

## Pielęgnacja sztućców

### Gratulujemy zakupu sztućców Amefa!

Twoje sztućce będą używane codziennie, dlatego ważna jest ich odpowiednia pielęgnacja. Stal nierdzewna jest idealnym materiałem do produkcji sztućców: trwała i odporna na korozję, zapewniająca długotrwały połysk. Aby zachować jak najdłużej lśniące sztućce, zalecamy do przestrzegania kilku prostych zasad, opisanych poniżej.

### Pielęgnacja i użytkowanie

#### *Mycie ręczne*

Mycie ręczne jest najlepszym sposobem na zachowanie Twoich sztućców w dobrym stanie. Unikaj szorstkich podkładek, wybielaczy i sody. Wyczyść sztućce najszybciej, jak to możliwe lub umyj je ręcznie niezwłocznie po ich użyciu. Pozostawienie sztućców w kontakcie z żywnością po spożyciu posiłku - w tym z solami i kwasami spożywczymi - może spowodować ich uszkodzenie. Nie pozostawiaj swoich sztućców namoczonych. Zaraz po umyciu wytrzyj je miękką ściereczką.

#### *Mycie w zmywarce*

Wszystkie sztućce ze stali nierdzewnej 18/0 i 18-10 można myć w zmywarce, o ile nie podano inaczej. Aby utrzymać sztućce w optymalnym stanie, zalecamy przestrzeganie poniższych wskazówek dotyczących ich pielęgnacji.

- Wypłucz sztućce przed włożeniem ich do zmywarki w celu usunięcia resztek jedzenia, a także soli lub kwasu, które mogą być zawarte w określonych produktach spożywczych.
- Unikaj kontaktu z solą, octem, wybielaczem oraz silnymi środkami czyszczącymi, ponieważ mogą one spowodować korozję sztućców.
- Umieść noże oddzielnie od łyżek i widelców w koszu na sztućce, aby uniknąć korozji kontaktowej. Noże wykonane są z innego rodzaju stali (stal nierdzewna 13/0) niż łyżki i widelce (stal nierdzewna 18-10 lub 18/0). Kontakt tych stali może powodować korozję kontaktową.
- Otwórz drzwi zmywarki po zakończeniu cyklu płukania, aby uniknąć skraplania się pary na sztućce.
- Najlepiej jest wyjąć sztućce natychmiast po zakończeniu cyklu zmywania i wysuszyć miękką ściereczką, zamiast pozostawiać je w wilgotnym otoczeniu przez noc.

### Gwarancja

Produkty Firmy Amefa są wytwarzane z najwyższą dbałością o każdy szczegół i dokładnie sprawdzane, aby zagwarantować wieloletnią przyjemność z ich użytkowania. Korozja i uszkodzenia, spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub brakiem odpowiedniej pielęgnacji sztućców, nie są objęte gwarancją.

## Caring for your cutlery

### Congratulations on the purchase of Amefa cutlery!

Your cutlery will be used daily, so it is very important you take good care for your cutlery. By its very nature, stainless steel is the ideal material for cutlery: durable and rust resistant with a lasting shine. To keep your cutlery gleaming, we recommend following these simple care instructions.

### Care & use

#### *Handwashing*

Handwashing is the kindest way to treat your cutlery. Avoid scouring pads, bleach detergents and use of soda. Cleanse your cutlery as soon as possible, or hand wash it promptly after use. Prolonged exposure to food - salts and food acids - can damage your cutlery. Don't leave your cutlery soaking. After washing, dry the cutlery with a soft cloth.

#### *Dishwashing*

All 18/0 and 18-10 stainless steel cutlery is dishwasher safe, unless stated otherwise. To keep your cutlery in optimum condition, we recommend following the below care instructions.

- Rinse your cutlery before putting it in the dishwasher in order to remove any food, as well as any salt or acid that may be contained in particular foods.
- Avoid contact with salt, vinegar, bleach and aggressive cleaning products, as they can corrode the cutlery.
- Place the knives separate from the spoons and forks in the cutlery basket, to avoid contact corrosion. Knives are made from a different type of steel (13/0 stainless steel) than spoons and forks (18-10 or 18/0 stainless steel). Contact of these types of steel may cause contact corrosion.
- Open the door of the dishwasher after the rinse cycle is done, to avoid condensation on the cutlery.
- It's best to remove your cutlery promptly at the end of the cycle, and dry it with a soft cloth, rather than leaving it in a damp environment overnight.

***Guarantee***

Amefa products are manufactured with the utmost care and checked carefully, to guarantee many years of enjoyment. Corrosion and damage caused by misuse or failure to maintain the cutlery are not covered by the guarantee.