



ISTRUZIONI POSATE

Le istruzioni che seguono vanno lette attentamente e conservate, in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Questo prodotto è destinato solo all'uso per cui è stato espressamente concepito, e cioè come posate da tavola. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. La F.lli Guzzini non si ritiene pertanto responsabile per eventuali danni a cose, animali e persone derivati da usi impropri, erronei e irragionevoli.

AVVERTENZE

- Gli elementi di imballaggio (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo
- Non lasciare le posate alla portata di bambini o incapaci.
- Lavare il prodotto nuovo prima di utilizzarlo.

DATI TECNICI

- Manici bicolore in SAN-ABS.
- Lama coltello in acciaio inox AISI 420 temprato per garantire una buona resistenza alla corrosione e una perfetta affilatura.
- Lama forchetta, cucchiaio e cucchiaino in acciaio inox AISI 304 (18/10) per garantire la massima resistenza alla corrosione e un eccellente aspetto estetico

CURA E MANUTENZIONE

Il cloro e in genere tutte le sostanze acide lasciate a contatto con l'acciaio provocano corrosione; è quindi necessario utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini. Dopo il lavaggio, asciugare subito le posate con un panno morbido e assorbente. Si consiglia il lavaggio a mano.

Per il lavaggio in lavastoviglie non superare la temperatura di 50-55°C. Lavare le posate subito dopo l'uso: i residui di cibo possono causare corrosione se non sono rimossi subito.

EVITARE DI

- lasciare le posate, durante il lavaggio, a contatto con altre tipologie di metalli (es. forchette e cucchiai a contatto con coltelli nel cestello delle posate della lavastoviglie o nella vasca del lavabo della cucina). A tal proposito ad esempio, nel lavaggio in lavastoviglie di consiglio di porre i coltelli nel cestello con il manico verso l'alto e forchetta, cucchiaio con il manico posizionato verso il basso;
 - lasciare le posate a contatto con soluzioni salate stagnanti, perché possono dare origine a fenomeni di corrosione (es. lasciare le posate immerse nell'acqua calda con cui si è cotta la pasta all'interno del lavabo, ecc.);
 - utilizzare detergente a base di cloro o a base di limone e arancio o detergenti abrasivi;
 - lasciare le posate a contatto prolungato con the, caffè e aceto che possono determinare la comparsa di macchie superficiali.
- La mancata asciugatura delle posate immediatamente dopo il lavaggio, sia a mano, che in lavastoviglie possono provocare fenomeni di corrosione.
- Esistono prodotti specifici per la pulizia, molto utili per ripristinare la lucentezza superficiale e proteggere la superficie dell'acciaio inossidabile dopo la pulizia. Utilizzando tale accorgimento periodicamente, si prolunga notevolmente la vita delle posate.



CUTLERY INSTRUCTIONS

The instructions below must be read carefully and stored, as they provide important information regarding safety, use and maintenance. This product is expressly intended to be used for the purpose it has been designed for, that is as table cutlery. Any other use must be considered improper and hence, hazardous. F.lli Guzzini is therefore not liable for any damage to objects, animals and persons deriving from improper, incorrect and unreasonable uses.

WARNINGS

- Packaging items (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) must be kept out of the reach of children as they are potential sources of danger
- Do not leave the cutlery within the reach of children or unfit people.
- Wash the new product before using it.

TECHNICAL DATA

- Two-tone handles in SAN-ABS
- AISI 420 stainless steel knife blade hardened to ensure a good resistance to corrosion and a perfect sharpened edge.
- AISI 304 (18/10) stainless steel fork blades, spoon and tea-spoon to ensure maximum resistance to corrosion and an excellent appearance

CARE AND MAINTENANCE

Chlorine and in general all acids left in contact with the steel cause corrosion, so it is necessary to use neutral or slightly alkaline detergents. After washing, dry the cutlery immediately with a soft and absorbing cloth. We recommend hand washing. When washing in dishwasher do not exceed the temperature of 50-55°C. Wash the cutlery immediately after their use: food residuals may cause corrosion if not immediately removed.

AVOID

- leaving the cutlery in contact with other kinds of metals while washing it (e.g. forks and spoons in contact with knives in the dishwasher's cutlery basket or in the kitchen sink. When using the dishwasher, we recommend placing knives in the basket with the handle up and forks and spoons with the handle down;
- leaving the cutlery in contact with stagnating salty solutions, as they can cause corrosion (e.g. leaving the cutlery immersed in the sink in the hot water used to cook pasta, etc.);
- using chlorine or lemon and orange detergent or abrasive detergents;
- leaving the cutlery in contact with tea, coffee and vinegar for long periods of time can cause stains on its surface.

Not drying the cutlery immediately after washing it either by hand or in the dishwasher can cause corrosion.

There are specific detergents that are very useful to restore a glossy shine on surfaces and protect stainless steel after cleaning it. Using them on a regular basis considerably extends cutlery's lifespan.



INSTRUCTIONS COUVERTS

Les instructions qui suivent sont à lire attentivement et doivent être conservées car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité, l'usage et l'entretien. Ce produit est destiné uniquement pour l'usage auquel il a été expressément conçu, c'est-à-dire comme couverts de table. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. La société F.lli Guzzini décline donc toute responsabilité envers d'éventuels préjudices aux objets, animaux et personnes liés à un usage incorrect, erroné et déraisonnable.

MISES EN GARDE

- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique - carton - polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent représenter un danger
- Ne pas laisser les couverts à la portée d'enfants ou d'incapables.
- Laver le nouveau produit avant de l'utiliser.

DONNÉES TECHNIQUES

- Manches bicolores en SAN-ABS
- Lames couteau en acier inox AISI 420 trempé pour garantir une bonne résistance à la corrosion et un parfait affûtage.
- Lames fourchette, cuillère et petite cuillère en acier inox AISI 304 (18/10) pour garantir la plus grande résistance à la corrosion et un excellent aspect esthétique

SOIN ET ENTRETIEN

Le chlor et, en général, toutes les substances acides laissées en contact avec l'acier provoquent de la corrosion; il est donc nécessaire d'utiliser des détergents neutres ou faiblement alcalins.

Après le lavage, essuyer aussitôt les couverts avec un chiffon doux et absorbant. Le lavage à la main est conseillé.

Pour le lavage en lave-vaisselle, ne pas dépasser la température de 50-55°C. Laver les couverts tout de suite après l'emploi: les résidus de nourriture peuvent causer de la corrosion s'ils ne sont pas ôtés tout de suite.

ÉVITER DE

- laisser les couverts, lors du lavage, en contact avec d'autres métaux (par ex. les fourchettes et les cuillères en contact avec les couteaux dans le panier à couverts du lave-vaisselle ou dans l'évier de la cuisine). À ce sujet, par exemple au cours du lavage au lave-vaisselle, il est conseillé de mettre les couteaux dans le panier avec le manche vers le haut, et les fourchettes et cuillères avec le manche vers le bas;
- laisser les couverts en contact avec des solutions salines stagnantes, qui peuvent provoquer des phénomènes de corrosion (par ex. laisser les couverts plongés dans l'eau chaude qui a servi à cuire les pâtes à l'intérieur de l'évier, etc.);
- utiliser un détergent à base de chlor ou à base de citron et d'orange, ou encore des détergents abrasifs;
- laisser les couverts en contact prolongé avec du thé, du café et du vinaigre, qui peuvent provoquer l'apparition de taches superficielles.

Ne pas sécher les couverts tout de suite après le lavage, aussi bien à la main qu'au lave-vaisselle, peut provoquer des phénomènes de corrosion. Il existe des produits spécifiques pour le nettoyage, très utiles pour rendre aux métaux tout leur brillant et protéger la surface de l'acier inoxydable après le nettoyage. Suivre cette astuce régulièrement allonge sensiblement la vie des couverts.



GEBRAUCHSANLEITUNG BESTECK

Die folgende Gebrauchsanleitung muss aufmerksam gelesen und aufbewahrt werden, da sie wichtige Hinweise zu Sicherheit, Gebrauch und Pflege enthält.

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es ausdrücklich konzipiert wurde, d.h. als Tafelbesteck. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich. F.lli Guzzini haftet daher nicht für eventuelle Schäden an Gegenständen, Tieren und Personen, die auf unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch zurückzuführen sind.

HINWEISE

- Die Teile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Polystyrol, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie für diese gefährlich sein können.
- Das Besteck nicht in Reichweite von Kindern oder Menschen mit Handicap aufbewahren.
- Das neue Produkt ist vor dem Gebrauch zu waschen.

TECHNISCHE DATEN

- Zweifarbige Griffe aus SAN/ABS
- Messerklängen aus gehärtetem Edelstahl AISI 420 mit guter Korrosionsbeständigkeit und perfektem Schliff.
- Gabel, Löffel und kleiner Löffel aus Edelstahl AISI 304 (18/10) mit guter Korrosionsbeständigkeit und perfekter Ästhetik.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

Wenn Stahl mit Chlor und sauren Stoffen im Allgemeinen länger in Kontakt bleibt, korrodiert er; daher sind nur neutrale oder leicht alkalische Reiniger zu verwenden. Nach dem Spülen das Besteck sofort mit einem weichen, saugfähigen Tuch abtrocknen. Wie empfohlen das Spülen von Hand. Beim Spülen in der Spülmaschine darf die Temperatur nicht höher als 50-55°C sein. Das Besteck sofort nach Gebrauch spülen: Speisereste können zu Korrosion führen, wenn sie nicht sofort entfernt werden.

FOLGENDES BITTE VERMEIDEN

- den Kontakt des Bestecks mit anderen Metallarten während des Spülvorgangs (z.B. Gabeln und Löffel in Kontakt mit Messern im Besteckkorb der Spülmaschine oder im Spülbecken). In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass in der Spülmaschine die Messer immer mit dem Griff nach oben in den Besteckkorb gegeben werden sollten, die Gabeln und Löffel hingegen mit dem Griff nach unten;
- das Besteck in Kontakt mit stehenden salzhaltigen Lösungen lassen, da es dadurch zu Korrosion kommen kann (z.B. das Besteck im Spülbecken im warmen Wasser lassen, in dem zuvor die Pasta gekocht wurde, etc.);
- Verwendung von Reinigungsmitteln auf Chlorbasis oder auf Zitronen- oder Orangenbasis bzw. scheuernde Reinigungsmittel;
- das Besteck über einen längeren Zeitraum in Kontakt mit Tee, Kaffee oder Essig lassen, dadurch können Flecken an der Oberfläche entstehen. Wird das Besteck nicht unmittelbar nach dem Spülen, es ist von Hand oder in der Spülmaschine, abgetrocknet, kann dies zu Korrosion führen. Es gibt spezielle Reinigungsmittel, die für die Wiederherstellung des Oberflächenglanzes und für den Schutz der Edelstahl-Oberfläche nach der Reinigung äußerst wirkungsvoll sind. Durch eine regelmäßige Anwendung dieser Maßnahme, kann die Lebensdauer des Bestecks deutlich verlängert werden.

SP

INSTRUCCIONES DE LOS CUBIERTOS

Las instrucciones que siguen a continuación deben leerse atentamente y conservarse, ya que contienen indicaciones importantes relativas a la seguridad, el uso y el mantenimiento.

Este producto está destinado únicamente al uso para el que ha sido expresamente concebido, es decir, como cubiertos de mesa. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y por tanto, peligroso. Por lo que F.lli Guzzini no se considerará responsable de los posibles daños a cosas, animales y personas que deriven de usos impropios, erróneos e irrazonables.

ADVERTENCIAS

- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son fuentes de peligro potenciales.
- No deje los cubiertos al alcance de los niños o de personas discapacitadas.
- Lave el producto nuevo antes de utilizarlo.

DATOS TÉCNICOS

- Mangos bicolor en SAN-ABS
- Lamas del cuchillo de acero inoxidable AISI 420 templado para garantizar una buena resistencia a la corrosión y un afilado perfecto.
- Lamas del tenedor, cuchara y cucharrilla de acero inoxidable AISI 304 (18/10) para garantizar la máxima resistencia a la corrosión y un aspecto estético excelente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El cloro y en general todas las sustancias ácidas dejadas en contacto con el acero, provocan corrosión; por tanto, hay que utilizar detergentes neutros o débilmente alcalinos. Después del lavado, seque los cubiertos inmediatamente con un paño suave y absorbente. Se recomienda el lavado a mano.

Para el lavado en lavavajillas, no supere la temperatura de 50-55°C. Lave los cubiertos inmediatamente después del uso: los restos de comida pueden causar corrosión si no se eliminan inmediatamente.

EVITE

- dejar los cubiertos durante el lavado, en contacto con otros tipos de metales (por ej. tenedores y cucharas en contacto con cuchillos en la cesta de cubiertos del lavavajillas o en el fregadero de la cocina). Para ello, por ejemplo para el lavado en lavavajillas se recomienda colocar los cuchillos en la cesta con el mango hacia arriba, y el tenedor y la cuchara con el mango hacia abajo;
- dejar los cubiertos en contacto con soluciones saladas estancadas, porque pueden originar fenómenos de corrosión (por ej. dejar los cubiertos sumergidos en el agua caliente con la que se ha cocido la pasta, en el fregadero, etc.);
- utilizar detergente a base de cloro o a base de limón y naranja o detergentes abrasivos;
- dejar los cubiertos en contacto prolongado con té, café y vinagre, ya que pueden provocar la aparición de manchas superficiales.

Si los cubiertos no se secan inmediatamente después del lavado, tanto a mano como en lavavajillas, pueden provocar fenómenos de corrosión. Existen productos específicos de limpieza, muy útiles para restablecer el brillo superficial y proteger la superficie del acero inoxidable tras la limpieza. Tomando esta precaución periódicamente, se aumentará notablemente la vida de los cubiertos.



JP

食器の説明

安全、使用及びメンテナンスについての重要な説明が含まれていますので、以下の説明を良く読み、かつ保管してください。本製品は、食器という明確にデザインされた用途にのみ使用されます。その他のいかなる用途も不適当、危険と見なされます。F.lli Guzziniは、不適當な使用、ミス、不合理的な使用によって生じたいかなる物品、動物及び人身の損害に対しても責任を負わないものとします。

警告

- ・ パッキング材料(ビニール袋、段ボール、ポリスチレン)は、危険 となる場合がありますので、子どもの手の届かないところに置いて下さい。
- ・ 食器は子どもや制限行為能力者の手の届かない所に置いて下さい。
- ・ 使用前に新製品を洗って下さい。

技術データ

- ・ SAN-ABS中の二色持ち手
- ・ AISI 420ステンレス刃は硬化処理が施され、腐食しにくく、良く研ぐことができます。
- ・ AISI 304ステンレス(18/10)のナイフ、フォーク、スプーン、ティースプーンはデザインも美しく、腐食性に優れています。

メンテナンス

塩素やその他酸性物質とスチールが接触すると腐食してしまいますので、中性もしくは弱アルカリ性の洗剤を使用してください。洗浄後はすぐに柔らかい吸水する布で食器を拭いて下さい。手洗いをおすすめします。洗浄の際の温度は、50-55°Cを超えないようにして下さい。使用後はすぐに食器を洗って下さい。食べ物の残りがすぐに取り除かれないと腐食する可能性があります。

回避

- ・ 洗浄中、食器とその他タイプの金属が接触すること(例:食器 洗浄機のかご中のナイフもしくはキッチンシンク中のナイフと 接触するフォークとスプーン)。そのため、食器洗浄機で洗浄する場合、ナイフを持ち手が上向きのかごに入れ、フォークとスプーンを持ち手が下向きのかごに入れてください。
- ・ 食器を流動していない塩水に接触させること。腐食する可能性があります。(例:食器を、シンク内でバスタをゆでたお湯に浸ける、等)
- ・ 塩素もしくはレモンやオレンジが基となる洗剤あるいは研磨 型洗剤の使用。
- ・ 食器が茶葉、コーヒー、酢と長時間接触すると、表面に斑点が 出現することがあります。洗浄後すぐに食器洗浄機内で食器の水分を拭き取らなかった場合、腐食することがあります。特定の洗浄商品は、表面の光沢を回復させたり、洗浄後のステンレスの表面を保護する上でとても役に立ちます。定期的にこうした予防措置を取ることで、食器の寿命を大幅に延ばすことができます。

guzzini

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso

guzzini

Fratelli Guzzini S.p.A.
www.fratelliguzzini.com