

TR

Bu çatal bıçak takımı ile bu ürünlerin üretimi konusunda en tecrübeli markalardan biri olan ZWILLING'in yüksek kaliteli ürününü almış oluyorsunuz. İddialı dizayn ve el işinin getirdiği uzun yıllara dayanan deneyimimiz ile en iyi malzemeleri kullanmamız sayesinde en yüksek işçilik kalitesini sunuyoruz.

ZWILLING J.A. HENCKELS tarafından üretilen tüm çatal bıçak takımları 18/10 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir. Monoblok bıçaklarımız üretilirken yüksek kaliteli çelik sap kullanılır. ZWILLING adı, her bir çatal bıçak takımı parçasında yüksek kalite gerekliliklerinin muhafaza edildiğinin garantisini sunar.

BAKIM ÖNERİLERİ

Tizit şekilde gerçekleştirilen üretim sayesinde ZWILLING çatal bıçak takımları, günlük kullanımdaki yüksek mekanik ve kimyasal beklentilere en uygun şekilde hazırlanmıştır. Özellikle de temizlenmesi son derece kolaydır: ZWILLING çatal bıçak takımları buluşik makinesinde yıkanabilir.

Çatal bıçak takımlarınızdan uzun yıllar memnun kalabilemeniz için aşağıda belirtilen bakım önerilerine dikkat edin:

Çatal bıçak takımının kullanılmasında pasnel ve seramik yüzeylerin 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 kirli bırakmayın.

Çatal bıçak takımı parçalarınızı hemen temizlemeyecekseniz, üstüne yapışan yemek artıklarını temizlemenizi öneririz. Çatal bıçak takımınızın parçalarını nemli bırakmayın ve su içinde bekletmeyin. Paslanmaz özellik taşımayan ya da paslanmaya eğilimli ürünler yüksek kaliteli ZWILLING çatal bıçak takımınıza zarar verebilir. Bu zararı önlemek için buluşik makinenizde yalnızca kaliteli ve paslanmaz metal parçaları temizleyin.

Buluşik makinesinin suyu çatal bıçak takımı parçalarına, bunlar türlerine göre ayrılmamış olarak ve sapları sepetin alt tarafına doğru yerleştirildiğinde ideal bir şekilde ulaşır.

Bu konu hakkında daha kapsamlı bilgi edinmeniz için buluşik makinenizin kullanma kılavuzunu okuyun.

Her şeye rağmen leke mi oluştu, ZWILLING çatal bıçak takımı parçaları için sorun yok. Lekeler günlük kullanılan paslanmaz çelik temizleme malzemeleriyle kolayca yok edilir. Çatal bıçak takımının temizliği esnasında kesinlikle buluşik teli ya da asitli deterjan kullanmayın. Aksi takdirde parçaların yüzeyi havlanabilir ve zarar görebilir. Sadece hav bırakmayan ve yumuşak bez, fırça ya da luffa doğal sünger kullanın.

Lekelerin oluşmaması için temizlikte bazı yardımcı malzemelerin kullanılması gerekebilir. Buluşik makinenizde deterjanın yanı sıra yeterli miktarda tuz ve parlatıcının da olup olmadığını lütfen kontrol edin. Buluşik makinenizde bir seri ya da markanın yardımcı malzemelerini kullanmaya özel gösterin. Çünkü bu malzemeler ideal şekilde birbirlerine uyacaktır.

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 parlatma işlemi yapılmamalıdır.

ZWILLING çatal bıçak takımınızla keyifli anlar dileriz.

Online kataloğumuza www.zwilling.com adresinden ulaşabilirsiniz.

www.zwilling.com



ZWILLING
J.A. HENCKELS

0410027X1_06-18



ZWILLING® Table

**PFLEGETIPPS BESTECKE
CARING FOR YOUR CUTLERY
ENTRETIEN DES COUVERTS
EL CUIDADO DE SU CUBERTERÍA
MANUTENZIONE DELLE POSATE
ONDERHOUDSTIPS BESTEK
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА
СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ**

DE

Mit diesem Besteck von ZWILLING haben Sie ein hochwertiges Produkt aus einer der erfahrensten Besteckmanufakturen erworben. Unsere langjährige Erfahrung mit anspruchsvollem Design und Handwerk sowie die Verwendung bester Werkstoffe garantieren Ihnen höchste Verarbeitungsqualität. Alle Bestecke aus dem Hause ZWILLING J.A. HENCKELS werden aus hochwertigem 18/10 Edelstahl hergestellt. Bei der Herstellung unserer Monoblocmesser kommt hochwertiger Klingensstahl zum Einsatz. Die Einhaltung höchster Qualitätsansprüche garantiert der Name ZWILLING auf jedem einzelnen Besteckteil.

PFLEGEHINWEISE

Durch die aufwendige Fertigung sind ZWILLING Bestecke für den Alltagseinsatz mit seinen hohen mechanischen und chemischen Beanspruchungen bestens geeignet. Insbesondere die Reinigung gestaltet sich problemlos: Bestecke von ZWILLING sind spülmaschinengeeignet.

Folgende Pflegehinweise sollen dazu beitragen, dass Sie lange Freude an Ihrem Besteck haben:

Beim Umgang mit Bestecken ist zu beachten, dass die Oberfläche von Porzellan und Keramik härter ist als jedes Besteckmaterial. Vermeiden Sie deshalb beim Transportieren und Reinigen, dass Bestecke zwischen den einzelnen Geschirrtteilen 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.

Nicht rostfreie und rostanfällige Produkte können Ihre hochwertigen Bestecke von ZWILLING beschädigen. Dem können Sie vorbeugen, indem Sie nur hochwertige und rostfreie Metallartikel in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Der Wasserstrahl der Geschirrspülmaschine erreicht die Besteckteile optimal, wenn diese unsortiert und mit den Griffen nach unten im Besteckkorb stehen.

Lesen Sie hierzu auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine. Haben sich doch einmal Flecken gebildet, so ist das bei Besteckteilen von ZWILLING kein Problem. Sie 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, Bürsten oder einen Luffaschwamm.

Ein Grund für Flecken können die zur Reinigung notwendigen Zusätze sein. Prüfen Sie bitte, ob Ihre Spülmaschine neben Reiniger 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.

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

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem ZWILLING Besteck viel Freude.

Unser komplettes Sortiment finden Sie auch unter:

www.zwilling.com

EN

You have purchased a high-quality ZWILLING flatware product from one of the most experienced flatware manufacturers. Our many years of experience in superior design and workmanship, as well as the use of the very best materials, are your guarantee for top-quality craftsmanship quality.

All ZWILLING J.A. HENCKELS flatware is manufactured from top-quality 18/10 stainless steel and high-grade blade steel is used in the manufacture of our monobloc knives. The ZWILLING

name on every single item of flatware guarantees that the product meets the highest quality standards.

CARING FOR YOUR FLATWARE

Thanks to its complex manufacture, ZWILLING flatware is ideal for every day use with its associated mechanical and chemical demands. Your flatware is simple and easy to clean as ZWILLING flatware is dishwasher-proof.

The following care information is intended to help you enjoy years of pleasure from your flatware:

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.

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.

Non-rust-proof products and products susceptible to rust can damage your top-quality ZWILLING flatware. You can avoid this by only cleaning high-quality and rust-proof metal items in your dishwasher.

The jets of water in your dishwasher will clean your flatware more efficiently if you do not sort the articles into type in the flatware basket and ensure that the handles are facing down.

Refer also to the dishwasher manufacturer's information in the user manual.

Stains or marks that have formed on your ZWILLING flatware can be removed with ease: simply remove them 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, brushes or a loofah sponge.

The additional products needed for cleaning could be a reason for marks and stains forming. Check whether your dishwasher has adequate salt 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.

The special surface of matt-finished flatware may become shiny with wear. A refinishing pad can be used to easily refresh the surface. Note: matt surfaces must not be polished.

We hope you have great pleasure with your ZWILLING flatware. Our complete catalogue is also online: www.zwilling.com

FR

En choisissant ce couvert ZWILLING, vous venez d'acquiescer un produit de grande qualité, de l'un des fabricants de couverts les plus expérimentés. Nos nombreuses années d'expérience, une réalisation et un design exigeants, ainsi que l'utilisation des meilleurs outils vous garantissent la meilleure qualité de production.

Tous les couverts de la maison ZWILLING J.A. HENCKELS sont fabriqués en acier affiné 18/10 de grande qualité. Nos couteaux monobloc sont dotés d'une lame en acier haut de gamme. Le nom ZWILLING J.A. HENCKELS est l'assurance que chaque couvert respecte les exigences qualité les plus strictes.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Grâce à la technique de fabrication complexe utilisée, les couverts ZWILLING sont parfaitement adaptés aux exigences mécaniques et chimiques d'une utilisation quotidienne. Le lavage, notamment, s'effectue sans problème: les couverts ZWILLING sont garantis lave-vaisselle.

Le respect des consignes d'entretien suivantes vous permettra de profiter pleinement de vos couverts pendant très longtemps:

Lorsque vous 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.

L'acidité du lait, des fruits ou du vinaigre, ou encore les résidus de sel peuvent endommager le métal. Ainsi, veuillez 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 articles qui peuvent s'oxyder et rouiller peuvent endommager vos couverts ZWILLING J.A. HENCKELS hauts de gamme. Ceci peut être évité en ne lavant que des articles en métal de grande qualité et inoxydables dans votre lave-vaisselle.

Le jet d'eau du lave-vaisselle nettoiera vos couverts de façon optimale si ces derniers sont placés manche en bas dans le panier à couverts et ne sont pas triés.

Sur ce point, lisez également les recommandations figurant dans le mode d'emploi de votre lave-vaisselle.

Si vos couverts ZWILLING sont tâchés, pas de problème: un produit d'entretien courant pour acier vous permettra d'éliminer facilement les tâches. 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, une brosse ou une éponge.

L'apparition de tâches peut être liée aux additifs de lavage. Outre le produit vaisselle, veuillez ainsi 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.

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. Remarque: les surfaces mates ne doivent pas être polies.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec vos couverts ZWILLING.

Notre catalogue complet est également en ligne: www.zwilling.com

ES

Con esta cubertería de ZWILLING ha adquirido un producto de calidad de uno de los fabricantes de cubertería más experimentados. Nuestra larga experiencia en diseño exigente y artesanal, así como la utilización de las mejores materias primas, garantizan la mejor calidad.

Todas las cuberterías de la casa ZWILLING J.A. HENCKELS están fabricadas con acero inoxidable 18/10 de gran calidad. Para la fabricación de nuestro cuchillo Monobloc se emplea acero para la cuchilla de alto valor. El nombre de ZWILLING garantiza el mantenimiento de las mayores exigencias de calidad de cada una de las piezas.

INDICACIONES SOBRE EL CUIDADO

Con su laborioso acabado, las cuberterías ZWILLING son ideales para el uso diario, con sus capacidades mecánicas y químicas. En especial la limpieza no presenta problema alguno: las cuberterías de ZWILLING pueden lavarse en el lavavajillas.

Las siguientes indicaciones sobre el cuidado contribuirán a que disfrute de sus cubiertos durante más tiempo:

Cuando trate la cubertería tenga que cuenta que las superficies de porcelana y cerámica son más duras que las de cualquier material de cubertería. Por ello, evite durante el transporte y la limpieza que los cubiertos se intercalen entre piezas de vajilla. Por ejemplo, al recoger la mesa.

Los ácidos que provienen de la leche, la fruta y el vinagre, pero también los restos de sal de mesa, pueden ser agresivos para el metal. Por este motivo las piezas de la cubertería no deben permanecer sin limpiar durante mucho tiempo.

En caso de que no se vayan a fregar en el acto las piezas de la cubertería, es recomendable limpiar los cubiertos de los restos de comida adheridos. No deje los cubiertos húmedos o muy mojados. Los productos no oxidables y propensos a la corrosión pueden dañar su valiosa cubertería de ZWILLING. Esto puede evitarse si solamente limpia en el lavavajillas artículos metálicos de calidad e inoxidables.

Los golpes de agua del lavavajillas alcanzan las piezas de la cubertería de forma óptima si están sueltos y si tienen los mangos hacia abajo en la cesta.

En este sentido, consulte también las indicaciones de uso de su lavavajillas.

Si se forman manchas en alguna ocasión, no será un problema para las piezas de cubertería de ZWILLING: podrá limpiarlas sin esfuerzo con cualquier producto de cuidado del acero inoxidable del mercado. No obstante, nunca utilice al limpiar la cubertería estropajos de acero o detergentes abrasivos, ya que podrían arañar y dañar la superficie. Utilice solamente paños sin pelusas y suaves, cepillos, o esponjas vegetales.

Una de las razones de la aparición de manchas pueden ser los aditivos necesarios para la limpieza. Compruebe si su lavavajillas, además de limpiador, tiene suficiente sal y abrillantador. Procure también utilizar en su lavavajillas productos de una serie o marca, ya que se complementarán de la mejor manera posible.

Debido a las propiedades especiales de la superficie mate, puede ocurrir que debido al uso la superficie se vuelva brillante en algunos puntos. La superficie puede recuperar su textura mate fácilmente si se utiliza un paño de vellón. Atención: las superficies mates no deben ser pulidas.

Esperamos que disfrute mucho de su cubertería ZWILLING. Encontrará nuestro surtido de artículos completo en www.zwilling.com

IT

Acquistando queste posate ZWILLING vi siete assicurati un prodotto di alto valore di una delle manifatture più esperte in questo settore. La nostra lunga esperienza nel campo dell'artigianato e del design di eccellenza, cui si aggiunge l'impiego dei migliori materiali, vi garantisce la massima qualità di lavorazione.

Tutte le posate ZWILLING J.A. HENCKELS sono realizzate in pregiato acciaio inox 18/10. Nella produzione dei nostri coltelli monobloc impieghiamo per la lama un acciaio di alta qualità. Il rispetto

dei massimi standard qualitativi è garantito dal nome ZWILLING su ogni singola posata.

ISTRUZIONI DI PULITURA

Grazie al loro minuzioso processo produttivo, le posate ZWILLING sono perfette per l'impiego quotidiano con le sue elevate sollecitazioni meccaniche e chimiche. In particolare, la pulizia non pone alcun problema: le posate ZWILLING sono infatti lavabili in lavastoviglie.

Le seguenti istruzioni di pulitura mirano a permettervi di godere a lungo delle vostre posate:

Durante la manipolazione delle posate occorre tenere presente che le superfici di porcellana e ceramica sono più dure di qualsiasi materiale delle posate. Durante trasporto e 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 attaccare 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.

I prodotti non inossidabili e soggetti ad arrugginimento possono danneggiare le vostre pregiate posate ZWILLING. Questo problema può essere evitato pulendo in lavastoviglie esclusivamente articoli di metallo inossidabili di alta qualità.

Il getto d'acqua della lavastoviglie raggiunge le posate in maniera ottimale se queste vengono poste nell'apposito cestello con il manico verso il basso, senza essere separate per tipo.

Leggete a proposito anche le indicazioni contenute nel manuale della vostra lavastoviglie.

L'eventuale formazione di macchie non rappresenta un problema per le posate ZWILLING: potete infatti 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 queste potrebbero irridurre e danneggiare le superfici. Impiegate solo panni morbidi e anti-pilling, spazzole o spugne di luffa.

Un motivo delle macchie possono essere gli additivi necessari per la pulizia. Assicuratevi che la vostra lavastoviglie disponga non solo di detersivo ma anche di sale e brillantante a sufficienza. Fate inoltre attenzione a utilizzare in lavastoviglie solo additivi di un'unica serie/marca poiché essi saranno ottimizzati per l'uso abbinato.

La superficie delle posate con finitura opaca, dopo un uso frequente, potrebbe diventare lucida. Può essere ripristinata senza fatica usando un panno opacizzante.

Vi auguriamo di ottenere grandi soddisfazioni con le vostre posate ZWILLING.

Visitate il nostro sito www.zwilling.com per vedere il nostro assortimento completo.

NL

Met dit bestek van ZWILLING hebt u een hoogwaardig product in handen van een van de meest ervaren bestekfabrikanten ter wereld. Onze jarenlange ervaring in aantrekkelijk design en vakmanschap, maar ook in het gebruik van de beste grondstoffen garanderen we u de hoogste productiekwaliteit.

Alle bestekken van de firma ZWILLING J.A. HENCKELS worden van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal gemaakt. Bij de productie van onze monobloc-messen wordt hoogwaardig en speciaal lemmetstaal gebruikt. Het naleven van de hoogste kwaliteitseisen zorgt voor de verdiende naamgraven ZWILLING in elk bestekdeel.

VERZORGINGSTIPS

Door het uitgebreide productieproces is ZWILLING bestek met zijn hoog mechanische en chemische toepassingen uitermate geschikt voor het dagelijks gebruik. De reiniging van dit bestek is bijzonder eenvoudig: bestekken van ZWILLING zijn vaatwasmachinebestendig.

De volgende verzorgingstips laten u lang van uw bestek genieten: Bij de 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 het 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 inweken.

Niet-roestvrij en roestgevoelige producten kunnen uw hoogwaardige bestek van ZWILLING beschadigen. Dit kunt u voorkomen door alleen hoogwaardig en roestvrij stalen bestek in de vaatwasmachine te reinigen.

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

Lees ook de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van uw vaatwasmachine.

Zijn er toch vlekken op uw bestek van ZWILLING gekomen, dan is dat geen probleem: met in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrijstaal kunt u dit 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.

Vlekken kunnen veroorzaakt worden door de toevoegingsmiddelen in de vaatwasmachine. 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.

Door gebruik kan de speciale zijdeglans van gematteerd bestek op bepaalde plaatsen dof worden. Met een matteerdoek kan het oppervlak moeiteloos worden opgefrist. Let op: gematteerde oppervlakken mogen niet gepolijst worden.

We wensen u veel plezier met uw ZWILLING bestek. Ons complete assortiment treft u hieronder: www.zwilling.com

RU

Приобретая этот набор, вы получаете высококачественный продукт, изготовленный опытейшим производителем столовых приборов — компанией ZWILLING. Наш многолетний опыт в сочетании с привлекательным дизайном, высоким профессионализмом и применением лучших материалов позволяет гарантировать своим клиентам наивысшее качество изготовления. Все приборы компании ZWILLING J.A. HENCKELS изготавливаются из нержавеющей стали 18/10. Для производства наших цельнометаллических ножей используется высококачественная нержавеющая сталь. Логотип ZWILLING, нанесенный на каждый наш прибор, является гарантией соблюдения высочайших требований качества.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

Приборы ZWILLING являются результатом достаточно сложного процесса производства, и поэтому наилучшим образом подходят для ежедневного применения, подразумевающего постоянные механические и химические воздействия. А их очистка не доставит вам совершенно никаких хлопот — все приборы компании ZWILLING можно мыть в посудомоечной машине.

Чтобы продлить срок службы столовых приборов и получать радость и удовольствие от их использования как можно дольше, необходимо придерживаться следующих рекомендаций по уходу: При использовании столовых приборов необходимо помнить, что поверхность фарфора и керамики тверже материала, из которого изготавливаются приборы. Поэтому при 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.

В случае, 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. Изделия, склонные к образованию ржавчины, могут повредить высококачественные приборы компании ZWILLING. Во избе-

жание таких случаев, в посудомоечной машине следует мыть только высококачественные и нержавеющие металлические предметы.

Водные струи в посудомоечной машине лучше всего очищают столовые приборы в том случае, когда они помещены в емкость для очистки приборов вперемешку, ручками вниз.

Дополнительную информацию можно получить из инструкции по применению вашей посудомоечной машины.

Платно, образовавшиеся на приборах ZWILLING J.A. HENCKELS, можно устранить без всяких проблем с помощью обычных средств по уходу за изделиями из нержавеющей стали. Однако, ни в коем случае не используйте для очистки приборов стальное волокно или абразивные чистящие средства во избежание шероховатости и повреждений. Пользуйтесь только неворсистыми и мягкими салфетками, щетками или лфой.

Причиной появления пятен могут быть добавки, содержащиеся в очищающих средствах. Помимо очищающего средства в посудомоечную машину необходимо также в достаточном количестве добавлять соль и кондиционер. При этом необходимо убедиться, что, все средства, используемые для посудомоечной машины, являются продуктами одной марки или серии, т.к. только в этом случае можно обеспечить оптимальный результат их применения.

Со временем матовая поверхность столовых приборов может начать выглядеть блестящей. С помощью матового флиса поверхность можно легко освежить. Примечание: матовые поверхности нельзя полировать.

Мы надеемся, что вам очень понравится пользоваться приборами от компании ZWILLING.

Наш полный ассортимент также доступен по адресу: www.zwilling.com