がカトラリーの隅々まで届くように、取っ手を下にし、カトラリーの種類を混ぜた状態でカトラリー用洗浄カゴに入れてください。ご利用になる洗剤によっては洗浄後にシミや跡が残ることがありますが、市販のステンレスお手入れ用の商品で取ることができます。洗浄にはスチールたわし、磨き粉などは傷の原因になりますので使用しないでください。毛羽立っていない柔らかい布やスポンジ、ブラシのみを使用してください。

日本以外の硬水の地域で食器洗い機をご使用になる際は十分な塩、リンス剤、洗剤が入っていることをご確認ください。また、洗剤やリンスは同一メーカー/ブランドの物を組み合わせることで最大限効果を発揮する物が多く、揃えることをお勧めいたします。お持ちの食器洗い機の説明書をご参照ください。

万が一カトラリー表面に錆の跡を発見された場合、他の防錆では無い商品の錆皮膜が付着している可能性があります。防錆加工していないカトラリーと分けて洗浄することで避けることができます。また、このような錆の跡を放置すると点状の腐食に進行する恐れがあるので、柔らかい布やブラシ、スポンジと洗剤ですみやかに落としてください。

重要：
マット仕上げのカトラリーの特性により、使用していくうちにつや消し加工が部分的になくなることがあります。マット仕上げ用のパッドやスポンジを使って表面の仕上げを復活させることができます。注：マット仕上げされた表面は絶対に研磨しないでください。

为了延长HENCKELS餐具的使用寿命，请在使用前仔细阅读下列保养说明：

所有HENCKELS餐具均可用洗碗机清洗。餐具在首次使用前请进行清洗。在日常使用和处理餐具时，请注意陶瓷表面比餐具材料还要坚硬。因此，为避免在拿取和清洗过程中产生划痕，请勿将餐具放置在陶瓷器皿之间 - 比如在收拾餐桌时。食物中的乳酸、水果酸和乙酸，以及残留食盐都会对金属造成腐蚀。因此，不要长时间放置餐具不进行清洗。如果不立即清洗，建议清除餐具上附着的食物残余。请勿使餐具处于潮湿状态或浸泡在水中。

为确保洗碗机喷射的水流能够冲洗到所有餐具，请勿将餐具分类并把手柄朝下放置在餐具篮中。如果在洗碗机清洗后仍可看到斑渍，可能是因为使用了添加剂。只要用市售的不锈钢保养剂即可轻松去除。切勿使用钢丝绒或去污剂清洗餐具，因为它们会导致餐具表面变粗糙乃至损坏。请仅使用无绒软布和刷子清洗。

并检查洗碗机的专用盐、亮碟剂和洗碗剂是否充足。此外，请确保洗碗机仅使用一个系列/品牌的添加剂，因为它们搭配使用可获得最佳效果。另请参阅洗碗机操作说明中的相关信息。

如果发现个别餐具上有锈迹，可能是从其他不防锈产品转移的所谓“锈膜”。仅用洗碗机清洗不锈钢制品即可防止这种情况发生。请用软布、刷子或海绵和洗碗液及早清除这些斑渍，以防止形成点蚀。

重要注意事项：
由于哑光餐具的表面特性，在使用过程中，某些位置的缎面纹理可能会出现磨光。可采用无纺布擦拭，使其恢复如新。注意：请勿对哑光表面进行抛光。



DE

Damit Sie lange Freude an Ihren HENCKELS Bestecken haben, lesen Sie bitte vor der Benutzung die folgenden Pflegehinweise:

Alle HENCKELS Bestecke sind spülmaschinengeeignet. Eine Reinigung der Besteckteile sollte bereits vor dem ersten Gebrauch erfolgen. Für den täglichen Einsatz und Umgang mit Bestecken ist zu beachten, dass die Oberfläche von Porzellan und Keramik härter ist als jedes Besteckmaterial. Vermeiden Sie deshalb zur Entstehung von Kratzern beim Transportieren und Reinigen, dass Bestecke zwischen den einzelnen Geschirrtellen eingeklemmt werden – z. B. beim Abräumen des Tisches. Die in Speisen vorkommenden Milch-, Obst-, Essigsäuren, aber auch Kochsalzrückstände, können Metall angreifen. Aus diesem Grund sollten Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum ungereinigt bleiben. Für den Fall, dass Besteckteile nicht gleich gespült werden, empfiehlt es sich, die Bestecke von anhaftenden Speiseresten zu säubern. Lassen Sie Besteckteile nicht feucht oder eingeweicht liegen.

Damit der Wasserstrahl der Spülmaschine alle Besteckteile gut erreicht, stellen Sie diese unsortiert und mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb. Sollten Sie nach der Reinigung in der Spülmaschine doch noch Flecken entdecken, kann dies auf die verwendeten Zusätze zurückzuführen sein. Diese lassen sich mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln mühelos entfernen. Setzen Sie bei der Besteckreinigung bitte niemals Stahlwolle oder Scheuermittel ein, da diese die Oberfläche aufrauen und beschädigen. Verwenden Sie nur fusselfreie und weiche Tücher und Bürsten.

Prüfen Sie bitte, ob Ihre Spülmaschine neben Reini-ger auch ausreichend mit Spülsalz und Klarspüler versorgt ist. Achten Sie bitte zudem darauf, dass Sie in der Geschirrspülmaschine nur Zusätze einer Serie/ Marke verwenden, da diese optimal aufeinander abgestimmt sind. Lesen Sie hierzu auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine.

Sollten Sie in einzelnen Fällen auf Ihrem Besteck Spuren von Rost entdecken, kann es sich um sogenannten „Flugrost“ handeln, der von anderen nicht rostfreien Produkten übertragen wurde. Dem können Sie vorbeugen, indem Sie nur rostfreie Metallartikel in der Geschirrspülmaschine reinigen. Eine frühzeitige Entfernung dieser Flecken durch weiche Tücher, Bürsten oder Schwämme mit Geschirrspülmittel, verhindert die Bildung von Lochfraß.

Wichtiger Hinweis:

Durch die besondere Beschaffenheit der Oberfläche von mattierten Bestecken kann die Satinierung im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit einem Mattierfließ kann die Oberfläche wieder aufgefrischt werden. Achtung: Mattierte Flächen dürfen nicht poliert werden.

EN

Please read the following care instructions before using your ZWILLING flatware to enjoy it for many years to come:

All ZWILLING flatware is dishwasher-proof. Please clean the flatware before using for the first time. For daily use and when handling flatware, please note that the surface of porcelain and ceramic is harder than any flatware material, therefore avoid transporting and cleaning flatware wedged between the individual items of tableware – for instance when clearing the table – to prevent scratching. The lactic, fruit and acetic acids contained in foods, as well as residues of cooking salt, can attack metal. Therefore, do not allow your flatware to remain dirty for longer than necessary. In the event that you cannot rinse your flatware immediately, we would recommend that you nevertheless clean any residual food from it. Do not allow your flatware to remain wet or soaking in water.

To ensure that the jets of water in your dishwasher clean your flatware more efficiently, place it unsorted with the handles facing down in the flatware basket. Stains or marks that still remain after cleaning in the dishwasher may be the result of the dishwasher cleaning products used. Such stains or marks are simply removed with a commercial stainless steel care product. Never use steel wool or abrasives to clean your flatware as this can roughen and damage the surface. Only use non-fluffy, soft cloths and brushes.

Check whether your dishwasher has adequate water softener and rinse aid as well as detergent. Also ensure that you only use additional products from one manufacturer/brand as they are designed to work perfectly with each other. Refer also to the dishwasher manufacturer's information in the user manual.

In the unlikely event that you discover traces of rust on your flatware, this may be rust film transferred from other non-rust-proof products. You can avoid this by only cleaning rust-proof metal items in your dishwasher. Promptly removing such marks with a soft cloth, brush or sponge and washing up detergent prevents the formation of pitting corrosion.

Important note:

The special properties of matt finish flatware can result in the satin finish being removed in places through use. A matt cloth can be used to refresh the surface. Note: matt surfaces must not be polished.

Pour que le jet d'eau du lave-vaisselle nettoie vos couverts de façon optimale, placez ces derniers manche en bas dans le panier à couverts et sans les trier. La persistance des taches après le lavage au lave-vaisselle peut être liée aux additifs de lavage utilisés. Un produit d'entretien courant pour acier vous permettra d'éliminer facilement les taches. Pour nettoyer les couverts, n'utilisez jamais de laine d'acier ou d'abrasif, car ces derniers grattent la surface et l'endommagent. Préférez un torchon doux qui ne peluche pas ou une brosse.

FR

En choisissant ce couvert HENCKELS, vous ne-vez Afin de profiter pleinement de vos couverts HENCKELS pendant très longtemps, veuillez lire les consignes d'entretien suivantes avant toute utilisation:

Tous les couverts HENCKELS sont garantis lave-vaisselle. Veuillez laver chaque couvert avant la première utilisation. Lorsque vous utilisez ou maniez les couverts, veuillez noter que la surface en porcelaine et en céramique est plus dure que n'importe quel autre matériau de couverts. Lorsque vous les transportez ou les lavez, évitez de coincer les couverts entre les autres articles de vaisselle, par exemple, lors du débarrassage de la table, afin d'éviter toute rayure. L'acidité du lait, des fruits ou du vinaigre, ou encore les résidus de sel peuvent endommager le métal. Ainsi, veillez à ne pas laisser les couverts sales trop longtemps. Dans l'éventualité où les couverts ne seraient pas nettoyés immédiatement, nous vous recommandons de les débarrasser des résidus de nourriture. Ne laissez pas des couverts humides ou trempés.

Les couverts avec une finition mate peuvent devenir brillants à l'usage. Un tissu à matir peut être utilisé pour restituer facilement la finition mate. Attention : les surfaces mates ne doivent pas être polies.

Pour que le jet d'eau du lave-vaisselle nettoie vos couverts de façon optimale, placez ces derniers manche en bas dans le panier à couverts et sans les trier. La persistance des taches après le lavage au lave-vaisselle peut être liée aux additifs de lavage utilisés. Un produit d'entretien courant pour acier vous permettra d'éliminer facilement les taches. Pour nettoyer les couverts, n'utilisez jamais de laine d'acier ou d'abrasif, car ces derniers grattent la surface et l'endommagent. Préférez un torchon doux qui ne peluche pas ou une brosse.

ES

On esta cubertería de HENCKELS ha adquirido un Para poder disfrutar durante mucho tiempo de su cubertería HENCKELS, lea las siguientes indicaciones antes de utilizarla:

Todos los juegos de cubertería HENCKELS son aptos para el lavavajillas. Lave todas las piezas antes de usarlas por primera vez. Tenga en cuenta durante el uso cotidiano que las superficies de porcelana y cerámica son más duras que las de cualquier cubierto. Así pues, para que no aparezcan arañazos, evite que los cubiertos se queden pillados entre las diferentes piezas de la vajilla al lavarla o transportarla, p. ej., al quitar la mesa. Los ácidos de la leche, del vinagre o de la fruta, así como los restos de sal, pueden atacar el metal. Por esta razón, los cubiertos no se deben dejar sin lavar durante un largo período de tiempo. En caso de que los cubiertos no se vayan a lavar de inmediato, se recomienda eliminar los restos de comida adheridos. No deje los cubiertos húmedos o en remojo.

Remarques importantes:

Debido a la naturaleza de la superficie de los cubiertos mate, esta puede volverse brillante en algunos puntos con el uso. La superficie puede recuperar su textura mate utilizando un paño de fieltro. Atención: Las superficies mate no se deben pulir.

Para que el chorro de agua del lavavajillas llegue bien a todos los cubiertos, colóquelos en la cesta desordenados y con los mangos hacia abajo. Si tras el lavado en el lavavajillas siguen presentando manchas, puede deberse a los aditivos empleados. Estas se eliminan fácilmente con productos convencionales para la limpieza de acero inoxidable. Al limpiar los cubiertos, no emplee nunca estropajos de acero o productos abrasivos, ya que pueden desgastar y dañar la superficie. Use únicamente cepillos y paños suaves que no suelten pelusa.

IT

Per sfruttare a lungo le vostre posate HENCKELS, leggete le seguenti istruzioni per la cura del prodotto prima dell'uso:

Tutte le posate HENCKELS sono lavabili in lavastoviglie. È opportuno lavare le posate anche prima del primo utilizzo. Durante l'uso quotidiano e la manipolazione delle posate occorre tenere presente che le superfici di porcellana e ceramica sono più dure di qualsiasi materiale delle posate. Per evitare graffi durante il trasporto e la pulizia, evitate pertanto che le posate rimangano schiacciate fra le stoviglie (ad esempio quando si sparcchia la tavola). Gli acidi di latte, frutta e aceto contenuti nei cibi, così come i residui di sale da cucina, possono corrodere il metallo. Per questo motivo le posate non dovrebbero essere lasciate sporche a lungo. Nel caso in cui le posate non vengano lavate immediatamente è consigliabile pulirle perlomeno dai residui di cibo. Non lasciate le posate umide o in ammollo.

Aviso importante:

Debido a la naturaleza de la superficie de los cubiertos mate, esta puede volverse brillante en algunos puntos con el uso. La superficie puede recuperar su textura mate utilizando un paño de fieltro. Atención: Las superficies mate no se deben pulir.

Affinché il getto d'acqua della lavastoviglie raggiunga tutte le posate in maniera ottimale, sistematele nell'apposito cestello con il manico rivolto verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora riscontraste delle macchie dopo il lavaggio in lavastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizzate mai lana di acciaio o sostanze abrasive per la pulizia delle posate poiché potrebbero irridire e danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole e panni morbidi e antipilling.

Asegúrese de añadir a su lavavajillas no solo detergente, sino también sal para lavavajillas y abrillantador en cantidades suficientes. Además, procure usar en el lavavajillas aditivos de una sola serie o marca, ya que estos se complementan entre sí. Lea las instrucciones de uso de su lavavajillas al respecto.

Si los cubiertos presentan en ocasiones restos de óxido, puede tratarse de una oxidación ligera transmitida por otros productos oxidables. Para evitarlo, lave en el lavavajillas solo artículos metálicos inoxidables. Eliminar a tiempo estas manchas con esponjas, cepillos o paños suaves y detergente evita la corrosión por picadura.

Avvertenza importante:

A causa delle particolari caratteristiche della superficie delle posate è possibile che con l'uso la finitura satinata possa diventare lucida in alcuni punti. Un panno opacizzante consente di rinnovare la superficie. Attenzione: le superfici opacizzate non devono essere lucidate.

Affinché il getto d'acqua della lavastoviglie raggiunga tutte le posate in maniera ottimale, sistematele nell'apposito cestello con il manico rivolto verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora riscontraste delle macchie dopo il lavaggio in lavastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizzate mai lana di acciaio o sostanze abrasive per la pulizia delle posate poiché potrebbero irridire e danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole e panni morbidi e antipilling.

Per sfruttare a lungo le vostre posate HENCKELS, leggete le seguenti istruzioni per la cura del prodotto prima dell'uso:

Tutte le posate HENCKELS sono lavabili in lavastoviglie. È opportuno lavare le posate anche prima del primo utilizzo. Durante l'uso quotidiano e la manipolazione delle posate occorre tenere presente che le superfici di porcellana e ceramica sono più dure di qualsiasi materiale delle posate. Per evitare graffi durante il trasporto e la pulizia, evitate pertanto che le posate rimangano schiacciate fra le stoviglie (ad esempio quando si sparcchia la tavola). Gli acidi di latte, frutta e aceto contenuti nei cibi, così come i residui di sale da cucina, possono corrodere il metallo. Per questo motivo le posate non dovrebbero essere lasciate sporche a lungo. Nel caso in cui le posate non vengano lavate immediatamente è consigliabile pulirle perlomeno dai residui di cibo. Non lasciate le posate umide o in ammollo.

Affinché il getto d'acqua della lavastoviglie raggiunga tutte le posate in maniera ottimale, sistematele nell'apposito cestello con il manico rivolto verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora riscontraste delle macchie dopo il lavaggio in lavastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizzate mai lana di acciaio o sostanze abrasive per la pulizia delle posate poiché potrebbero irridire e danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole e panni morbidi e antipilling.

Oltre al normale detersivo, verificate che la vostra lavastoviglie disponga di sale e brillantante a sufficienza. Assicuratevi inoltre di utilizzare in lavastoviglie solo additivi di un'unica serie/marca poiché gli stessi saranno adatti per l'uso combinato. Leggete a tale proposito anche le indicazioni contenute nel manuale della vostra lavastoviglie.

Qualora in singoli casi riscontraste tracce di ruggine sulle vostre posate, potrebbe trattarsi della cosiddetta "ruggine incipiente" trasferita da altri prodotti non inossidabili. Questo problema può essere evitato lavando in lavastoviglie esclusivamente oggetti di metallo inossidabile. Rimuovendo tempestivamente tali macchie mediante panni morbidi, spazzole o spugne con un po' di detersivo è possibile prevenire la corrosione.

Avvertenza importante:

A causa delle particolari caratteristiche della superficie delle posate è possibile che con l'uso la finitura satinata possa diventare lucida in alcuni punti. Un panno opacizzante consente di rinnovare la superficie. Attenzione: le superfici opacizzate non devono essere lucidate.

Affinché il getto d'acqua della lavastoviglie raggiunga tutte le posate in maniera ottimale, sistematele nell'apposito cestello con il manico rivolto verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora riscontraste delle macchie dopo il lavaggio in lavastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizzate mai lana di acciaio o sostanze abrasive per la pulizia delle posate poiché potrebbero irridire e danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole e panni morbidi e antipilling.

