



PFLEGEANLEITUNG FÜR TAFELBESTECK

Bestecke aus rostfreiem Edelstahl sind pflegeleicht und behalten ihr schönes Aussehen, wenn nachfolgendes beachtet wird. Die Teile sollten nach Gebrauch möglichst sofort gespült oder zumindest unter fließendem Wasser gereinigt werden. Nie längere Zeit ungereinigt lassen, da sonst durch Speisesäuren die Gefahr der Fleckenbildung besteht. Dies in besonderem Maße bei den empfindlichen Messerklingen.

Wir empfehlen daher Handspülung. Bestecke mit Dekorvergoldung sollten grundsätzlich von Hand gespült werden. Ein perfektes Spülergebnis in der Spülmaschine erhalten Sie, wenn Sie eine getrennte Verwendung von Regeneriersalz, Reiniger und Klarspüler einhalten. Bitte achten Sie hier auch auf die richtige Einstellung Ihrer Spülmaschine.

Eventuelle Schäden durch den Einsatz einer Spülmaschine können Sie weitgehend vermeiden, wenn Sie folgende Hinweise beachten:

1.) Richtiges Einordnen der Bestecke!

Gleichartige Teile nicht zusammen, sondern bunt gemischt mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb stellen. Allerdings Edelstahl – Bestecke von versilberten oder vergoldeten Teilen getrennt halten! Bei diesen hochwertigen Bestecken (in Silber oder mit Dekorvergoldung) empfehlen wir das Spülen mit der Hand. In der Spülmaschine kann durch das Mitspülen anderer Gegenstände aus nicht rostfreiem Stahl Fremdrost/Flugrost auf das Besteck übertragen werden. Bitte prüfen Sie, welche Geschirrtteile im Haushalt spülmaschinenfest sind.

2.) Behandlung nach dem Spülvorgang!

Nehmen Sie Ihr Besteck möglichst bald nach Beendigung des Spülgangs aus der Maschine und trocknen Sie es nach Bedarf ab – besonders die Messerklingen! Falls dies nicht möglich ist, öffnen Sie bitte die Tür der Maschinen einen Spalt breit, damit der Dampf abziehen kann und kein Feuchtigkeitsstau entsteht.

3.) Behandlung bei Fleckenbildung!

- a.) **Bei Edelstahl –Bestecken!** Mit einem weichen Tuch und einem geeignetem Metallputzmittel die Teile vorsichtig abreiben oder die Bestecke in eine Lösung aus 4 gehäuften Löffeln Zitronensäure und 1 Liter warmes Wasser tauchen. Danach klar spülen und gut abtrocknen. Leichte Flecken, Fremdrost, Flugrost oder Rückstände, die vereinzelt auftreten, sollten von Zeit zu Zeit mit geeignetem, mildem Scheuermittel oder Metallpflegemittel entfernt werden.
- b.) **Versilberte Bestecke!** Messerklingen wie oben beschrieben behandeln, alle übrigen Teile mit einem Silberputztuch oder –Mittel abreiben. Das Spülen mit der Hand wird empfohlen.
- c.) **Vergoldete Bestecke!** Hierfür nur ein weiches Tuch verwenden. Jedoch keine Silberputzmittel oder –Tücher Benutzen, da sonst die Goldauflage beschädigt wird. Das Spülen mit der Hand wird empfohlen.

Ein sorgfältig gepflegtes Besteck macht stets Freude, viele Jahre lang.

Freundliche Grüße
Ihre Kundenbetreuung



INSTRUCTIONS FOR CARE OF TABLEWARE/CUTLERY

Stainless steel tableware is easy to care and maintain their good finish when following recommendations are observed: All parts should be rinsed immediately after use or at least cleaned under running water. Never let it uncleaned for a long time, otherwise there is a risk of spotting by food acids. Especially on the sensitive knife blades.

Therefore we recommend manual washing immediately after using. Cutlery with decorative gold should always be washed by hand. Perfect rinse result in the dishwasher you will get when you use refined salt, detergent and rinse aid separately. Please pay also attention to the correct settings on your dishwasher.

You can avoid damages caused by the use of a dishwasher, if you follow these guidelines:

1) Proper filing of cutlery!

Don't put similar or identical items together in the cutlery basket, but mixed with the handles downwards. Keep stainless steel - cutlery separate from silver or gold plated parts! In this high-quality cutlery (in silver or gold plating with decorative), we recommend rinsing by hand. Through the rinsing of other not stainless items in the dishwasher can be transmitted flash rust to the cutlery. Please check which parts of dishes in your household are dishwasher-safe.

2) Treatment after rinsing!

Take your cutlery after completion of the wash cycle out of the dish washer immediately and dry it as needed with a soft cloth - especially the knife blades! If this is not possible, please open the door of the dishwasher to allow the steam to remove and so that no moisture is trapped.

3) Treatment of spots!

a.) For stainless steel –cutlery: polish with a soft cloth and appropriate metal cleaner the spotted parts or dive the cutlery in 1 liter warm water with 4 heaped spoons of citric acid . Then rinse and dry carefully.

Light spots, flash rust, rust from external items or residues that occur sporadically, should be removed from time to time with appropriate mild scouring milk or metal care product.

b.) Silver plated cutlery: Polish knife blades as described before – all other items should be rubbed off with appropriate silver cloth or cleaner. The rinsing by hand is recommended.

c.) Gold plated cutlery: Use only soft cloth! Do not use any silver cleaner, this would be damage gold plating. The rinsing by hand is recommended.

With good care you will enjoy your cutlery for many years.

Yours After-Sales-Service Department



ENTRETIEN DES COUVERTS

Les couverts en acier inoxydable sont faciles à entretenir et conservent leur cachet si les précautions suivantes sont respectées. Les couverts devraient être lavés le plus vite possible après usage, ou du moins rincés sous le robinet. Ne les laissez jamais longtemps sales, car les acides des résidus d'aliments pourraient entraîner la formation des taches, et en particulier sur la lame très sensible des couteaux.

Nous vous recommandons par conséquent le lavage à la main.

Les couverts à dorure décorative devraient par principe être lavés à la main.

Vous pouvez largement éviter les dégâts que peut causer le lave-vaisselle en respectant les points suivants:

1. Rangez correctement les couverts!

Ne réunissez pas les couverts par sorte dans le panier à couverts, veillez plutôt à les mélanger, manches tournés vers le bas. Il faut absolument séparer les couverts en acier inoxydable des couverts en argent ou dorés.

2. Après le lavage

Sortez immédiatement les couverts du lave-vaisselle et essuyez-les avec un torchon doux, surtout les lames de couteaux.

3. Si des taches apparaissent

- a) Sur les couverts en acier inoxydable. Frottez les couverts avec un chiffon doux enduit d'un produit à polir. Vous pouvez également le plonger dans une solution composée de 4 cuillères à soupe bombées d'acide citrique et d'un litre d'eau chaude. Rincez-les ensuite et essuyez-les soigneusement.
- b) Sur les couverts en argent. Traitez les lames de couteaux comme décrit ci-dessus, frottez les autres couverts avec un chiffon ou un produit servant à nettoyer l'argenterie.
- c) Sur les couverts dorés. Utilisez exclusivement un chiffon doux. N'employez toutefois aucun produit ou chiffon servant à nettoyer l'argenterie, cela pourrait endommager la couche d'or.

Des couverts soigneusement entretenus procurent du Bonheur pendant de nombreuses années.

Cordialement,

Votre Service Clientèle



Wissenswertes – Pflegetipp für Bestecke:



Wie können Rostflecken entstehen? Geschirr und Besteckteile werden häufig über Nacht in der Spülmaschine gespült. Bis die Spülmaschine dann am nächsten Morgen geöffnet wird, verbleiben die Teile einen längeren Zeitraum in der Spülmaschine. Während des Abkühlens können auch bei rostfreien Bestecken oder Messern Flugrostflecke entstehen.

Rostflecken an Besteckteilen entstehen meist durch den sogenannten Flugrost, der von anderen Teilen in der Spülmaschine übertragen wird. Winzige Rostpartikel lösen sich von Töpfen und Pfannen, deren Griffe oder Stiele mit Schrauben aus nicht rostfreiem Stahl montiert sind. Andere Rostquellen können emaillierte Küchengeräte mit Schädstellen oder Küchenutensilien aus niedrig legierten Stählen, wie bzw. Teesiebe, sein. Geschirrkörbe können Rostpartikel abgeben, wenn die Kunststoffbeschichtung um die Metallstäbe beschädigt ist. Der entstehende Flugrost wird während des Spülvorgangs in der Maschine verteilt und setzt sich auf nicht rostenden Stählen ab. In seltenen Fällen kann sich Rost auch über das Leitungswasser bilden.

Nützlicher Tipp: Die lästigen Rostflecken lassen sich entfernen, indem Sie mit einem feinen Schwamm oder Spültuch und etwas sanfter Scheuermilch bzw. Metallpflegemittel die Besteckteile säubern. Bei hartnäckigeren Flecken verwenden Sie am besten eine Metallpolitur.

Worth knowing - care tip for cutlery sets:



How can rust stains arise? Crockery and cutlery are often washed in the dishwasher overnight. The parts will remain in the dishwasher for a longer period of time until the dishwasher is opened the next morning. During the cooling process, rust-free cutlery or knives can develop rust spots. Rust spots on cutlery are mostly caused by so-called flash rust, which is carried over from other parts in the dishwasher. Tiny rust particles come off pots and pans, the handles or handles of which are mounted with screws made of non-stainless steel. Other sources of rust can be enamelled kitchen appliances with damaged areas or kitchen utensils made of low-alloy steels such as tea strainers. Dish baskets can give off rust particles if the plastic coating around the metal bars is damaged. The resulting rust film is distributed in the machine during the washing process and settles on stainless steel. In rare cases, rust can also form over the tap water. Useful tip: The annoying rust stains can be removed by cleaning the cutlery with a fine sponge or dishcloth and some gentle scouring milk or metal care product. For stubborn stains, it is best to use a metal polish.