

IT

**Posate in acciaio
inossidabile**

Queste precauzioni sono indispensabili per evitare danni irreparabili alle lame dei coltelli e alle posate in genere.

AVVERTENZA

Dopo aver tolto le posate dall'imballaggio assicuratevi che siano integre. L'acciaio impiegato e la sua lavorazione garantiscono alle lame eccellenti caratteristiche di durezza e di taglio, ma richiedono una particolare cura nella manutenzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavate le posate subito dopo l'uso e asciugatele con cura immediatamente dopo il lavaggio. Usate solo detersivi neutri o debolmente alcalini; non usate mai prodotti a base di cloro o candeggina; non usate mai spugnette abrasive o a base di cloro; per l'asciugatura usate solo panni morbidi. Dopo l'uso riponetevi le posate in un contenitore non metallico e in un luogo asciutto. Le posate sono adatte per il lavaggio in lavastoviglie; vi consigliamo però di disporle lontano da altri oggetti metallici e di asciugarle appena terminato il ciclo di lavaggio.

EN

Cutlery in stainless steel

These precautions must be followed in order to avoid permanent damage to the blades of the knives and the cutlery in general.

WARNINGS

After removing the cutlery from the packing, make sure it is in perfect condition. The blades are extremely hard and sharp thanks to the type of steel and sharpening process used, but they also require special care.

CLEANING AND CARE

Wash the cutlery without delay after use, and then dry it well. Use only neutral or slightly alkaline soap. Never use chlorine-based or bleach-based products. Never use abrasive or chlorine-based sponges. Use only soft cloths for drying. After use, place the cutlery in a non-metal container and store in a dry place. The cutlery may be washed in the dishwasher. Keep it separate from other metal objects, and dry it as soon as the wash cycle has ended.

FR

**Couverts en acier
inoxydable**

Ces précautions sont indispensables pour éviter d'endommager irrémédiablement les lames des couteaux et les couverts en général.

AVERTISSEMENTS

Après avoir retiré les couverts de leur emballage, assurez-vous qu'ils sont en parfait état. L'acier utilisé et la technique de fabrication garantissent une dureté et une coupe d'excellente qualité des lames, mais demandent un entretien méticuleux.

LAVAGE ET ENTRETIEN

Lavez les couverts immédiatement après les avoir utilisés et séchez-les soigneusement immédiatement après le lavage. N'utilisez que des produits neutres ou faiblement alcalins; n'utilisez jamais de produit à base de chlore ou d'eau de javel; n'utilisez jamais d'éponge abrasive ou à base de chlore; pour le séchage, utilisez toujours un torchon doux. Après utilisation, rangez les couverts dans un contenant non métallique et clans un endroit sec. Les couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle; nous vous conseillons cependant de les disposer loin d'autres objets métalliques et de les sécher dès la fin du cycle de lavage.

DE

Besteck aus Edelstahl

Diese Vorsichtsmassnahmen sind notwendig, um irreparable Schäden an den Messerklingen sowie dem Besteck im allgemeinen zu vermeiden.

HINWEISE

Kontrollieren Sie nach der Entfernung der Verpackung, dass das Besteck unversehrt ist. Der verwendete Stahl und seine Bearbeitung gewährleisten überlegene Härte und Schneideigenschaften der Klingen, machen jedoch besondere Pflegemassnahmen erforderlich.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Besteck sofort nach dem Gebrauch. Trocknen Sie das nasse Besteck sorgfältig nach der Reinigung ab. Verwenden Sie ausschliesslich neutrale oder schwach alkalische Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Erzeugnisse auf Chlor- oder Chlorlaugenbasis. Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme oder Schwämme auf Chlorbasis. Verwenden Sie für die Trocknung ausschliesslich einen weichen Lappen. Bewahren Sie das Besteck nach dem Gebrauch in einem nicht metallischen Behälter und an einem trockenen Ort auf. Das Besteck ist für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet. Wir empfehlen, das Besteck nicht in der Nähe von anderen Metallgegenständen einzuräumen und sofort nach der Reinigung zu trocknen.

**Posate in acciaio
inossidabile****Cutlery in stainless steel****Couverts en acier
inoxydable****Besteck aus Edelstahl****Cubiertos de acero
inoxidable****Bestek van roestvrijstaal****ステンレス鋼製カトラリー****不锈钢餐具****ALESSI**

ES

Cubiertos de acero inoxidable

Estas precauciones son indispensables para evitar daños irreparables en las hojas de los cuchillos y en toda la cubertería en general.

ADVERTENCIAS

Extraiga los cubiertos del embalaje y cerciórese de que estén en perfectas condiciones. El acero empleado y los procesos a que el mismo ha sido sometido garantizan las características excelentes de dureza y la capacidad de corte de las hojas. Para que las mismas duren a lo largo del tiempo, requieren un cuidado especial.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de usar los cubiertos, le aconsejamos que los lave con un detergente neutro o con un nivel de alcalinidad bajo. Recuerde que hay que secar los cubiertos con un paño suave, inmediatamente después de lavarlos. Guarde los cubiertos en un sitio seco. Ubíquelos en un portacubiertos no metálico. Los cubiertos de acero inoxidable se pueden lavar en el lavavajillas. Pero le aconsejamos que los ubique lejos de otros objetos metálicos y que los seque a mano, inmediatamente después del ciclo de lavado.

NL

Bestek van roestvrijstaal

Deze voorzorgsmaatregelen zijn absoluut noodzakelijk om onherstelbare schade aan de mesbladen en aan het bestek in het algemeen te voorkomen.

WAARSCHUWINGEN

Haal het bestek uit de verpakking en controleer of het intact is. Het gebruikte staal en de bewerking daarvan garanderen dat de mesbladen de juiste hardheid en scherpte hebben, maar vragen om bijzondere aandacht bij het onderhoud.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het is raadzaam het bestek na gebruik met een neutraal weinig alkalihoudend afwasmiddel af te wassen. Denk eraan het bestek onmiddellijk nadat het afgewassen is af te drogen. Berg het bestek op een droge plaats in een bestekla of -houder op die niet van metaal mag zijn. Het bestek van roestvrijstaal is geschikt voor de afwasmachine: wij raden u echter aan het bestek zo ver mogelijk van andere metalen voorwerpen te plaatsen en het onmiddellijk na afloop van de afwascyclus

JP

ステンレス鋼製カトラリー

これらの予防措置は、ナイフの刃やその他の一般的なカトラリーに修復不可能な損傷を与えないようにするために不可欠です。

警告

梱包を開けたら、全て完璧な状態にあるか確認してください。使用している鋼とその加工は、刃の優れた硬度と切れ味を保証しますが、メンテナンスには特別な注意が必要です。

お手入れ方法

使用後すぐにカトラリーを洗浄し、すぐに細心の注意を払って乾燥させてください。洗剤は中性またはわずかにアルカリ性の洗剤だけを使ってください。塩素または漂白剤をベースにした洗剤洗剤は絶対に使用しないでください。研磨性または塩素ベースのスポンジは絶対に使用しないでください。拭き取るには柔らかい布だけ使用してください。使用後は金属製の容器は使わず、乾いた場所に置いてください。カトラリーは食器洗い機で洗えます。ただし、他の金属製の食器から遠ざけ、洗浄サイクルが終了したらずに乾燥させることをお勧めします。

ZH

不锈钢餐具

为避免对不锈钢餐刀和其它餐具造成不可修复的损坏, 必须采取以下预防措施。

注意事项

从包装中取出餐具后, 检查餐具是否完好无损。所使用的钢材及其加工工艺, 可确保刀刃硬度高, 切削性能高, 但在维护时需要特别注意。

清洁和保养

使用后立即清洗餐具, 清洗后立即仔细擦干。只能使用中性或微碱性清洁剂; 切勿使用含氯清洁剂或漂白粉; 切勿使用研磨性或含氯海绵; 只能使用软布擦干。使用后, 将餐具装入非金属容器, 放置在干燥的地方。餐具适合在洗碗机中清洗; 但是, 建议远离其它金属物品放置, 并在清洗结束后尽快擦干。



W ALESSI.COM

H HELP@ALESSI.COM

H HELPUS@ALESSI.COM (FOR USA ONLY)

ALESSI

CUTLERY

STAINLESS STEEL