



DE

Damit Sie lange Freude an Ihren ZWILLING Bestecken haben, lesen Sie bitte vor der Benutzung die folgenden Pflegehinweise:

Alle ZWILLING Bestecke sind spülmaschinengeeignet. Eine Reinigung der Besteckteile sollte bereits vor dem ersten Gebrauch erfolgen. Für den täglichen Einsatz und Umgang mit Bestecken ist zu beachten, dass die Oberfläche von Porzellan und Keramik härter ist als jedes Besteckmaterial. Vermeiden Sie deshalb zur Entstehung von Kratzern beim Transportieren und Reinigen, dass Bestecke zwischen den einzelnen Geschirrteilen eingeschleift werden - z. B. beim Abräumen des Tisches. Die in Speisen vorkommenden Milch-, Obst-, Essigsäuren, aber auch Kochsalzrückstände, können Metall angreifen. Aus diesem Grund sollten Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum ungereinigt bleiben. Für den Fall, dass Besteckteile nicht gleich gespült werden, empfiehlt es sich, die Bestecke von anhaftenden Speiseresten zu säubern. Lassen Sie Besteckteile nicht feucht oder eingeweicht liegen.

Wichtiger Hinweis:

Durch die besondere Beschaffenheit der Oberfläche von mattierten Bestecken kann die Satinierung im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit einem Mattierflies kann die Oberfläche wieder aufgefrischt werden. Achtung: Mattierte Flächen dürfen nicht poliert werden.

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

!

Prüfen Sie bitte, ob Ihre Spülmaschine neben Reiniger auch ausreichend mit Spülzsalt und Klarspüler versorgt ist. Achten Sie bitte zudem darauf, dass Sie in der Geschirrspülmaschine nur Zusätze einer Serie/ Marke verwenden, da diese optimal aufeinander abgestimmt sind. Lesen Sie hierzu auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine.

All ZWILLING Bestecke sind spülmaschinengeeignet. Eine Reinigung der Besteckteile sollte bereits vor dem ersten Gebrauch erfolgen. Für den täglichen Einsatz und Umgang mit Bestecken ist zu beachten, dass die Oberfläche von Porzellan und Keramik härter ist als jedes Besteckmaterial. Vermeiden Sie deshalb zur Entstehung von Kratzern beim Transportieren und Reinigen, dass Bestecke zwischen den einzelnen Geschirrteilen eingeschleift werden - z. B. beim Abräumen des Tisches. Die in Speisen vorkommenden Milch-, Obst-, Essigsäuren, aber auch Kochsalzrückstände, können Metall angreifen. Aus diesem Grund sollten Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum ungereinigt bleiben. Für den Fall, dass Besteckteile nicht gleich gespült werden, empfiehlt es sich, die Bestecke von anhaftenden Speiseresten zu säubern. Lassen Sie Besteckteile nicht feucht oder eingeweicht liegen.

Wichtiger Hinweis:
Durch die besondere Beschaffenheit der Oberfläche von mattierten Bestecken kann die Satinierung im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit einem Mattierflies kann die Oberfläche wieder aufgefrischt werden. Achtung: Mattierte Flächen dürfen nicht poliert werden.

Damit der Wasserstrahl der Spülmaschine alle Besteckteile gut erreicht, stellen Sie diese unsortiert und mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb. Sollten Sie nach der Reinigung in der Spülmaschine doch noch Flecken entdecken, kann dies auf die verwendeten Zusätze zurückzuführen sein. Diese lassen sich mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln mühevlos entfernen. Setzen Sie bei der Besteckreinigung bitte niemals Stahlwolle oder Scheuermittel ein, da diese die Oberfläche aufrauen und beschädigen. Verwenden Sie nur fusselfreie und weiche Tücher und Bürsten.

Mehr über ZWILLING J.A. HENCKELS und unser komplettes Sortiment finden Sie unter:
www.zwilling.com

EN

Please read the following care instructions before using your ZWILLING flatware to enjoy it for many years to come:

All ZWILLING flatware is dishwasher-proof. Please clean the flatware before using for the first time. For daily use and when handling flatware, please note that the surface of porcelain and ceramic is harder than any flatware material, therefore avoid transporting and cleaning flatware wedged between the individual items of tableware - for instance when clearing the table - to prevent scratching. The lactic, fruit and acetic acids contained in foods, as well as residues of cooking salt, can attack metal. Therefore, do not allow your flatware to remain dirty for longer than necessary. In the event that you cannot rinse your flatware immediately, we would recommend that you nevertheless clean Bestekteile nicht über einen längeren Zeitraum ungereinigt bleiben. Für den Fall, dass Besteckteile nicht gleich gespült werden, empfiehlt es sich, die Bestecke von anhaftenden Speiseresten zu säubern. Lassen Sie Besteckteile nicht feucht oder eingeweicht liegen.

Important note:
The special properties of matt finish flatware can result in the satin finish being removed in places through use. A matt cloth can be used to refresh the surface. Note: matt surfaces must not be polished.

To ensure that the jets of water in your dishwasher clean your flatware more efficiently, place it unsorted with the handles facing down in the flatware basket. Stains or marks that still remain after cleaning in the dishwasher may be the result of the dishwasher cleaning products used. Such stains or marks are simply removed with a commercial stainless steel care product. Never use steel wool or abrasives to clean your flatware as this can roughen and damage the surface. Only use non-fluffy, soft cloths and brushes.

For more about ZWILLING J.A. HENCKELS and our complete product range, visit:
www.zwilling.com

ES

Check whether your dishwasher has adequate water softener and rinse aid as well as detergent. Also ensure that you only use additional products from one manufacturer/brand as they are designed to work perfectly with each other. Refer also to the dishwasher manufacturer's information in the user manual.

Todos los juegos de cubertería ZWILLING son aptos para el lavavajillas. Lave todas las piezas durante el uso cotidiano y la manipulación de las posates occorre tener presente que las superficies de porcelana y cerámica son más duras que las de cualquier cubierto. Así pues, para que no aparezcan arañazos, evite que los cubiertos se queden pegados entre las diferentes piezas de la vajilla al lavarla o transportarla, p. ej., al quitar la mesa. Los ácidos de la leche, del fruta, y acético contenidos en los alimentos, así como los restos de sal, pueden atacar el metal. Por esta razón, los cubiertos no se deben dejar sin lavar durante un largo período de tiempo. En caso de que los cubiertos no se vayan a lavar de inmediato, se recomienda eliminar los restos de comida adheridos. No deje los cubiertos húmedos o en remojo.

Importante:
Las cubiertas con una finición mate pueden volverse brillantes en algunos puntos con el uso. La superficie puede recuperar su textura mate utilizando un paño de fieltro. Por favor, no deje los cubiertos húmedos o en remojo.

Para que el chorro de agua del lavavajillas llegue bien a todos los cubiertos, colóquelos en la cesta desordenados y con los mangos hacia abajo. Si tras el lavado en el lavavajillas siguen presentando manchas, puede deberse a los aditivos empleados. Estas se eliminan fácilmente con productos convencionales para la limpieza de acero inoxidable. Al limpiar los cubiertos, no emplee lana de acero o abrasivos, car los últimos gratten la superficie y la endommagent. Préférez un pañuelo suave que no peluche pas ou une brosse.

Encontrará más información sobre ZWILLING J.A. HENCKELS y sobre nuestro surtido completo en:
www.zwilling.com

FR

En choisissant ce couvert ZWILLING, vous veillerez à ce que votre vaisselle soit suffisamment de sel de lave-vaisselle et d'agent de rinçage. De plus, veillez à utiliser des additifs de lavage d'une même marque/série, afin qu'ils se complètent parfaitement. Sur ce point, lisez également les recommandations figurant dans le mode d'emploi de votre lave-vaisselle.

Tous les couverts ZWILLING sont garantis lavavajillas. Veuillez laver chaque couvert avant la première utilisation. Lorsque vous utilisez ou maniez les couverts, veuillez noter que la surface en porcelaine et en céramique est plus dure que n'importe quel autre matériau de couverts. Pour éviter les rayures, évitez que les couverts se collent entre les différentes pièces de la vaisselle, par exemple, lors du débarrassage de la table, afin d'éviter toute rayure. L'acidité du lait, des fruits ou du vinaigre, ou encore les résidus de sel peuvent endommager le métal. Par conséquent, nous vous recommandons de ne pas laver les couverts immédiatement. Dans l'éventualité où les couverts ne seraient pas nettoyés immédiatement, nous vous recommandons de les débarrasser des résidus de nourriture. Attention : les surfaces mates ne doivent pas être polies.

Aviso importante:
Los cubiertos con una finición mate pueden volverse brillantes en algunos puntos con el uso. La superficie puede recuperar su textura mate utilizando un paño de fieltro. Por favor, no deje los cubiertos húmedos o en remojo.

Avvertenza importante:
A causa delle particolari caratteristiche della superficie delle posate è possibile che con l'uso la finitura satinata possa diventare lucida in alcuni punti. Un panno opacizzante consente di rinnovare la superficie. Attenzione: le superfici opacizzate non devono essere lucide.

Maggiori informazioni su ZWILLING J.A. HENCKELS e sull'intero assortimento sono disponibili sul sito:
www.zwilling.com

IT

Oltre al normale detergente, verificate che la vostra lavastoviglie disponga di sale e brillantante a sufficienza. Assicuratevi inoltre di utilizzare in lavastoviglie solo additivi di un'unica serie/marca poiché gli stessi saranno adatti per l'uso combinato. Leggete a tale proposito anche le indicazioni contenute nel manuale della vostra lavastoviglie.

Tutte le posate ZWILLING sono lavabili in lavastoviglie. È opportuno lavare le posate anche prima del primo utilizzo. Durante l'uso quotidiano e la manipolazione delle posate occorre tenere presente che le superfici di porcellana e ceramica sono più dure di qualsiasi materiale delle posate. Per evitare graffi durante il trasporto e la pulizia, evitate pertanto che le posate rimangano schiacciate fra le stoviglie (ad esempio quando si spostano tra le diverse posate di una tavola). Gli acidi di latte, frutta e aceto possono corraderne il metallo. Per questo motivo le posate non dovrebbero essere lasciate sporche a lungo. Nel caso in cui le posate non vengano lavate immediatamente è consigliabile pulirle perlomeno dai residui di cibo. Non lasciate le posate umide o in ammollo.

Remarques importantes:
Les couverts avec une finition mate peuvent devenir brillants à l'usage. Un tissu à matir peut être utilisé pour restaurer la texture mate utilisant un paño de fielro. Attention: Las superficies mates no se deben pulir.

Per que el getto d'acqua della lavastoviglie raggiunga tutte le posate in maniera ottimale, statele nell'apposito cestello con il manico rivolto verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora riscontrate delle macchie dopo il lavaggio in lavastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizzate mai lana d'acciaio o sostanze abrasive per la pulizia delle posate poiché potrebbero irruvidire e danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole e panni morbidi e antipilling.

Maggiori informazioni su ZWILLING J.A. HENCKELS e sull'intero assortimento sono disponibili sul sito:
www.zwilling.com

