

de Produktinformation

Veredelung auf hohem Niveau - mit der innovativen PVD-Beschichtung (PVD = physical vapour deposition) werden Küchenprodukte mit Dampf unter Vakuum veredelt, so dass eine hauchdünne und dennoch harte Beschichtung entsteht. Das Ergebnis: Feine Bestecke, praktische Küchenhelfer wie Schüsseln, Reiben und Messer oder dekorative Serviettenringe erhalten einen eleganten und farbintensiven Look! Die Produkte sind zu 100 % lebensmittelecht und können uneingeschränkt in der Spülmaschine gegeben werden.

Wir empfehlen jedoch, beim Abwasch von Hand keine Scheuermittel oder harte Schwämme zu verwenden, da diese bei ständiger Verwendung trotzdem Kratzer in der Beschichtung verursachen können.

Wir empfehlen Ihnen, folgende Punkte zur Pflege zu beachten:

- Lassen Sie das Besteck nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie es grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie das Besteck nicht gleich reinigen können, spülen Sie es kurz mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie das Besteck anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Das Besteck kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie es nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie es ggf. gut ab.
- Wenn sich doch einmal Kalkflecken gebildet haben sollten, entfernen Sie diese mit etwas Haushaltsessig oder Natron.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

en Product information

A top quality finish: PVD coating (PVD = physical vapour deposition) is an innovative process that exposes kitchen products to vapours in a vacuum, leading them to be coated in a razor-thin yet tough film. This gives the products, be they cutlery, practical kitchen tools such as bowls, graters and knives, or decorative napkin rings, an elegant and vibrant finish!

The products are 100 % food-safe and can be cleaned in the dishwasher.

If washing them by hand, however, we recommend that you do not use any abrasive cleaners or hard sponges, as these can scratch the coating if used regularly.

Please follow the care instructions below:

- Do not allow food remnants to remain on the cutlery for longer periods. Always wash the cutlery immediately after use. If you cannot do this, give it a quick rinse with warm water.
- Only use a mild washing-up liquid for cleaning, then polish the cutlery with a soft cloth. This prevents stains from naturally occurring limescale.
- The cutlery can also be cleaned in a dishwasher. However, remove it as soon as the dishwashing cycle is complete and dry it thoroughly if necessary.
- If limescale stains do form, they can be removed using little household vinegar or baking soda.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

fr **Fiche produit**

Une finition de haut niveau - avec le revêtement innovant PVD (PVD = physical vapour deposition), les articles de cuisine bénéficient d'une finition sous vide en phase vapeur qui les pourvoit d'un revêtement ultramince et pourtant hautement résistant. Résultat: les couverts fins, les ustensiles de cuisine pratiques tels que les bols, les râpes et les couteaux, ou encore les ronds de serviette décoratifs prennent un aspect élégant aux couleurs intenses! Ces produits sont à 100 % compatibles avec les applications alimentaires et peuvent passer au lave-vaisselle sans aucune restriction.

Si vous les lavez à la main, veuillez toutefois à ne pas utiliser de détergent abrasif ni d'éponges dures: une utilisation permanente risquerait malgré tout de rayer le revêtement.

Nous vous recommandons de respecter les conseils d'entretien suivants:

- Ne laissez pas traîner les couverts après utilisation, mais nettoyez-les toujours des restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer les couverts et polissez-les ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Les couverts vont aussi au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien.
- Si des taches de calcaire se sont tout de même formées, éliminez-les avec un peu de vinaigre ménager ou de bicarbonate.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

cs Informace o výrobku

Zušlechťení na vysoké úrovni - inovativním povlakem PVD (PVD = physical vapour deposition) se zušlechťují kuchyňské výrobky párou ve vakuu tak, že vzniká tenoučký, ale přesto tvrdý povlak. Výsledek: Jemné příbory, praktické kuchyňské pomůcky, jako jsou mísy, struhadla a nože nebo dekorativní kroužky na ubrousky obdrží elegantní vzhled s intenzivní barvou! Výrobky jsou 100% zdravotně nezávadné a je možné je neomezeně umývat v myčce.

Při ručním umývání však doporučujeme nepoužívat žádné abrazivní prostředky ani tvrdé houbičky, protože ty mohou při stálém používání přesto způsobit poškrábání povrchu.

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Příklad nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale zásadně jej umyjte ihned po použití. Pokud příbor nemůžete hned umýt, opláchněte jej krátce teplou vodou.
- K čištění používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí příbor ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráníte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Příklad je vhodný i do myčky. Po umytí v myčce jej co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte.
- Pokud se přeci jen vytvoří skvrny od vodního kamene, odstraňte je trochou domácího octa nebo jedlé sody.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na kovových částech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavá skvrna. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

pl Informacja o produkcie

Uszlachetnianie produktów na wysokim poziomie – poprzez uszlachetnianie w próżni pod parą przyborów kuchennych innowacyjną powłoką PVD (PVD = physical vapour deposition) powstaje na tych przyborach niezwykle cienka, a mimo to bardzo twarda powłoka. Wynik: delikatne sztucze, praktyczne przybory kuchenne (takie jak misy, tacki i noże) lub dekoracyjne pierścienie na serwetki wyróżniają się intensywnym i eleganckim kolorem! Produkty są w 100% bezpieczne dla żywności i mogą być bez ograniczeń myte w zmywarce do naczyń.

Zalecamy jednak, aby podczas mycia ręcznego nie stosować środków do szorowania ani twardych gąbek, ponieważ ich częste stosowanie może spowodować zarysowanie powłoki.

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- Nie pozostawiać sztuców zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je umyć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać sztucze ciepłą wodą.
- Do mycia należy używać wyłącznie łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć sztucze miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Sztucze można myć także w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć sztucze ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć.
- Jeżeli na powierzchni produktu powstaną plamy z osadów wapiennych, można usunąć je za pomocą odrobiny octu lub sody oczyszczonej.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części sztuców i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

sk Informácia o výrobku

Zušľachtenie na vysokej úrovni - pomocou inovatívnej povrchovej vrstvy PVD (PVD = physical vapour deposition) sa kuchynské výrobky zušľachťujú vo vákuu, pričom sa vytvorí tenulinká, ale napriek tomu tvrdá ochranná vrstva.

Výsledok: Jemné príbory, praktické kuchynské pomôcky ako misy, strúhadlá a nože alebo dekoratívne obruče na servítky získajú elegantný a intenzívny farebný vzhľad!

Výrobky sú stopercentne potravinársky neškodné a môžu sa bez obmedzenia umývať v umývačke riadu.

Pri ručnom umývaní vám neodporúčame používanie abrazívnych prostriedkov alebo tvrdých hubiek, pretože ich pravidelné používanie môže predsa len spôsobiť škrabance na povrchovej vrstve.

Odporúčame vám dodržiavať nasledujúce pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte príbor odložený, ak sú na ňom zvyšky jedla, ale dôkladne ho umyte hneď po použití. Ak nemôžete príbor umyť okamžite, krátko ho opláchnite teplou vodou.
- Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky na riad a následne príbor vyleštite mäkkou utierkou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Príbor sa môže umývať aj v umývačke riadu. Po umytí príbor vyberte čo najskôr z umývačky riadu a prípadne ho dobre osušte.
- Ak sa predsa len vytvoria škvrny od vodného kameňa, odstráňte ich trochou octu alebo jedlej sódy.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na kovových častiach a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé škvrny. Odstráňte tieto škvrny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.

hu Termékismertető

Nemesítés magasfokon - a PVD bevonat (PVD = physical vapour deposition) egy innovációs bevonási eljárás, amely során konyhai eszközöket vákuum alatt, gőzzel nemesítenek, és így egy hajszálvékony, de kemény bevonat keletkezik rajtuk. Az eredmény: szép evőeszközök, praktikus konyhai segédeszközök, mint tálak, reszelők és kések, vagy mutatós szalvétagyűrűk elegáns, intenzív színárnyalattal rendelkeznek! A termékek 100 %-ban élelmiszeripari minőségűek, és korlátozás nélkül tisztíthatók a mosogatógépben.

Ennek ellenére javasoljuk, hogy kézzel történő mosogatás során ne használjon súrolószert vagy kemény szivacsot, mert ezek az állandó használat során megkarcolhatják a bevonatot.

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- Használat után ne hagyja az evőeszközt a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni az evőeszközt, röviden öblítse meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószert használjon, majd azonnal fényesítse ki az evőeszközt egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Az evőeszköz mosogatógépben is tisztítható. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra.
- Ha esetleg mégis vízkőfoltok képződnének, távolítsa el azokat egy kevés háztartási ecettel, illetve szódabikarbónával.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatóak. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

tr Ürün bilgisi

İleri seviyede mükemmelleştirme - yenilikçi PVD kaplaması (PVD = physical vapour deposition / fiziksel vakum dökme) ile vakumlu ortamda basınçla işlenen mutfak ürünleri, ince ve sert bir kaplamaya sahip olur. Sonuç: Şık sofrta takımları, kase, rende ve bıçak gibi pratik mutfak yardımcıları veya dekoratif peçete halkaları zarif ve yoğun renkli görünümüne sahip olur! Ürünler %100 gıdaya uyumludur ve sorunsuz olarak bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

Elle yıkamalarda aşındırıcı deterjan veya sert sünger kullanmamanızı tavsiye ederiz; çünkü düzenli kullanım sonucunda bile kaplamada çizikler oluşabilir.

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Çatal bıçak takımını üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer çatal bıçak takımını hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Temizleme için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından çatal bıçak takımını yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Çatal bıçak takımı, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Makinedeki yıkanma işleminden sonra en kısa sürede makineden çıkarıp gerekiyorsa iyice kurulayın.
- Yine de kireç lekeleri oluşursa, bunları biraz ev sirkesi veya kabartma tozu ile çıkarın.
- Tencere, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle çatal bıçak takımının metal kısımlarına tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.