



## Cutlery Care Instructions

Prolonged contact with common corrosive substances such as detergents, salt, vinegar, lemon juice, fats and meat juices can damage cutlery. To extend the life of your cutlery:

- Wash cutlery in warm soapy water as soon as possible after use
- Never leave dirty cutlery to soak and always dry cutlery immediately after washing with a clean, dry cloth
- Do not leave cutlery overnight to cool down in the dishwasher, or to drip dry. Residues can settle and begin corroding the cutlery
- Do not use 'rinse and hold' dishwasher cycles with cutlery
- Wash stainless steel and silver plated cutlery separately to avoid damaging the silver plate

## Verzorgingsinstructies voor bestek

Langdurig contact met bekende corrosieve stoffen zoals afwasmiddel, zout, azijn, citroensap, vetten en vleesjus kan het bestek beschadigen. Om de levensduur van uw bestek te verlengen:

- Was na gebruik het bestek zo snel mogelijk in warm zeepwater
- Laat vuil bestek nooit soppen en droog bestek altijd onmiddellijk na de afwas met een schone droge doek
- Laat bestek nooit 's avonds in de vaatwasmachine om af te koelen of te drogen. Etenesresten kunnen op het bestek achterblijven en het bestek doen roesten.
- Gebruik 'spoel en wacht' vaatwasmachinecycli niet voor bestek
- Was RVS staal en verzilverd bestek gescheiden om beschadiging van de zilverlaag te voorkomen.

## Consignes d'entretien des couverts

Un contact prolongé avec des substances corrosives courantes comme les détergents, le sel, le vinaigre, le jus de citron, les graisses et jus de viande, peut endommager les couverts. Pour prolonger la durée de vie de vos couverts :

- lavez les couverts sales à l'eau savonneuse tiède, dès que possible ;
- ne laissez jamais tremper les couverts sales et veillez à les sécher immédiatement après les avoir lavés, à l'aide d'un torchon propre et sec ;
- ne laissez pas les couverts refroidir ou s'égoutter dans le lave-vaisselle toute la nuit. Les résidus peuvent s'incruster et corroder les couverts ;
- n'utilisez pas les cycles "rinse and hold" (rinçage et attente) sur les couverts ;
- lavez les couverts en inox et plaqués argent séparément, pour éviter d'endommager l'argenterie.

## Pflegehinweise für Besteck

Längerer Kontakt mit gängigen scheuernden Stoffen wie Reinigungsmitteln, Salz, Essig, Zitronensaft, Fett und Fleischsaft kann Besteck beschädigen. Um die Lebensdauer von Besteck zu verlängern:

- Besteck möglichst schnell nach dem Gebrauch mit einer warmen Seifenlösung waschen.
- Schmutziges Besteck niemals einweichen lassen und das Besteck nach dem Spülen sofort mit einem sauberen und trockenen Tuch abtrocknen.
- Besteck nicht über Nacht im Geschirrspüler abkühlen oder im Geschirrständer abtropfen lassen, da sich Rückstände festsetzen und das Besteck verrosten lassen könnten.
- Für Besteck keine "Spülen und Warten"-Geschirrspülerzyklen verwenden.
- Edelstahl- und versilbertes Besteck separat spülen, um die Silberbeschichtung nicht zu beschädigen.

## Istruzioni per il trattamento delle posate

Il contatto prolungato con sostanze corrosive quali detersivi, sale, aceto, succo di limone, grassi e sughi di carne può danneggiare le posate. Per prolungare la durata delle posate:

- Lavare le posate con acqua calda saponata non appena possibile dopo averle utilizzate.
- Non lasciare a mollo le posate sporche e asciugarle sempre immediatamente dopo il lavaggio utilizzando un panno asciutto e pulito.
- Non lasciare raffreddare le posate nella lavastoviglie durante la notte e non asciugarle lasciandole sgocciolare. I residui possono fissarsi e quindi corrodere le posate.
- Non utilizzare i cicli "sciacqua e trattieni" della lavastoviglie con le posate.
- Lavare separatamente le posate in acciaio inox e le posate in silver plate per evitare di danneggiare la placcatura d'argento.

## Instrucciones para el cuidado de la cubertería

El contacto prolongado de sustancias corrosivas comunes tales como los detergentes, la sal, el vinagre, el zumo de limón, las grasas y los jugos de la carne pueden dañar la cubertería. Para prolongar la vida de su cubertería:

- Tras su utilización, lave la cubertería con agua caliente jabonosa tan pronto como sea posible.
- Nunca deje cubiertos sucios en remojo e inmediatamente después de lavarlos, seque siempre los cubiertos con un paño limpio y seco.
- Durante la noche nunca deje la cubertería en el lavavajillas para que se enfríe o se escurra. Los residuos pueden asentarse y empezar a corroer la cubertería.
- Con la cubertería no utilice los ciclos del lavavajillas de "enjuagar y mantener".
- Lave por separado los cubiertos de acero inoxidable y los bañados en plata para evitar dañar el baño de plata.

## Instruções de tratamento de talheres

A exposição prolongada a substâncias corrosivas, como por exemplo detergente, sal, vinagre, sumo de limão, gorduras e molhos de carne pode danificar os talheres. Para prolongar a longevidade dos seus talheres:

- Logo após a utilização, lave os talheres em água quente
- Nunca deixe talheres utilizados de molho e seque sempre os talheres com um pano seco e limpo após a lavagem
- Não deixe, de um dia para o outro, talheres na máquina de lavar loiça para arrefecerem ou secarem. Restos de comida podem provocar o início do processo corrosivo dos seus talheres.
- Não utilizar ciclos de lavagem 'lavar e esperar' das máquinas de lavar loiça para os seus talheres
- Lave os talheres de aço inoxidável separado de talheres de prata para não danificar os talheres de prata.

## Instruktioner för skötsel av bestick

Långvarig kontakt med frätande substanser som t.ex. rengöringsmedel, salt, vinäger, citronsaft, fett och köttsafter kan skada bestick. Så här förlänger du bestickens livslängd:

- Tvätta bestick i varmt tvålsvatten så fort som möjligt efter användning
- Låt aldrig smutsiga bestick ligga i blöt och torka alltid besticken omedelbart efter diskningen med en ren och torr trasa
- Låt inte besticken svalna under natten i diskmaskinen och låt inte besticken självtorka. Avlagringar kan samlas som fräter på besticken
- Använd inte diskmaskinsprogram med "skölj och vänta" för bestick
- Diska rostfria bestick och silverpläterade bestick separat så att silverpläteringen inte skadas

## Vejledning til pleje af bestik

Længerevarende kontakt med almindelige ætsende substanser som f.eks. vaskemidler, salt, eddike, citronsaft, fedtstof og kødsaft kan beskadige bestikket. For at forlænge Deres besticks levetid:

- Skal De vaske bestikket i varmt sæbevand så hurtigt som muligt efter brug.
- Må De aldrig lade snavset bestik stå i blød, og De skal altid tørre bestikket med det samme efter opvask med et rent, tørt viskestykke.
- Må De ikke lade bestikket stå til afkøling i opvaskemaskinen natten over eller dryptørre. Restprodukter kan sætte sig fast og begynde at korrodere bestikket.
- Må De ikke bruge en opvaskemaskinecyklus med 'skyl og hold' til bestik.
- Skal De vaske bestik af rustfrit stål og sølvplet separat for at undgå at beskadige det sølvplettede.

## Instruksjoner for pleie av bestikk

Lang tids kontakt med vanlige korroderende stoffer som f.eks. vaskemidler, salt, eddik, sitronsaft, fett og kjøttsaft kan skade bestikket. Slik bidrar du til at bestikket holder lenger:

- Vask bestikket i varmt såpevann snarest mulig etter bruk
- Skittent bestikk må aldri ligge i bløt, og det skal alltid tørkes med en ren og tørr klut straks etter oppvask
- Bestikket må ikke ligge over natten for avkjøling eller dryptørkes i oppvaskmaskinen. Matrester kan avleires og være årsak til at bestikket korroderer
- Bestikk må ikke vaskes med oppvaskmaskinens program "skyll og hold"
- Bestikk av rustfritt stål og sølvplett må vaskes separat for å unngå skader på sølvbelegget

## Ruokailuvälineiden hoito-ohjeet

Pitkäaikainen kontakti tavallisten syövyttävien aineiden kanssa, kuten pesuaineet, suola, etikka, sitruunamehu, rasvat ja lihasta tulevat mehut, voi aiheuttaa ruokailuvälineiden vahingoittumista. Toimi seuraavasti pidentääksesi ruokailuvälineiden ikää:

- Pese ruokailuvälineet lämpimässä saippuavedessä niin pian käytön jälkeen kuin mahdollista
- Älä koskaan jätä likaisia ruokailuvälineitä likoamaan ja kuivaa välineet heti pesun jälkeen puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä
- Älä jätä ruokailuvälineitä astianpesukoneeseen jäähtymään äläkä anna niiden kuivua valuttamalla. Ruokailuvälineisiin voi jäädä jäänteitä, jotka voivat alkaa syövyttämään niitä
- Älä käytä 'huuhtelu- ja kuivauksen valinta'-ohjelmia astianpesukoneessa ruokailuvälineitä pestäessä
- Pese ruostumattomasta teräksestä valmistetut ja hopeoidut ruokailuvälineet erikseen välttääksesi hopeapinnoitteen vahingoittumista