

I

L'acciaio inossidabile impiegato per la realizzazione di queste posate è noto per la resistenza all'ossidazione. Per conservarne a lungo il bell'aspetto vi invitiamo a seguire i consigli di manutenzione:

- Prima di utilizzare per la prima volta eseguite un lavaggio specifico.
- Evitate di lasciar seccare gli alimenti sul metallo. Sciacquate ed asciugate con cura le posate subito dopo l'uso.
- Macchie ed aloni si possono eliminare con una soluzione al limone. Se le macchie persistono, usate un prodotto per acciaio inossidabile.
- I coltelli non sopportano candeggina e detergenti contenenti cloro o cloruri liberi, utilizzate quindi prodotti neutri e debolmente alcalini.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE NELLA LAVASTOVIGLIE

- Prima del lavaggio, togliete dalle posate i residui e le incrostazioni degli alimenti.
- Per facilitare l'irrigazione sistemate le posate nell'apposito cestello con il manico verso il basso.
- Dosate opportunamente i prodotti di lavaggio e risciacquo ed il sale. Per ottenere un risultato impeccabile, rispettate le quantità prescritte.
- L'asciugatura in lavastoviglie in genere non è sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare un'accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Terminato il lavaggio, estraete ed asciugate le posate per evitare macchie dovute alla condensazione.
- Le posate con motivi dorati non sopportano il lavaggio in lavastoviglie

F

L'acier inoxydable utilisé pour la réalisation de vos couverts est très réputé pour sa résistance à l'oxydation. Pour conserver longtemps le bel aspect de l'acier inoxydable, nous vous invitons à suivre les conseils d'entretien ci-dessous:

- Laver avant la première utilisation.
- Evitez de laisser sécher les aliments sur le métal. Rincez et essuyez soigneusement les couverts immédiatement après utilisation.
- Vous pouvez éliminer les taches ou auréoles à l'aide d'une solution citronnée. Si les taches persistent, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable.
- Les couteaux ne supportent pas l'eau de Javel et les produits détergents qui contiennent chlore ou chlorures libres, utilisez donc des produits neutres et faiblement alcalins.

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN AU LAVE-VAISSELLE

- Avant le nettoyage, débarrassez les couverts des résidus et des incrustations des aliments.
- Placez toujours les couverts dans le panier manche en bas, pour faciliter l'arrosage.
- Surveillez le dosage des produits de lavage et de rinçage, ainsi que le sel. Respectez les quantités prescrites pour obtenir un résultat impeccable.
- Le séchage en lave-vaisselle ne suffit généralement pas à empêcher les risques de corrosion, il est par conséquent nécessaire de procéder à un essuyage soigné à la main immédiatement après le cycle de lavage. Dès le lavage terminé, sortez les couverts et essuyez-les pour éviter qu'ils ne soient tachés par la condensation.
- Les couverts avec des décorations d'or ne peut pas être lavé en lave-vaisselle

GB

The stainless steel used to make this cutlery is well-known for its resistance to oxidation. To maintain its bright appearance as long as possible, we advice you to follow the cleaning instructions given below:

- Before using for the first time, carefully wash it.
- Avoid allowing food to dry on the metal. Rinse and dry the cutlery immediately after use.
- You can remove stains or rings with a lemon-based solution. If stains persist, use a stainless steel cleaning product.
- Knives react badly to bleach and detergents containing chlorine or free chlorides, you must therefore use neutral or slightly alkaline products.

DISH-WASHER INSTRUCTIONS

- Before washing remove all food residue and incrustations from the cutlery.
- Always place the cutlery in the basket handle downwards, in order to facilitate washing.
- Adhere strictly to recommended amounts of washing, rinsing and salt products. Always use the correct quantities to obtain a perfect result.
- Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore dry manually immediately after washing in dish-washers. As soon as the washing cycle is completed, remove the cutlery from the dish-washer and dry it to avoid condensation-staining.
- Cutlery with golden decoration cannot be washed in dish-washers.

D

Diese Bestecke sind aus rostfreiem Edelstahl von auserlesener Qualität. Die Schönheit vom Edelstahl ist bei einer vernünftigen Pflege lange aufbewahrt, wie nach folgenden Tips:

- Vor der ersten Anwendung, sorgfältig spülen
- Keine Essenreste auf den Bestecken eintrocknen lassen. Nach dem Gebrauch die Bestecken abspülen und abtrocknen.
- Flecken bzw Schattierungen können mit einem von Essig getränkten Lappen wieder entfernt sein. Für hartnäckigere Flecke ein Spülmittel für Edelstahl verwenden.
- Messer nie mit Chlorlauge bzw mit Spülmitteln aus Chlor bzw freien Chloriden abwaschen, sondern nur mit neutralen bzw leicht alkalischen Spülmitteln.
- Wir empfehlen immer ein genaues Abtrocknen mit einem Wischtuch, da das Abtrocknen in der Spülmaschine gegen Korrosionsmöglichkeit nicht genug ist.

HINWEISE FÜR DAS SPÜLMASCHINENSPÜLEN

- Essresten und -verkrustungen vor dem Einräumen in die Spülmaschine abwaschen.
- Stets die Bestecke mit dem Griff nach unten in den Spülkorb einstecken, damit ein besseres Spülen möglich wird.
- Spülmittel, Klarspüler und Regeneriersalt richtig zuteilen, um das beste Ergebnis zu erzielen.
- Sobald das Spülprogram beendet ist, die Bestecke herausnehmen und abwischen, um Verdunstungsflecken zu vermeiden.

Consigli per la manutenzione e istruzioni per il lavaggio

Advices for maintenance and cleaning instructions



INOXRIV

since 1941 made in italy

HR

Nehrđajući čelik koji se upotrebljava za izradu stolnog pribora dobro je poznat po svojoj otpornosti.

Za dugoročno očuvanje lijepoga izgleda nehrđajućeg čelika molimo Vas da sljedite upute o održavanju u prilogu i to:

- Prije uporabe proizvod dobro oprati.
- Izbjegavajte ostavljanje hrane da se posuši na metalu; isprati i posušiti stolni pribor odmah nakon upotrebe.
- Mrlje i otisci mogu se odstraniti sa sredstvom na bazi limuna; ako mrlje i dalje ostanu upotrijebite sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika.
- noževi ne podnose sredstva za izbjeljivanje i deterđente koji sadrže klor i slobodni klorid, pa stoga treba upotrebljavati neutralne i lagano alkalijske proizvode.

UPUTSTVO ZA PRANJE U PERILICI POSUĐA

- Prije pranja očistiti sve ostatke i naslage hrane sa pribora.
- Zbog boljeg pranja uvijek smjestite ručke pribora prema dolje u plastičnoj košarici namjenjenoj za stolni pribor.
- Strogo se pridržavajte preporučljivih količina pranja, ispiranja i slanih proizvoda: za izvrstan rezultat uvijek postujte propisane količine.
- Općenito sušenje u perilici za posuđe nije dovoljno da bi se izbjegao rizik od korozije. Pa je stoga potrebno osušiti pribor za jelo ručno odmah nakon ciklusa pranja. Nakon završenog pranja izvadite i osušite stolni pribor da bi izbjegli mrlje dobivene kondenzacijom.

E

El acero inox utilizado para la fabricación de sus cubiertos es muy conocido por su resistencia a la oxidación. Para conservar durante mucho tiempo el bonito aspecto del acero inox, siga los consejos de mantenimiento que exponemos a continuación:

- Antes de usar realizar un lavado específico.
- Evite dejar secar los alimentos sobre el metal. Enjuague y seque cuidadosamente los cubiertos inmediatamente después de utilizarlos.
- Puede eliminar las manchas o aureolas con una solución de agua y limón. Si las manchas persisten, utilice un limpiador para acero inox.
- Los cuchillos no soportan lejías y detergentes que contengan cloro o cloruros libres, utilizar por eso detergentes neutros o poco alcalinos.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA EN EL LAVAVAJILLAS

- Antes de lavarlos, retire de los cubiertos los residuos e incrustaciones de alimentos.
- Coloque siempre los cubiertos en la cesta con el mango hacia abajo para facilitar la aspersión.
- Controle la dosificación de los productos de lavado y de enjuague, así como la sal. Respete las cantidades recomendadas para obtener un resultado impecable.
- El secado en lavavajillas no es, en general, suficiente para evitar riesgos de corrosión. Es por tanto necesario realizar un cuidadoso secado a mano inmediatamente después del ciclo de lavado. Una vez terminado el lavado, saque los cubiertos y séquelos para evitar que se manchen con la condensación.
- Los cubiertos con adornos de oro no se pueden lavar en el lavavajillas.

SI

Nerjaveče jeklo, ki se uporablja za izdelavo jedilnega pribora, odlikuje odpornost. Prosimo vas, da za dolgoročno ohranitev lepega videza nerjavečega jekla upoštevajte navodila za vzdrževanje v prilogi, in sicer:

- Pred prvo uporabo temeljito pomijte.
- Ne pustite, da se hrana posuši na priboru (pribor takoj po uporabi sperite in obrišite).
- Madeže in lise lahko odstranite s čistilom na osnovi limone (če so madeži še vedno prisotni, uporabite sredstvo za čiščenje nerjavečega jekla).
- Za nože ne uporabljajte belilnih sredstev in detergentov, ki vsebujejo klor in prosti klorid, ampak uporabljajte nevtralne in rahlo alkalne izdelke.

NAVODILA ZA POMIVANJE V POMIVALNEM STROJU

- Preden pribor zložite v pomivalni stroj, z njega odstranite vse ostanke hrane.
- Zaradi boljšega pomivanja naložite jedilni pribor v plastično košaro tako, da so ročaji obrnjeni navzdol.
- Strogo upoštevajte navodila glede količine pomivanja, izpiranj in sredstev za mehčanje vode (za odličen rezultat vedno upoštevajte predpisane količine).
- Na splošno sušenje v pomivalnem stroju ni dovolj, da bi se izognili rji, zato jedilni pribor obrišite takoj, ko pomivalni stroj konča pomivanje. Po končanem pomivanju jedilni pribor vzemite iz stroja in ga obrišite, da se izognete madežem, ki nastanejo pri kondenzaciji.

RO

Oțelul inoxidabil utilizat în procesul de fabricație al acestor tacâmuri este bine cunoscut pentru calitatea sa de rezistență la ruginire. Pentru a menține aspectul plăcut al inoxidului, vă sfătuim să urmăriți instrucțiunile de curățare cum urmează:

- Înainte de prima utilizare spălați temeinic tacâmurile.
- Evitați uscarea alimentelor pe tacâmuri. Clătiți și uscați tacâmurile imedia folosire.
- Puteți îndepărta petele și decolorațiile cu o soluție pe bază de lămâie. Dacă petele sunt persistente, utilizați un detergent special pentru inox.
- Cuțitele reacționează mai intens la înălbitori și detergenți pe bază de cloruri, de aceea se va utiliza detergenți neutrii sau ușor alcaline.

INSTRUCȚIUNI PENTRU MAȘINA DE SPĂLAT

- Înainte de spălarea tacâmurilor se îndepărtează toate rezidurile de pe suprafața lor.
- Întotdeauna se plasează tacâmurile cu partea în jos pentru a facilita spălarea eficientă.
- Se adaugă cantitatea recomandată de detergenți (sub formă de pastile, praf sau lichid), solvenți de clătire și săruri. Întotdeauna se folosesc cantități corecte pentru a obține un rezultat de spălare perfectă.
- În general, uscarea în mașina de spălat nu împiedică ruginirea, de aceea tacâmurile se usucă manual imediat după terminarea ciclului de spălare în mașină. În clipa în care ciclul de spălare s-a terminat, se va scoate tacâmurile din mașina de spălat și se va usca în spațiu deschis pentru a evita depunerile de pete (condensări) calcaroase.
- Tacâmurile cu decor de aur nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

HU

Ezek az evőeszközök rozsdamentes acélból készültek, nem rozsdásodnak. Ahhoz, hogy sokáig szépek maradjanak, ajánljuk a következő tanácsok betartását:

- Mielőtt használatba veszi az evőeszközt mossa el alaposan!
- Ne hagyja, hogy az ételmaradék rászáradjon a fémre. Öblítse le és törölje szárazra az evőeszközöket citromlével. Ha a foltok erősek használjon erre a célra forgalmazott tisztítószeret.
- A kést nem szabad klór vagy klorid tartalmú szerrel tisztítani, csak semleges tisztítószerrel használjon.

HASZNOS TANÁCSOK A MOSOGATÓGÉPPEL TÖRTÉNŐ TISZTÍTÁSHOZ

- A mosogatógépbe helyezés előtt tisztítsa le az ételmaradékot az evőeszközökről.
- Eredményesebb a mosogatás ha az evőeszközt nyelével lefele a tartó kosárba helyezi.
- Mindig legyen meg az előírt mennyiségű tisztítószer, öblítő és só a mosogatógépben.
- A mosogatógépben történő szárítás általában nem elegendő a korrózió elkerüléséhez, elengedhetetlen kézzel történő szárítás (törölés) rögtön a mosogatás után. A mosogatás végén törölgesse el evőeszközöket így elejét veszi a foltosodásnak.
- Az aranyozott evőeszköz mosogatógépben nem tisztítható!

RU

Изделия из нержавеющей стали давно славятся своей устойчивости к окислению. Чтобы сохранить все эти бесценные качества намного дольше, мы рекомендуем придерживаться следующих правил:

- Перед первым использованием тщательно вымойте столовый прибор.
- Избегайте засыхания частичек еды на поверхности. Мойте и вытирайте столовые приборы сразу после использования.
- устойчивые пятна можно удалять средствами с лимонной кислотой. Если же пятна не исчезли, используйте специальные средства для нержавеющей стали.
- не рекомендуется чистить ножи отбеливателями или средствами, содержащими хлор, используйте натуральные или слегка-щелочные чистящие средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

- перед размещением в посудомоечной машине удалите все остатки еды со столовых приборов
- располагайте столовые приборы в специальной корзине ручками вниз для более тщательной очистки
- положите в посудомоечную машину требуемое количество чистящего средства. Для достижения наилучшего результата используйте рекомендованное количество.
- рекомендуется избежать программы «сушка» для столовых приборов. Сразу после завершения цикла необходимо достать столовые приборы из посудомоечной машины и насухо вытереть вручную, чтобы избежать появления водяных пятен.
- столовые приборы с позолотой нельзя мыть в посудомоечной машине

