

PFLEGEHINWEISE HINTS FOR CARE UŽITOČNÉ RADY



PFLEGEHINWEISE

Ob sich ein Besteck für den Geschirrspüler eignet, hängt in erster Linie vom Material ab – aber auch die Verarbeitung spielt eine Rolle. So ist Chrom-Nickel-Stahl (= Edelstahl 18/10 Nicro®) extrem robust, rostfrei und gegen die im Haushalt üblicherweise vorkommenden Säuren beständig. Bestecke aus diesem Material sind in allen Ausführungen – ob poliert, sandgestrahlt, laserdesignt, versilbert oder vergoldet – spülmaschinenfest. Chromstahl (= Edelstahl 18/0) wird sehr oft für Besteck in Großküchen verwendet und ist bei guter Pflege sehr langlebig. Elektro-chemische Vorgänge und aggressive Spülmittel können dem Besteck aber schaden. Chromstahl ist spülmaschinengeeignet.



DAMIT SIE LANGE FREUDE AN IHREM BESTECK HABEN, REINIGEN SIE IHR BESTECK IM GESCHIRRSPÜLER AM BESTEN SO:

- Spülen Sie bitte unabhängig vom Material Speisereste sofort vom Besteck ab.
- Schichten Sie das Besteck erst danach in den Geschirrspüler ein. So können kochsalz- und säurehaltige Speisereste nicht einwirken.
- Dosieren Sie bitte das Spülmittel und die Zusätze vorschriftsmäßig.
- Stellen Sie bitte die Wasserhärte im Geschirrspüler richtig ein.
- Geben Sie bitte Löffel, Gabeln und Messer gemeinsam in den Besteckkorb. Bündeln Sie gleiche Besteckteile nicht. So erzielen Sie eine bessere Reinigung.
- Stellen Sie bitte die Bestecke immer mit dem Griff nach unten in den Besteckkorb. So werden die einzelnen Teile besser sauber.
- Reinigen Sie bitte generell Besteck nie gemeinsam mit nicht rostfreien Teilen. Beispiele dafür sind: Topfdeckel aus Glas mit nicht rostfreien Schrauben oder schadhafte Emailtöpfe. So können Sie Flugrost vermeiden.
- Achten Sie bitte auf erste Anzeichen von Flugrost. Das bedeutet, dass sich kleine Rostteilchen aus der Umgebung an der Spülmaschinenwand absetzen; diese sind aber nicht sichtbar. Gehen Sie bei Flugrost bitte so vor: Lassen Sie den Geschirrspüler mit einem Maschinenreiniger leer durchlaufen. Maschinenreiniger bekommen Sie in Supermärkten und Drogeriemärkten. Reinigen Sie bitte befallene Besteckteile sofort mit einer Lösung aus Essig und Wasser. So vermeiden Sie Lochfraß am Besteck. Waschen Sie das Besteck erst wieder im gereinigten Geschirrspüler.
- Öffnen Sie bitte nach dem Ende des Spülgangs den Geschirrspüler sofort. Trocknen Sie gegebenenfalls feuchte Teile gleich mit einem Geschirrtuch ab. Das gilt auch für Gläser und Porzellan. So verhindern Sie Kalkablagerungen.
- Beachten Sie bitte, dass Teile aus Edelstahl im Geschirrspüler Kratzspuren abbekommen können. Das kann passieren, wenn Teile aneinander liegen oder -reiben. Viele Geschirrspüler-Hersteller bieten Lösungen mit Besteckladen statt Besteckkörben an.
- Behandeln Sie bitte hochwertige Bestecke aus Edelstahl achtsam. Das betrifft besonders sandgestrahlte, mit Echtgold beschichtete und versilberte Ausführungen.
- Bewahren Sie bitte Ihr Besteck im Besteckkasten sorgsam auf. Schichten Sie die Teile am besten einzeln ein.
- Schonen Sie bitte Ihre Löffel etwa beim Essen von Spaghetti. Auch die hochwertigsten Bestecke leiden, wenn Sie die Zinken der Gabel in der Löffelmulde drehen. Machen Sie es wie in Italien: Dort werden die Spaghetti direkt auf dem Teller gewickelt.

CARE INSTRUCTIONS

Whether cutlery is dishwasher-safe depends primarily on the material, but the finish also plays a role. Chrome-nickel steel (= 18/10 Nicro® stainless steel) is extremely robust, rust-free and resistant to acids commonly found in the home. Cutlery made from this material is dishwasher-safe in all finishes – whether polished, sandblasted, laser-designed, silver-plated or gold-plated. Chrome steel (= 18/0 stainless steel) is very often used for cutlery in commercial kitchens and is very durable when cared for properly. However, electrochemical processes and aggressive detergents can damage the cutlery. Chrome steel is dishwasher safe.



TO ENSURE THAT YOU CAN ENJOY YOUR CUTLERY FOR A LONG TIME, IT IS BEST TO CLEAN IT IN THE DISHWASHER AS FOLLOWS:

- Regardless of the material, please rinse food residues off the cutlery immediately.
- Only then place the cutlery in the dishwasher. This prevents food residues containing salt and acid from having an effect.
- Please use the correct amount of detergent and additives as specified.
- Please set the water hardness in the dishwasher correctly.
- Please place spoons, forks and knives together in the cutlery basket. Do not bundle similar items of cutlery together. This will ensure better cleaning results.
- Please always place cutlery in the cutlery basket with the handles facing downwards. This will ensure that the individual items are cleaned more effectively.
- As a general rule, never clean cutlery together with non-stainless items. Examples of this are: glass pot lids with non-stainless screws or damaged enamel pots. This will help you to avoid flash rust.
- Please watch out for the first signs of flash rust. This means that small rust particles from the environment settle on the dishwasher wall; however, these are not visible! If you notice flash rust, please proceed as follows: Run the dishwasher empty with a machine cleaner. Machine cleaners are available in supermarkets and drugstores. Please clean affected cutlery immediately with a solution of vinegar and water. This will prevent pitting on the cutlery. Only wash the cutlery again in a clean dishwasher.
- Please open the dishwasher immediately after the wash cycle has ended. If necessary, dry damp items immediately with a tea towel. This also applies to glasses and porcelain. This will prevent limescale deposits.
- Please note that stainless steel items may become scratched in the dishwasher. This can happen if items are lying against each other or rubbing together. Many dishwasher manufacturers offer solutions with cutlery trays instead of cutlery baskets.
- Please handle high-quality stainless-steel cutlery with care. This applies in particular to sandblasted, real gold-plated and silver-plated designs.
- Please store your cutlery carefully in the cutlery tray. It is best to arrange the pieces individually.
- Please take care with your spoons when eating spaghetti, for example. Even the highest quality cutlery will suffer if you twist the prongs of your fork in the spoon's bowl. Do as they do in Italy: there, spaghetti is wound directly onto the plate.

POKYNY NA ÚDRŽBU

To, či je príbor vhodný do umývačky riadu, závisí v prvom rade od materiálu, ale dôležitú úlohu zohráva aj spracovanie. Chróm-niklová oceľ (= nerezová oceľ 18/10 Nicro®) je extrémne odolná, nerezová a odolná voči kyselinám bežne sa vyskytujúcim v domácnosti. Príbory z tohto materiálu sú vo všetkých vyhotoveniach – leštené, pieskované, laserovo dizajnované, postriebrené alebo pozlátené – vhodné do umývačky riadu. Chrómová oceľ (= nehrdzavejúca oceľ 18/0) sa veľmi často používa na príbory vo veľkých kuchyniach a pri dobrej starostlivosti je veľmi odolná. Elektrochemické procesy a agresívne čistiace prostriedky však môžu príbory poškodiť. Chrómová oceľ je vhodná do umývačky riadu.



ABY STE MALI Z PRÍBOROV DLHO RADOSŤ, UMÝVAJTE ICH V UMÝVAČKE RIADU NAJLEPŠIE TAKTO:

- Nech je príbor z akéhokoľvek materiálu, ihneď z neho odstráňte zvyšky jedla.
- Až potom vložte príbor do umývačky riadu. Tak sa naň nedostanú zvyšky jedla obsahujúce kuchynskú soľ a kyseliny.
- Dávajte prostriedok na umývanie riadu a prísady podľa pokynov.
- Nastavte správnu tvrdosť vody v umývačke riadu.
- Lyžice, vidličky a nože vložte do košíka na príbory. Nezväzujte rovnaké kusy príborov. Tým dosiahnete lepšie umytie.
- Príbory vkladajte do košíka na príbory vždy rukoväťou smerom nadol. Tak sa jednotlivé kusy lepšie umyjú.
- Príbory nikdy neumývajte spolu s nerezovými predmetmi. Príklady: sklenené pokrievky hrncov s nerezovými skrutkami alebo poškodené smaltované hrnce. Tak zabránite vzniku povrchovej hrdze.
- Dávajte pozor na prvé príznaky povrchovej hrdze. To znamená, že sa na stenách umývačky riadu usadzujú malé častice hrdze z okolia, ktoré však nie sú viditeľné. V prípade povrchovej hrdze postupujte takto: Nechajte umývačku riadu bežať prázdnu s čistiacim prostriedkom na umývačky riadu. Čistiace prostriedky na umývačky riadu sú k dispozícii v supermarketoch a drogériách. Postižené príbory ihneď očistíte roztokom octu a vody. Tak zabránite vzniku dierok na príboroch. Príbory umývajte až v vyčistenej umývačke riadu.
- Po skončení umývacieho cyklu ihneď otvorte umývačku riadu. V prípade potreby vlhké časti ihneď osušte utierkou na riad. To platí aj pre poháre a porcelán. Tak zabránite usadzovaniu vodného kameňa.
- Upozorňujeme, že časti z nehrdzavejúcej ocele môžu v umývačke riadu získať škrabance. K tomu môže dôjsť, ak sa časti dotýkajú alebo o seba trú. Mnohí výrobcovia umývačiek riadu ponúkajú riešenia s priehradkami na príbory namiesto košíkov na príbory.
- S kvalitnými príbormi z nehrdzavejúcej ocele zaobchádzajte opatrne. To platí najmä pre pieskované, pozlátané a postriebené príbory.
- Príbory uchováajte v príborníku. Najlepšie je ukladať jednotlivé časti samostatne.
- Pri jedle špagiet šetrte svoje lyžice. Aj tie najkvalitnejšie príbory trpia, ak otáčate hroty vidličky v lyžici. Robte to ako v Taliansku: tam sa špagety navijajú priamo na tanier.

COLLINI BY BERNDORF

Berndorf Besteck-Tafelgeräte GmbH & Co OG
Leobersdorfer Straße 26
2560 Berndorf
Austria



COLLINI-DESIGN.AT

collini
by berndorf