INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE FR

Merci d'avoir acheté un ensemble de coutellerie de la marque „ECHTWERK". Ce manuel est une partie importante du produit. Le manuel contient des informations importantes. Conservez ces instructions d'entretien pour référence future. Lors de la transmission à des tiers, ces notes doivent être données.

Avant la première utilisation, rincez soigneusement toutes les pièces de le couvert avec du détergent à vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux. Afin d'éviter tout dommage, il est fortement déconseillé d'utiliser de la laine d'acier, des solvants ou des abrasifs!

Étant donné que votre ensemble de couverts est en acier inoxydable CN robuste et de haute qualité, il peut être nettoyé au lave-vaisselle sans aucun problème. Les lames de couteau sont exceptionnelles, car elles sont fabriquées indépendamment des autres matériaux de la série de la coutellerie avec du chrome simple. Ici, cela nécessite des soins particulièrement attentifs.

En général, les remarques suivantes s'appliquent:

- Ne le laissez jamais impur pendant longtemps. Rincer immédiatement après utilisation ou au moins nettoyer sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais les couverts nettoyés humides pendant une longue période, mais secs au plus vite.
- Évitez de cogner les couverts car cela pourrait provoquer des égratignures.
- Les taches qui apparaissent une fois peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un produit de soin.

Tout dommage causé par l'utilisation d'un lave-vaisselle peut être en grande partie évité si vous observez les instructions suivantes:

- Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant de la machine, telles que le dosage du sel et du produit de rinçage.
- Mélangez les couverts et, si possible, placez-les avec la poignée dans le panier.
- Une fois le séchage terminé, polissez les couverts le plus rapidement possible avec un chiffon doux.

ATTENTION: Points de rouille ou des taches peuvent apparaître même l'acier au nickel-chrome de haute qualité. Dans ce cas, vérifiez si votre lave-vaisselle, en plus du détergent, est suffisamment alimenté en sel de rinçage et en produit de rinçage. Les corps étrangers en acier non inoxydable ne doivent en aucun cas être au lave-vaisselle.

Nous vous demandons de faire attention aux les remarques mentionnées afin que vous puissiez toujours profiter de la brillance de vos couverts.

Votre equipe de ECHTWERK

Follow Noh GmbH
Philipp-Reis-Str. 3 • 66793 Saarwellingen • Germany

ONDERHOUDS- EN REINIGINGSINSTRUCTIES NL

Gefeliciteerd met de aanschaf van een bestekset van het merk ECHTWERK. Deze handleiding vormt een belangrijk onderdeel van het product. De handleiding bevat belangrijke informatie. Bewaar deze onderhouds- en reinigingsinstructies voor toekomstig gebruik. Als u de bestekset verkoopt of weggeeft, geeft u er ook deze onderhouds- en reinigingsinstructies bij.

Vóór het eerste gebruik moeten alle onderdelen van de bestekset grondig worden afgewassen met afwasmiddel, warm water en een zachte doek. Ter voorkoming van schade raden wij u ten zeerste af om staalwol, oplosmiddelen of schuurmiddelen te gebruiken!

Omdat uw bestekset is gemaakt van hoogwaardig en robuust roestvrij chroomnikkelstaal, kan deze zonder problemen in de vaatwasser worden gereinigd. Uitzonderingen hierop zijn de bladen van de messen, omdat ze gemaakt zijn van eenvoudig verchroomd materiaal in tegenstelling tot het andere materiaal van de bestekset. De messen vereisen bijzondere zorg.

In het algemeen zijn de volgende instructies van toepassing:

- Laat het bestek nooit lang ongereinigd liggen. Spoel het bestek na gebruik onmiddellijk af of in reinig dit in ieder geval onder stromend water.
- Laat gereinigd bestek nooit langere tijd nat liggen, maar laat het zo snel mogelijk drogen.
- Voorkom dat het bestek tegen elkaar komt of schuurt, omdat dit krassen kan veroorzaken.
- Vlekken die toch optreden, kunnen gemakkelijk worden verwijderd met behulp van een verzorgingsproduct.

U kunt schade die wordt veroorzaakt door het gebruik van een vaatwasser grotendeels voorkomen als u de volgende instructies in acht neemt:

- Let goed op de instructies van de machinefabrikant, zoals de dosering van zout en spoelglansmiddel.
- Plaats het bestek gemengd in de opvangmand, liefst met het handvat omlaag.
- Poets het bestek na afloop van het droogproces zo snel mogelijk op met een zachte doek.

BELANGRIJK: Roestfilm of roestvlekken kunnen ook ondanks hoogwaardig chroomnikkelstaal voorkomen. Controleer in dit geval of uw vaatwasser naast de reiniger ook voldoende spoelzout en spoelglansmiddel bevat. Vreemde voorwerpen van niet-roestvrij staal mogen in geen geval in de vaatwasser aanwezig zijn.

Wij verzoeken u bovenstaande instructies op te volgen, zodat u kunt blijven genieten van de glans van uw bestek.

Uw ECHTWERK-team

Follow Noh GmbH
Philipp-Reis-Str. 3 • 66793 Saarwellingen • Germany

ECHTWERK®

Pflegehinweise

Care and cleaning instructions

Instructions de nettoyage

Onderhouds- en reinigingsinstructies

HINWEISE ZUR PFLEGE UND REINIGUNG

D

Vielen Dank für den Kauf eines Besteck Sets der Marke ECHTWERK. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Produktes. Die Anleitung beinhaltet wichtige Informationen. Bewahren Sie diese Pflegehinweise zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe an Dritte sind diese Hinweise mitzugeben.

Vor dem ersten Gebrauch sollten alle Teile des Besteck-Sets gründlich mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch abgespült werden. Um Schäden zu vermeiden, raten wir Ihnen dringend davon ab Stahlwolle, Lösungs- oder jegliche Scheuermittel zu benutzen!

Da Ihr Besteck Set aus hochwertigem und robustem CN-Edelstahl gefertigt ist, kann es ohne jegliche Bedenken in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei Messerklingen gelten Ausnahmen, weil diese unabhängig vom sonstigen Material der Besteckserie mit einfachem Chrom-Material hergestellt werden. Hier bedarf es besonders aufmerksamer Pflege.

Im Allgemeinen gelten folgende Hinweise:

- Nie längere Zeit ungereinigt lassen. Nach Gebrauch sofort abspülen oder zumindest unter fließendem Wasser reinigen.
- Gereinigtes Besteck nie für eine längere Zeit feucht liegen lassen, sondern schnellstmöglich abtrocknen.
- Vermeiden Sie das Aneinander-schlagen oder – reiben der Besteckteile, weil so Kratzer entstehen können.
- Flecken, die doch einmal entstehen, können mühelos mit Hilfe eines Pflegemittels entfernt werden.

Eventuelle Schäden durch den Einsatz einer Spülmaschine können Sie weitgehend vermeiden, wenn Sie folgende Hinweise beachten:

- Bitte beachten Sie genau die Anweisungen des Maschinen-Herstellers wie zum Beispiel die Dosierung von Salz- und Klarspüler.
- Besteckteile gemischt und möglichst mit dem Griff nach unten in den Sammelkorb platzieren.
- Nach Abschluss des Trockenvorganges die Besteckteile schnellstmöglich mit einem weichen Tuch nachpolieren.

WICHTIG: Flugrost oder Flecken können auch trotz hochwertigem Chrom-Nickel Stahl entstehen. Bitte prüfen Sie in diesem Fall, ob Ihre Spülmaschine neben Reiniger auch ausreichend mit Spülsalz und Klarspüler versorgt ist. Fremdgegenstände aus nicht rostfreiem Edelstahl sollten sich auf keinen Fall in der Geschirrspülmaschine befinden.

Wir bitten Sie die oben genannten Hinweise zu beachten, damit Sie noch viel Freude am Glanz Ihres Besteckes haben.

Ihr ECHTWERK-TEAM

Follow Noh GmbH
Philipp-Reis-Str. 3 • 66793 Saarwellingen • Germany

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS FOR FLATWARE

EN

Thank you for purchasing an ECHTWERK product. This manual is an important part of the product and contains important information. Keep these care instructions for future reference. If passed on to third parties, these instructions must be provided.

Before first use, rinse all parts of the cutlery set thoroughly with dishwashing liquid, warm water and a soft cloth. In order to avoid damage, we strongly advise against using steel wool, solvents or any abrasives!

Given that your cutlery set is made of high quality and robust CN stainless steel, it can be cleaned in the dishwasher without any concerns. Regarding knife blades, exceptions apply, because they are manufactured independently of the other material of the cutlery series with simple chrome material. Here it requires particularly attentive care.

The following information is to be applied:

- Never leave it unclean for a long time. Rinse immediately after use or at least clean under running water.
- Never leave cleaned cutlery moist for a long time, but dry as soon as possible.
- Avoid beating or rubbing the pieces of cutlery, as this may cause scratches.
- Stains that arise once, can be easily removed with the help of a care product.

Any damage caused by the use of a dishwasher can be avoided if you observe the following instructions:

- Please observe exactly the instructions of the machine manufacturer, such as the dosage of salt and rinse aid.
- Mix cutlery pieces and if possible place them with the handle down in the collecting basket.
- After completing the drying process, polish the cutlery pieces as quickly as possible with a soft cloth.

IMPORTANT: Rust or stains may occur even in high quality chrome nickel steel. In this case, please check whether your dishwasher, in addition to the detergent, is also sufficiently supplied with rinsing salt and rinse aid. Foreign objects made of non-stainless steel should by no means be in the dishwasher.

We ask you to pay attention to the above mentioned hints, so that you still enjoy the brilliance of your cutlery.

Your ECHTWERK staff

Follow Noh GmbH
Philipp-Reis-Str. 3 • 66793 Saarwellingen • Germany

ECHTWERK®

Follow Noh GmbH
Philipp-Reis-Str. 3 • 66793 Saarwellingen • Germany