Pielęgnacja kolorowych sztućców Verlo z powłoką PVD

Caring for coloured PVD-coated 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.

Przeczytaj uważnie wskazówki, które dla Ciebie przygotowaliśmy i ciesz się pięknym wyglądem sztućców przez długie lata.

Sztućce kolorowe mogą być myte w zmywarce. Rekomendujemy jednak mycie ręczne, by powłoka PVD zachowała jak najdłuższą żywotność.

W celu utrzymania sztućców w jak najlepszej kondycji stosuj się do poniższych wskazówek:

- Unikaj szorstkich podkładek
- 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 od razu po umyciu.
- Nie pozostawiaj sztućców w wilgotnym miejscu.

Jeśli korzystasz ze zmywarki:

- Stosuj delikatne detergenty o poziomie fosforanów poniżej 3% i unikaj sody. Zalecamy stosowanie programów zmywania naczyń o niskiej temperaturze 40°C lub niższej.
- Noże stołowe, widelce i łyżki umieszczaj zawsze w oddzielnych przegrodach, aby zapobiec tak zwanej „korozji kontaktowej".
- Noże wkładaj zawsze ostrzem do dołu.
- Najlepiej wyjmij sztućce ze zmywarki od razu po zakończeniu zmywania (nie zostawiaj sztućców do ostygnięcia)
- Nie myj sztućców z powłoką PVD razem ze sztućcami, nożami lub naczyniami wyprodukowanymi z niższej jakości stali.

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.

Please read the guidelines carefully, which we have prepared for you, and enjoy the beautiful appearance of the cutlery for many years to come.

Coloured cutlery is suitable for dishwashing. However, we recommend handwashing to preserve the PVD coating for as long as possible.

Follow the tips below to keep your cutlery in the best possible condition:

- Avoid rough placemats
- Rinse the cutlery with running water immediately after use. Salt, vinegar, bleach, and detergents can cause stains or corrosion pits.
- Dry cutlery with a dry and soft cloth immediately after washing.
- Do not leave cutlery in a damp place.

If you use a dishwasher:

- Use gentle detergents with phosphate levels below 3% and avoid soda. We recommend using dishwashing programmes at low temperatures of 40°C or lower.
- Always place table knives, forks, and spoons in separate compartments to prevent contact corrosion.
- Always place knives with the blade facing down.
- It is best to take cutlery out of the dishwasher as soon as it has been cleaned (do not leave the cutlery to cool)
- Do not wash PVD-coated cutlery together with cutlery, knives, or crockery made of lower-quality steel.