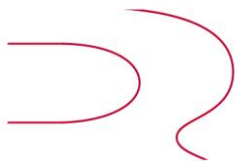


BUGATTI®



Jídelní příbory

Příbory mohou být myty v myčce, pouze při dodržování následných instrukcí. Když budete dodržovat následné doporučení o jejich údržbě a uskladňování, příbory zůstanou vždy lesklé a v dobrém stavu po dlouhá léta.

Mytí v myčce:

- vždy zkontrolujte, zda zakoupené příbory byly vyrobeny tak, aby mohly být myty v myčce min. na 65 °C .
V každém případě připomínáme tyto následující instrukce ke kolekci Bugatti.

- 1) Příbory z nerez oceli 18/10 jsou garantovány k mytí v myčce na 65 °C.
 - 2) Příbory s barevnou rukojetí jsou garantovány na teploty středně-nízké 50-55 °C. Vyhýbejte se použití alkalických prostředků, obsahujících alkohol, nebo parfémy.
 - 3) Příbory s dřevěnou rukojetí nejsou garantovány k mytí v myčce. Mýt pouze ručně.
- Dodržujte instrukce dodané s vaší myčkou nádobí.
 - Vyndejte a osušte příbory okamžitě po ukončení cyklu mytí.
 - Nože dávejte do myčky odděleně od ostatních příborů ostřím směrem dolů (zabraňuje případnému poranění)
 - Nepoužívejte cyklus mytí pouze k namáčení a nenechávejte příbory ve vlhkém prostředí, mohou se na nich objevit fleky a poškodit se.
 - Všechny ostří nožů mají vysoký obsah carbónia, který zaručuje ostrot nožů, patřičnou tvrdost a elasticitu , ale při špatné údržbě může způsobit korozi, proto dávejte důraz na jejich údržbu.
 - Pravidelně čistěte filtry myčky.
 - Používejte mycí a lešticí prostředky ve správném dávkování a na kterých je vždy napsané složení.

Ruční mytí:

- Používejte tekuté, nebo krémové saponáty, nikoliv nikdy práškové.
- Nepoužívejte drastických přípravků a drátěnek.
- Nepoužívejte alkalické prostředky obsahující alkohol, nebo parfémy.

Použití

- Doporučuje se umytí před prvním použitím.
- Příbory jsou určeny výhradně ke stolování a kontaktu s potravinami, při jiném použití, nebo mechanickém poškození záruka pozbývá platnosti.
- Vyhýbejte se dlouhému kontaktu nožů se zbytky jídel na bázi vajec, nebo rajčat, mastnot, kyselého ovoce, soli a ovocných šťáv.
- Nenechávejte nože ve vodě s vysokým obsahem vodního kamene.
- Nenechávejte nože po dlouhou dobu ve vlhkém prostředí.
- Nedávejte příbory do trouby, nebo do kontaktu s tepelnými zdroji.
- Sušení v myčce není většinou dostačující, proto se doporučuje dosušit příbory ručně, aby se předešlo korozi.