

PL

SZTUŁCE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Dziękujemy za wybranie sztućców Karl Hausmann. Mogą być Państwo pewni, że trzymając w swoich rękach produkt najlepszej jakości o doskonałych walorach estetycznych. Sztućce Karl Hausmann to bogaty wybór różnorodnych kształtów i wzorów, zarówno tych bardziej nowoczesnych jak i klasycznych.

Zasady użytkowania

1. Przed pierwszym użyciem należy umyć sztućce z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie pozostawić w przewiewnym miejscu do wyschnięcia lub wytrzeć do sucha.
2. Przez kilka początkowych tygodni użytkowania sztućce powinny być czyszczone ręcznie, aby stal została zahartowana i przygotowana do mycia w zmywarce.
3. Bezpośrednio po użyciu sztućce należy opłukać z resztek jedzenia. Pozostawienie ich na dłuższy czas może mieć ujemny wpływ na materiał

wykonania. Szczególnie w przypadku, gdy potrawy zawierały sól lub składniki o odczynie kwaśnym, np. ocet.

4. Do czyszczenia ręcznego nie należy używać ostrych czyściwów, które mogą zarysować powierzchnię sztućców. Naruszenie polerowanej i/lub dodatkowej warstwy ochronnej sztućców (tj. satyna, nikiel etc.) może spowodować mikro zadrapania, które w sposób istotny wpływają na antykorozyjność stali nierdzewnej.
5. Po każdym myciu sztućce należy pozostawić w przewiewnym miejscu do wyschnięcia lub wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Sztućce można myć w zmywarce, rekomendujemy jednak mycie ręczne, co pozwoli w znaczący sposób przedłużyć okres użytkowania.
7. W przypadku mycia w zmywarce należy przestrzegać poniższych wskazówek:
 - Należy przestrzegać zaleceń producentów zmywarek do naczyń.
 - Podczas mycia w zmywarce należy stosować ekonomiczny program mycia oraz łagodne środki czyszczące bez aromatów cytrusowych. Kwasy zawarte w aromatach mogą powodować wżery korozyjne.
 - Sztućce należy układać na dolnej półce w przeznaczonym dla sztućców koszyku. Sztućce muszą być luźno poukładane w koszyku.

- Bezpośrednio po zakończeniu programu mycia, sztućce należy wyjąć ze zmywarki, a następnie gdy ostygną-pozostawić w przewiewnym miejscu do wyschnięcia lub wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- 8. Jeżeli na sztućcach pojawi się rdza, może to oznaczać, że używanie Państwa zbyt dużo detergentu lub to, że ich powierzchnia została uszkodzona. Nasycona detergentem woda paruje pod wpływem ciepła i osadza się na sztućcach w postaci płamek soli, zasad, kamienia czy też związków chloru stosowanych w stacjach uzdatniania wody. Aby wyczyścić powstałe plamy można użyć dobrej jakości środka do czyszczenia metalu.
- 9. Odbarwienia można usunąć za pomocą pasty z wody i sody.
- 10. Sztućców nie można przechowywać w miejscach narażonych na stałą wilgotność i gorąco.
- 11. Sztućce nie powinny być przechowywane w miejscach, gdzie mają bezpośredni kontakt np. z akcesoriami kuchennymi wykonanymi z innego mniej antykorozyjnego rodzaju stali.
- 12. Sztućce oraz ich opakowania nie są zabawką, należy przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci.

UK

STAINLESS STEEL CUTLERY

Thank you for choosing Karl Hausmann cutlery. Rest assured: you have purchased the highest-quality product, and of fine aesthetic features. Karl Hausmann cutlery is a wide range of various shapes and designs, both modern and classical ones.

Use indications

1. Before first use, wash your cutlery with warm water and mild wash-up liquid; then leave them to dry in an airy spot, or wipe them dry.
2. During the first few weeks of use, cutlery should be washed by hand in order to harden the steel for future dishwasher use.
3. Directly after use, sprinkle with water to remove food remains. If left for an extended period of time, it may result detrimental for the product; especially if food remains contain salt or acid ingredients, e.g. vinegar.
4. Do not use abrasive cloths or other rough washing devices, as they may scratch the cutlery. Such scratches in polished and/or additional protective layer (nickel plating, etc.) may affect anti-rust properties of the steel.
5. Leave your cutlery to dry in an airy spot after each wash, or use a soft cloth to wipe it dry.

www.karlhausmann.com

www.karlhausmann.com

6. The cutlery is dishwasher safe; however it is recommended to wash it by hand, as it will help to extend its lifetime.
7. Please observe the following guidelines for dishwashing:
 - Observe carefully the indications of dishwasher's manufacturer.
 - Use an economic washing program and mild detergents, with no citrus-fruit aromas; citrus acids may cause corrosion damage.
 - Cutlery should be placed on a bottom tray, in a basket dedicated for cutlery and be put there loosely.
 - Directly after wash remove the cutlery from dishwasher. After it has cooled down, leave in an airy spot or wipe it dry.
8. Should there appear any rust on your cutlery, it may indicate you have used too much detergent, or that your cutlery's surface has been damaged. Detergent-saturated water evaporates when heated and precipitates on the cutlery, leaving marks of salt, alkali, scale or chlorine compounds, used in water-treatment facilities. To remove such marks, use a high-quality metal cleaner.
9. Decolouration may be removed by means of a paste made of sods and water.
10. Do not store the cutlery in damp areas.

11. The cutlery should not be stored in areas where it would touch e.g. other cookware or accessories, made of steel of worse anti-rust properties.
12. The cutlery is not a toy. Keep away from children.

DE

BESTECK AUS EDELSTAHL

Wir danken Ihnen für den Wahl der Marke Karl Hausmann. Seien Sie versichert: Sie haben ein Produkt von höchster Qualität und guten ästhetischen Eigenschaften erworben. Karl Hausmann Besteck ist für den breiten Wahl von verschiedenen Mustern und Designs, sowohl moderne als auch klassische Formen.

Pflege und Aufbewahrung

1. Vor dem ersten Gebrauch sollte man das Besteck mit wenig mildem Spülmittel waschen und dann sie mit einem Geschirrtuch nachtrocknen oder auf dem luftigen Platz trocknen lassen.
2. Am Anfang an sollte man das Besteck mit der Hand reinigen, damit der Stahl gehärtet und zum Waschen in der Spülmaschine vorbereitet wurde.
3. Ein benutztes Besteck nicht mit anhaftenden Speiseresten

liegenlassen. Nach dem Essen sollte es abgespült werden, andernfalls wirken die kochsalz- und säurehaltigen Speisereste auf das Besteck ein, Färbung verursachend.

4. Zu der Reinigung mit der Hand sollte man nicht scharfe Topfreiniger aus Stahlwolle und grobe Bürste benutzen, weil sie die Schutzschicht des Bestecks (d.h. Nickel, Satin) beschädigen.
5. Zu der Reinigung sollte man ein Geschirrtuch oder einen Schwamm verwenden und dann sie mit einem Geschirrtuch nachtrocknen oder auf dem luftigen Platz trocknen lassen.
6. Das Besteck ist spülmaschinengeeignet, aber die schonendste Reinigung für Bestecke ist immer noch das Spülen mit der Hand.
7. Während der Reinigung in der Spülmaschine sollte man die nächsten Hinweise beachten:
 - Man sollte die Hinweise von Produzenten der Spülmaschinen befolgen.
 - Während der Reinigung in der Spülmaschine sollte man den ökonomischen Programm wählen und die milden Reinigungsmittel verwenden.
 - Das Besteck sollte man in der Unterfach in dem Ort für die Besteck ordnen. Sie sollen in dem

Korb locker liegen sein. Das Besteck sollte man nicht beengend in der Besteckschublade ordnen.

- Direkt nach der Beendung des Spülgangs sollte man das Besteck aus der Spülmaschine herausziehen und dann sie mit einem Geschirrtuch nachtrocknen oder auf dem luftigen Platz trocknen lassen.
8. Wenn Rostflecken auf Besteck erscheinen, bedeutet das, dass Sie zu viel Spülmittel benutzen oder dass die Beschichtung des Bestecks beschädigt wurde. Damit die Rostflecken entfernen, kann man das Metallreinigungsmittel benutzen. Zu viel Spülmittel, Hitze oder lange Feuchtigkeit können die Korrosion verursachen.
 9. Die Entfärbung kann mit einer Paste aus Soden und Wasser entfernt werden.
 10. Besteck darf man nicht in der Nähe von Hitze und Feuchtigkeit aufbewahren.
 11. Besteck darf man nicht in den Plätzen, wo es direkt Kontakt z.B. mit dem Zubehör aus dem anderen Art von Stahl hergestellt, hat. Das Besteck sollte nicht in Foliensack oder anderen Verpackungen aufbewahren werden, die die Feuchtigkeit sammeln können.
 12. Das Besteck ist kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten.

www.karlhausmann.com

www.karlhausmann.com