

TR

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

Tüm BALLARINI 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 taşıırken ya da temizlerken, örneğin masayı toplarken her ayrı parçasının bir başka parçaya takılmamasına dikkat edin. Süt asidi, meyve asidi ve sirke asidi içeren yiyecekler ve yemek tuzu artıkları metale zarar verebilir. Bundan dolayı da çatal bıçak takımı parçalarınızı uzun süre kirlı bırakmayın. Çatal bıçak takımı parçalarınızı hemen temizleyemeyerseniz, üstüne yapışan yemek artıklarını temizlemenizi öneririz. Çatal bıçak takımınızın parçalarını nemli bırakmayın ve su içinde bekletmeyin.

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 bıraktırmayan ve yumuşak bez ve fırçalar kullanın.

Bulaşık makinenizde deterjanın yanı sıra yeterli miktarda tuz ve parlaticının da olup olmadığını

lütıfen 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 sonucunu çürümelerin oluşumunu önler.

Önemli uyarı:

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

Member of the ZWILLING Group
ZWILLING International GmbH
Gruenewalder Straße 14-22
42657 Solingen Germany
www.zwilling.com
www.ballarini.com



CUCINA
ITALIANA
DAL 1889

CARING FOR YOUR CUTLERY

MANUTENZIONE DELLE POSATE

PFLEGETIPPS BESTECKE

ENTRETIEN DES COUVERTS

EL CUIDADO DE SU CUBERTERÍA

ONDERHOUDSTIPS BESTEK

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА

СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

BAKIM VE KULLANIM KILAVUZU –

ÇATAL BIÇAK TAKIMLARI

EN

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

All BALLARINI 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.

IT

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

Tutte le posate BALLARINI 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 sparecchia 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 riscontrate 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 riscontrate 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

DE

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.

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

Alle BALLARINI Bestecke sind spülmaschineneignet. 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 Geschirfteilen 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 Edel-

0102890Y1_12-18

stahlpflegemitteln 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.



En choisissant ce couvert ZWILLING, vous venez Afin de profiter pleinement de vos couverts BALLARINI pendant très longtemps, veuillez lire les consignes d'entretien suivantes avant toute utilisation:

Tous les couverts BALLARINI 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.

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.

Outre le produit vaisselle, veuillez vérifier que votre lave-vaisselle a suffisamment de sel de lavage et de liquide de rinçage. De plus, veillez à utiliser des additifs de lavage d'une même marque/série, afin qu'ils se complètent parfaitement. Sur ce point, lisez également les recommandations figurant dans le mode d'emploi de votre lave-vaisselle.

La présence de taches de rouille éventuelles sur vos couverts peut provenir d'autres articles en acier non inoxydable. Ceci peut être évité en ne lavant que des articles en métal inoxydable dans votre lave-vaisselle. Enlevez ces taches le plus tôt possible à l'aide d'un chiffon doux, d'une brosse ou d'une éponge imprégné de liquide vaisselle afin d'éviter la formation de corrosion par piqûres.

Remarques importantes:

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.



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

Todos los juegos de cubertería BALLARINI 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.

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. Estos 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.

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 metá-

licos inoxidables. Eliminar a tiempo estas manchas con esponjas, cepillos o paños suaves y detergente evita la corrosión por picadura.

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 recuperarse su textura mate utilizando un paño de fieltro. Atención: Las superficies mate no se deben pulir.



Lees voor gebruik de volgende onderhoudstips, zodat u lang plezier hebt van uw BALLARINI bestek.

Al het BALLARINI bestek is vaatwasmachinebestendig. Reinig het bestek voor het eerste gebruik. Bij dagelijks gebruik en omgang met bestek moet u erop letten dat het oppervlak van porselein en keramiek harder is dan van het bestek. Vermijd daarom bij het vervoeren en reinigen dat het bestek tussen serviesgoed geklemd zit, bijvoorbeeld bij het afruimen van de tafel. De melk-, fruit-, azijnzuren in voedsel, maar ook zoutresten kunnen metaal aantasten. Daarom moeten bestekdelen snel gereinigd worden. Als het bestek niet direct afgewassen wordt, raden we u aan het bestek wel af te spoelen. Laat bestek niet vochtig achter of weken.

De waterstraal van de vaatwasmachine bereikt de bestekdelen het beste wanneer deze ongesorteerd en met de grepen naar onderen in de bestekmand staan. Vlekken op het bestek kunnen

veroorzaakt worden door gebruikte toevoegingsmiddelen in de vaatwasmachine. Met in de hand del verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunt u ze eenvoudig verwijderen. Gebruik bij de reiniging van het bestek nooit staalsponsen of schuurmiddelen, omdat het oppervlak er dan afgewreven wordt en beschadigt. Gebruik een pluisvrije en zachte doek, borstel of spons.

Controleer of uw vaatwasmachine naast afwasmiddel ook voldoende spoelglans en zout heeft. Let er op dat u in de vaatwasmachine alleen toevoegingsmiddelen gebruikt van één merk, omdat deze optimaal op elkaar zijn afgestemd. Lees ook de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van uw vaatwasmachine.

Mocht u in een enkel geval sporen van roest op uw bestek ontdekken, kan dit om zogenaamde 'vluchtige roest' gaan. Meestal is dit roest van andere, niet-roestvrij stalen producten. Dit kunt u voorkomen door alleen hoogwaardig en roestvrij stalen bestek in de vaatwasmachine te reinigen. Een tijdige verwijdering van deze vlekken met een zachte doek, borstel of spons met afwasmiddel, voorkomt de vorming van putjes.

Belangrijke aanwijzing:

de bijzondere kwaliteit van het oppervlak van matte bestekken kan ervoor zorgen dat de mattering bij gebruik op sommige plekken verdwijnt. Met een matteringsvlies kan het oppervlak moeiteloos weer worden opgefrist. Let op! Matte oppervlakken mogen niet gepolijst worden.



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

Все приборы BALLARINI 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.

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 из-

бежание 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.

Помимо очищающего средства в посудомоечную машину необходимо в достаточном количестве добавлять соль и кондиционер. При этом необходимо убедиться, что все средства, используемые для посудомоечной машины, являются продуктами одной и той же марки или серии, т.к. только в этом случае можно обеспечить оптимальный результат их применения. Дополнительная информация приведена в инструкции по применению вашей посудомоечной машины.

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.