

INSTRUCTIONS POUR LES COUVERTS

De beaux couverts peuvent rendre la table, dressée pour le dîner ou pour le déjeuner, encore plus invitante. Si vous suivez ces simples instructions, lorsque vous les laverez et que vous les rangerez, ces couverts resteront toujours brillants et parfaites pendant des années.

LAVAGE AU LAVE-VAISSELLE

Assurez-vous toujours que les couverts que vous avez achetés ont été réalisés pour pouvoir être lavés au lave-vaisselle à au moins 65°C.

Quoi qu'il en soit, nous vous rappelons ces simples règles élémentaires :

- 1) Les couverts en acier inoxydable 18/10 sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle à 65 °C.
 - 2) Les couverts avec manche couleur sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle à une température moyenne/basse de 50-55°C. Eviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.
 - 3) Les couverts avec parties en Swarovski, lesquels avec virolles dorées et finitions d'argent ne sont pas garantis pour le lavage au lave-vaisselle. Les laver exclusivement à la main.
 - 4) Les couverts avec revêtement PVD sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle jusqu'à 60 °C.
- Pour éliminer tout résidu de calcaire du lave-vaisselle, nous recommandons de rincer à l'eau tiède et au vinaigre de vin. Évitez les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.

- Suivre les instructions de votre lave-vaisselle.
- Retirer et sécher les couverts dès la fin du cycle de lavage.
- Chargez les couverts dans le " tiroir à couverts " ou " panier à couverts ".
- Chargez les couteaux séparément des autres couverts dans le " tiroir à couverts " ou dans l'étagère supérieure pour couteaux et, toujours avec la lame dirigée vers le bas (évite les risques de coupures accidentelles).
- Eviter d'effectuer des cycles de trempage uniquement et de laisser les couverts dans une atmosphère humide, de façon à ce qu'ils ne puissent ni se tacher, ni s'abîmer.
- Au cours d'un même cycle de lavage, ne pas mélanger des couverts en acier avec des couverts en argent.

LAVAGE À LA MAIN

- Utiliser un produit détergent liquide ou en crème. Ne jamais utiliser des détergents en poudre.
- N'utiliser ni brosses en métal (paille de fer), ni produits détergents abrasifs.
- Eviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.
- Essuyez vos couverts immédiatement après la fin du cycle de lavage.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Un contact prolongé (trempage) des couverts en acier inoxydable avec le sel, le vinaigre, les œufs, la sauce tomate, les fruits aigres, les détergents ou les sels minéraux de l'eau du robinet peuvent provoquer des taches et des micro-perforations.
- Prendre soin des couteaux. Les lames ont une forte teneur en carbone qui donne à la lame un profil tranchant parfait mais qui est également sujet à la corrosion. S'ils présentent des taches, il faut donc les nettoyer avec un produit spécial pour l'acier.
- Ne jamais laisser les couverts dans des milieux humides car ils pourraient s'y tacher et exiger un nouveau nettoyage.