MADE IN ITALY

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

РУССКИЙ

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

ТЩАТЕЛЬНО ВЫМОЙТЕ НОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Сталь, используемая в производстве столовых приборов, входит в список нержавеющих сталей, разрешенных для использования в контакте с пищевыми продуктами.

Каждый тип стали обозначается кодом, характеризующим ее химический состав по стандарту итальянского органа по сертификации УНИ ЕН 10088-1 и/или классификации Американского института чугуна и стали AISI и/или технические спецификации Американского общества испытаний и материалов ASTM.

Типы нержавеющей стали, используемые компанией, мы указываем кодом AISI, простой и общепризнанной системой: AISI 304 (столовые приборы) аустенитный хром-никель AISI 420 (ножи) мартенситный закаливаемый AISI 430 (столовые приборы и ножи) ферритный.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Посеребренные столовые приборы никогда не следует мыть в посудомоечной машине вместе со столовыми приборами из нержавеющей стали, чтобы избежать проблем с контактной коррозией.

2. Лезвия ножей изготовлены из закаленного мартенситного сплава AISI 420. Нержавеющая сталь обеспечивает длительную остроту, но более подвержена коррозионному воздействию уксусной, лимонной, молочной кислоты и особенно хлорида натрия, присутствующих в пищевых продуктах.

3. Хлор, присутствующий в воде при мытье в посудомоечной машине, имеет тенденцию образовывать хлорную кислоту (HClO3), очень агрессивное вещество для серебряных предметов, а также для нержавеющих и особенно мартенситных сталей, используемых в ножах. Это явление настолько очевидно, что продукты могут проявлять признаки коррозионного воздействия уже после первого мытья в посудомоечной машине. Чтобы свести к минимуму проблему, столовые приборы следует вынимать из посудомоечной машины, как только цикл будет завершен и высушен.

4. Не допускайте высыхания пищи на столовых приборах и в любом случае удаляйте остатки соли, лимона, уксуса и томатного соуса перед мытьем посуды в посудомоечной машине.

5. Также остерегайтесь соли в посудомоечной машине, которая может вызвать коррозию. После засыпания соли в бак, используя воронку, закрыв крышку и вытерев пролитую жидкость влажной тканью, запустите цикл пустой мойки, чтобы удалить остатки соли, так как в противном случае это может повредить столовые приборы во время цикла мойки.

6. При мытье в посудомоечной машине рекомендуется всегда ставить столовые приборы на полки ручкой вверх, чтобы избежать неприглядных отложений воды или моющего средства. Кладите ножи отдельно от вилок и ложек, лезвием вниз в целях безопасности (это позволяет избежать случайных порезов).

7. Избегайте циклов посудомоечной машины только с ополаскиванием: столовые приборы, оставленные во влажной среде, могут испачкаться или повредиться.

8. Любые поверхностные пятна можно удалить, осторожно протирая столовые приборы вручную тканью, смоченной в специальном моющем средстве.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Мойка вручную

Используйте жидкое или гелевое очищающее средство. Никогда не используйте порошковое моющее средство. Избегайте щелочных моющих средств, содержащих спирт или отдушки и гипохлориты (отбеливатели). Не используйте металлические губки, абразивные губки или абразивные моющие средства. Используйте только мягкие ткани.

Мойка в посудомоечной машине

Столовые приборы из полированной стали с лазерной гравировкой и PVD-покрытием, пескоструйной обработкой, обработкой в стиле ретро и воронением можно мыть в посудомоечной машине при температуре 65 °C.

Используйте подходящие моющие средства, избегая щелочных продуктов, содержащих хлор и отбеливатель.

По окончании цикла мытья достаньте и высушите столовые приборы вручную. Если это невозможно, откройте дверцу посудомоечной машины, чтобы выходил водяной пар и не скапливалась влага.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ИЗ ОБОЖЕННОЙ СТАЛИ

Обжиг достигается за счет высокотемпературной термической обработки в камерной печи. В процессе естественного горячего окисления металлическая поверхность окрашивается в характерный цвет. Ремесленное мастерство придает столовым приборам нюансированный, неоднородный и неравномерный цвет. Любые различия в цвете, неровности или полосы должны рассматриваться как отличительные элементы и являются преимуществом, делающим каждый предмет уникальным! Так как это естественная реакция, цвет и рисунок обожженного прибора может меняться со временем.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ИЗ ПОСЕРЕБРЕННОЙ СТАЛИ

Серебряная отделка с применением серебра 999,5% чистоты производится методом электрогальванического погружения.

Серебро при контакте с воздухом окисляется, чернея неравномерно, становится матовым. Чтобы восстановить его первоначальный блеск, на рынке доступен ряд специальных антиоксидантных продуктов для очистки серебра. Лучший совет — использовать столовые приборы из посеребренного металла каждый день: регулярное мытье

предотвращает окисление и гарантирует, что столовые приборы приобретут характерный белый налет.

Мойка вручную

Ручная мойка предпочтительнее, чтобы защитить покрытие дольше. Мыть теплой водой и использовать нейтральное моющее средство, чтобы избежать возможных разводов. Избегайте сильного трения и абразивных продуктов. Избегайте использования продуктов, которые могут повредить серебряное покрытие (соль, лимон, отбеливатель, уксус или обезжиривающие моющие средства). Тщательно промойте и хорошо просушите мягкой тканью.

Мойка в посудомоечной машине

Если нет возможности вымыть столовые приборы сразу после использования, рекомендуем поместить их в таз с теплой водой и небольшим количеством моющего средства, удалив таким образом остатки пищи, которые могут повредить металл. Затем приступайте к мытью в посудомоечной машине на неагрессивной программе мытья с температурой воды 40-45°C. После мытья рекомендуем не открывать посудомоечную машину сразу, чтобы столовые приборы могли постепенно вернуться к комнатной температуре. Перед хранением быстро протрите их мягкой тканью, чтобы обеспечить идеальное высыхание.

ПРИБОРЫ ИЗ СТАЛИ С ОТДЕЛКОЙ ИЗ ЗОЛОТА

Украшение из 24-каратного золота на столовых приборах выполнено вручную.

Мойка вручную

Ручная мойка предпочтительнее, чтобы защитить покрытие дольше. Мойте столовые приборы после использования. Не допускайте высыхания остатков пищи. Удалите мягкой тканью. Мыть теплой водой и мягким моющим средством. Избегайте сильного трения абразивных продуктов. Избегайте использование продуктов, который могут повредить покрытие из золота (соль, лимон, отбеливатель, уксус или обезжиривающие моющие средства). Тщательно промойте и хорошо просушите мягкой тканью.

Мойка в посудомоечной машине

Столовые приборы с золотым декором можно мыть в посудомоечной машине в щадящем режиме при низкой температуре 40-45°C. Используйте подходящие моющие средства, избегая щелочных продуктов, содержащих хлор и отбеливатель. По окончании цикла мытья достаньте и высушите столовые приборы вручную. Если это невозможно, откройте дверцу посудомоечной машины, чтобы выходил водяной пар и не скапливалась влага.

ПРИБОРЫ ИЗ СТАЛИ С ЦВЕТНЫМИ РУЧКАМИ

Мойка вручную

Используйте жидкое или гелевое очищающее средство. Никогда не используйте стиральный порошок. Не используйте губки для мытья посуды или абразивные моющие средства. Избегайте щелочных моющих средств, содержащих спирт или отдушки, а также гипохлоритов (отбеливатели).

Мойка в посудомоечной машине

Столовые приборы с цветными ручками можно мыть в посудомоечной машине при средне-низких температурах, не превышающих 50-55°C. Используйте подходящие моющие средства, избегая щелочных продуктов, содержащих хлор и отбеливатель. По окончании цикла мытья достаньте и высушите столовые приборы вручную. Если это невозможно, откройте дверцу посудомоечной машины, чтобы выходил водяной пар и не скапливалась влага.

EME POSATERIE srl

Via Corsica 29
25065 Lumezzane.Brescia.Italy
www.eme-posaterie.it
info@eme-posaterie.it