Zasady pielęgnacji sztućców
Caring for Verlo cutlery

Verlo

PL

Dobrej jakości sztućce, posłużą Ci przez wiele lat i pozwolą ograniczyć wydatki spowodowane zakupem dodatkowych czy nowych sztućców.

Wszystkie sztućce Verlo są doskonale wyważone. To sprawia, że idealnie „leżą" w dłoni.

Sztućce wyprodukowane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/10 (18% chrom i 10% nikiel). Jest to najlepszy rodzaj stali wykorzystywany do produkcji zastawy stołowej.

Chrom zapewnia bardzo dobre właściwości antykorozyjne, a nikiel sprawia, że sztućce są jasne i mienią się wysokim i trwałym połyskiem - takie połączenie gwarantuje trwałość i odporność na zarysowania.

Przeczytaj uważnie poniższe wskazówki i ciesz się ich pięknym wyglądem przez długie lata.

Dzięki temu, że sztućce Verlo są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, można je myć w zmywarce. Rekomendujemy jednak mycie ręczne, które zagwarantuje zachowanie oryginalnego połysku przez dłuższy czas.

W celu utrzymania sztućców w jak najlepszej kondycji stosuj się do poniższych wskazówek:
• Wypłucz sztućce pod bieżącą wodą najlepiej od razu po użyciu. Sól, ocet, wybielacze i detergenty mogą powodować powstawanie plam lub wżerów korozyjnych.
• Osusz sztućce suchą i miękką ściereczką.
• Nie pozostawiaj sztućców w wilgotnym miejscu.

Jeśli korzystasz ze zmywarki:
• Noże stołowe, widelce i łyżki umieszczaj zawsze w oddzielnych przegrodach, aby zapobiec tak zwanej „korozji kontaktowej".

ENG

Good quality cutlery will serve you for many years and help to reduce the expenses caused by buying additional or new cutlery.

All Verlo cutlery is ideally balanced, which makes it "fit" perfectly in the hand.

The cutlery is made of the highest quality 18/10 stainless steel (18% chrome and 10% nickel). It is the best type of steel used in the production of tableware.

Chrome provides excellent anti-corrosion properties, and Nickel ensures the cutlery remains bright and shines with a high and long-lasting luster - this combination guarantees durability and scratch resistance.

Please read the guidelines below carefully and enjoy beautiful appearance of the cutlery for many years to come.

Thanks to the fact that Verlo cutlery is made of top-quality stainless steel, it is dishwasher safe. However, we recommend hand washing, which will guarantee that the original shine is retained for a longer time.

Follow the tips below to keep your cutlery in the best possible condition:
• Rinse cutlery under running water immediately after use. Salt, vinegar, bleach, and detergents can cause stains or corrosion pits.
• Dry the cutlery with a dry and soft cloth.
• Do not leave cutlery in a damp place.

If you use a dishwasher:
• Always place table knives, forks, and spoons in separate compartments to prevent contact corrosion.