

**DK**

For at sikre, at du får glæde af dit ZWILLING-bestik i lang tid, bedes du læse følgende plejeanvisninger, før du tager det i brug:

Alt ZWILLING-bestik kan vaskes i opvaskemaskinen. Bestikket bør vaskes af, inden det tages i brug første gang. Ved håndtering af bestik skal man være opmærksom på, at overflader af porcelæn og keramik er hårdere end alle bestikmateriale. Undgå derfor ridser på bestikket ved, at det kommer imellem det øvrige service ved flytning og rengøring, f.eks. når du tager af bordet. Metal kan angribes af mælke-, frugt- og eddikesyre i maden, men også af saltrester. Derfor må bestik ikke ligge for længe, inden det rengøres. Hvis bestikket ikke straks vaskes af, anbefales det, at eventuelle madrester på bestikket fjernes. Lad ikke dit bestik være vådt eller ligge i blød for længe.

For at sikre, at opvaskemaskinens vandstråle når alle bestikdele, skal de stilles usorteret og med skafterne nedad i bestikkurven. Hvis du efter rengøring i opvaskemaskinen alligevel opdager pletter, kan dette skyldes de tilsætningsstoffer, der anvendes. De er nemme at fjerne med almindelige plejemidler til rustfrit stål. Brug aldrig ståluld eller skurepulver til rengøring af bestikket, da disse midler kan angre overfladen ru og beskadige den. Brug kun fnugfri, bløde klude og børster.

**RU**

Kontroller, om din opvaskemaskine ud over opvaskemiddel også er påfyldt salt og afspændingsmiddel. Sørg også for kun at bruge midler af samme mærke/serie i opvaskemaskinen, da disse er nøje afstemt efter hinanden. Læs også anvisningerne i brugsvejledningen til din opvaskemaskine.

Hvis du i enkelte tilfælde opdager spor af rust på dit bestik, kan det være såkaldt 'flyverust', som er overført fra andre produkter, der ikke er rustfri. Du kan undgå dette ved kun at vaske rustfrie metalprodukter i opvaskemaskinen. Tidlig fjernelse af denne type pletter med bløde klude, børster eller svampe med opvaskemiddel forhindrer, at der opstår grubetæring.

**Vigtig information:**

På grund af overfladens særlige beskaffenhed på matteret bestik kan dele af matteringen blive blank ved brug. Med matteringsvlies kan overfladen genopfriskes. Bemærk: Matterede flader må ikke poleres.

Du kan læse mere om ZWILLING J.A. HENCKELS og vores komplet te sortiment på : [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

Соблюдение нижеприведенных инструкций по уходу позволит продлить срок использования приборов ZWILLING:

Все приборы ZWILLING можно мыть в посудомоечной машине. Перед первым применением приборы необходимо помыть. При ежедневном использовании столовых приборов необходимо помнить, что поверхность фарфора и керамики тверже материала, из которого изготавливаются приборы. Поэтому во избежание появления царапин при их транспортировке и мытье необходимо следить за тем, чтобы они не оказались зажаты между керамическими изделиями, например, во время уборки посуды со стола. Остатки молока, фруктов, уксусной кислоты или соли, содержащиеся в блюдах, могут оказывать на металл разрушающее воздействие. По этой причине следует мыть столовые приборы сразу после их применения. Если сразу помыть столовый прибор невозможно, рекомендуется очистить его от прилипших остатков пищи. Не оставляйте приборы в сыром месте и не замачивайте их в воде.

Чтобы водные струи в посудомоечной машине промывали столовые приборы как можно лучше, следует помещать их в емкость для очистки приборов вперемешку, ручками вниз. Причиной возникновения пятен на приборах после мытья в посудомоечной машине может быть используемое очищающее средство. Такие пятна можно устранить обычными средствами по уходу за изделиями из нержавеющей стали. При этом во избежание шероховатости и повреждений ни в коем случае не используйте для очистки приборов стальное волокно или абразивные чистящие средства. Пользуйтесь только неворсистыми и мягкими салфетками и щетками.

Помимо очищающего средства в посудомоечную машину необходимо в достаточном количестве добавлять соль и кондиционер. При этом необходимо убедиться, что все средства, используемые для посудомоечной машины, являются продуктами одной и той же марки или серии, т.к. только в этом случае можно обеспечить оптимальный результат их применения. Дополнительная информация приведена в инструкции по применению вашей посудомоечной машины.

В отдельных случаях на приборах могут появляться следы ржавчины или коррозии. Это происходит из-за близости других изделий с ржавчиной, с которых она переносится на приборы. Во избежание таких случаев в посудомоечной машине следует мыть только нержавеющие металлические предметы. Своевременное удаление таких пятен при помощи мягкой салфетки, щетки или губки со средством для мытья посуды препятствует появлению локальной коррозии.

**Важное примечание:** Особенности структуры поверхности матовых столовых приборов иногда придают им ненужный блеск. Поверхность можно осветлить с помощью флисовой салфетки для матовых поверхностей. Внимание! Запрещается полировать матовую поверхность.

Подробнее о ZWILLING J.A. HENCKELS и о нашем полном ассортименте продукции вы сможете узнать на сайте:

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**TR**

ZWILLING çatal bıçak takımınızdan uzun yıllar memnun kalabilmeniz için aşağıda belirtilen bakım önerilerine dikkat edin:

Tüm ZWILLING çatal bıçak takımları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Çatal bıçak takımı parçalarının temizliği ilk kullanımdan önce yapılmalıdır. Çatal bıçak takımının günlük kullanımında porselen ve seramik yüzeylerinin diğer çatal bıçak takımı malzemelerine oranla daha sert olduğuna dikkat edilmelidir. Bundan dolayı da taşırken ya da temizlerken, örneğin masayı toplarken her ayrı parçasının bir başka parçaya takılmamasına dikkat edin. Süt asidi, meyve asidi ve sirke asidi içeren yiyecekler ve yemek tuzu artıkları metale zarar verebilir. Bundan dolayı da çatal bıçak takımı parçalarını uzun süre kirliliğe bırakmayın. Çatal bıçak takımı parçalarını hemen temizlemeyebilirsiniz, üstüne yırtışan yemek artıklarını temizlemenizi öneririz. Çatal bıçak takımınızın parçalarını nemli bırakmayın ve su içinde bekletmeyin.

Bulaşık makinesinin suyu çatal bıçak takımı parçalarına, bunları türlerine göre ayrılmış olarak ve sapları tepetin alt tarafına doğru yerleştirildiğinde ideal bir şekilde ulaşır. Bulaşık makinesinde temizlemeye bağlı oluşan lekeleri tespit ederseniz, bunun nedeni kullanılan ürünler olabilir. Lekeler günlük kullanılan paslanmaz çelik temizleme malzemeleriyle kolayca yok edilir. Çatal bıçak takımının temizliği esasında kesinlikle bulaşık teli ya da asitli deterjan kullanmayın. Aksi takdirde parçaların yüzeyi havlanabilir ve zarar görebilir. Sadece hav bırakmayan ve yumuşak bez ve fırçalar kullanın.

Bulaşık makinesinde deterjanın yanı sıra yeterli miktarda tuz ve parlatacının da olup olmadığını lütfen kontrol edin. Bulaşık makinesizde bir seri ya da markanın yardımcı malzemelerini kullanmaya özel gösterin. Çünkü bu malzemeler ideal şekilde birbirlerine uyacaktır. Bu konu hakkında daha kapsamlı bilgi edinmeniz için bulaşık makinesinin kullanım kılavuzunu okuyun.

Münferit durumlarda çatal bıçak takımınızda pas izleri tespit ederseniz, "yüzen pas" olarak adlandırılan bu izler paslanmaz olmayan ürünlerden taşınmış olabilir. Bu zarar önlemek için bulaşık makinesinde yalnızca kaliteli ve paslanmaz metal parçaları temizleyin. Bu lekelerin yumuşak bez, fırça ya da bulaşık deterjanlı süngerlerle erkenden çıkarılması paslanma sonucu çürümelere oluşumunu önler.

**Önemli uyarı:**

Mat çatal bıçak takımlarının yüzeylerinin sahip olduğu özel yapı nedeniyle matlığı bazı kısımlarda farklılaşma gösterebilir. Matlaştırıcı bir ped sayesinde yüzey zahmetsiz şekilde tekrar yenilenebilir. Dikkat: Mat yüzeylere parlama işlemi yapılmamalıdır.

ZWILLING J.A. HENCKELS ve tüm ürün yelpazemiz ile ilgili olarak [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) adresinde daha fazla bilgi bulabilirsiniz.



Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Conseils d'utilisation et d'entretien | Indicaciones de uso y cuidado | Istruzioni per l'uso e la pulizia de | Brugs- og plejeanvisninger | Инструкция по применению | Kullanım ve Bakım Talimatları | ご使用とお手入れについて | 使用保养须知

**ZWILLING® FLATWARE**



[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

200002411 - 02/2022 - © 2022 ZWILLING J.A. Henckels AG

**JP**

ツヴィリングのカトラリーを長くお使いいただくために、ご使用前に次の取扱い説明をよくお読みください。

ツヴィリングのカトラリーは全て食器洗い機に対応しております。はじめて使用する前に洗ってください。片付けや日々の使用中で製品を傷つけないためには、カトラリー素材よりも表面が固い陶磁器の食器の間に挟んだ状態で運んだり洗浄しないようにしてください。また、金属製のカトラリーは食材に含まれる乳酸、フルーツ酸、酢酸や調理時の汚れ、塩などによって腐食する恐れがありますので、ご使用後はなるべくよく洗ってください。ご使用後すぐに洗浄することが難しい場合は、表面に残っている食材や汚れを少しでも拭き取っていただくことをお勧めします。洗浄後に濡れたまま放置したり、水に浸けたままにしないでください。

食器洗い機の洗浄水がカトラリーの隅々まで届くように、取っ手を下にし、カトラリーの種類を混ぜた状態でカトラリー用洗浄カゴに入れてください。ご利用になる洗剤によっては洗浄後にシミや跡が残ることがありますが、市販のステンレスお手入れ用の商品で取ることができます。洗浄にはスチールたわし、磨き粉などは傷の原因になりますので使用しないでください。毛羽立っていない柔らかい布やスポンジ、ブラシのみを使用してください。

日本以外の硬水の地域で食器洗い機をご使用になる際は十分な塩、リン酸剤、洗剤が入っていることをご確認ください。また、洗剤やリン酸剤を同一メーカー/ブランドの物を組み合わせることで最大限効果を発揮する物が多く、揃えることをおすすめいたします。お持ちの食器洗い機の説明書をご参照ください。

万が一カトラリー表面に錆の跡を発見された場合、他の防錆では無い商品の錆皮膜が付着している可能性があります。防錆加工していないカトラリーと分けて洗浄することで避けることができます。また、このような錆の跡を放置すると点状の腐食に進行する恐れがあるので、柔らかい布やブラシ、スポンジと洗剤ですみやかに落としてください。

**重要:**

マット仕上げのカトラリーの特性により、使用していくうちにつや消し加工が部分的になくなることがあります。マット仕上げ用のパッドやスポンジを使って表面の仕上げを復活させることができます。注: マット仕上げされた表面は絶対に研磨しないでください。

その他商品に関する情報は、[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com) をご覧ください。

**CN**

为了延长ZWILLING餐具的使用寿命，请在使用前仔细阅读下列保养说明：

所有ZWILLING餐具均可用洗碗机清洗。餐具在首次使用前请进行清洗。在日常使用和处理餐具时，请注意陶瓷表面比餐具材料还要坚硬。因此，为避免在拿取和清洗过程中产生划痕，请勿将餐具放置在陶瓷器皿之间 - 比如在收拾餐桌时。食物中的乳酸、水果酸和乙酸，以及残留食盐都会对金属造成腐蚀。因此，不要长时间放置餐具不进行清洗。如果不立即清洗，建议清除餐具上附着的食物残余。请勿使餐具处于潮湿状态或浸泡在水中。

**重要事项:**

由于哑光餐具的表面特性，在使用过程中，某些位置的缎面纹理可能会出现磨光。可采用无纺布擦拭，使其恢复如新。注意：请勿对哑光表面进行抛光。

为了解双立人公司及其全线产品的更多详情，请访问 [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

如果发现个别餐具上有锈迹，可能是从其他防锈产品转移的所谓“锈膜”。仅用洗碗机清洗不锈钢制品即可防止这种情况发生。请用软布、刷子或海绵和洗碗液及早清除这些斑渍，以防止形成点蚀。

**重要事项:**

由于哑光餐具的表面特性，在使用过程中，某些位置的缎面纹理可能会出现磨光。可采用无纺布擦拭，使其恢复如新。注意：请勿对哑光表面进行抛光。

为了解双立人公司及其全线产品的更多详情，请访问 [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**www.zwilling.com**

为确保洗碗机喷射的水流能够冲洗到所有餐具，请勿将餐具分类并把手柄朝下放置在餐具篮中。如果在洗碗机清洗后仍可看到斑渍，可能是因为使用了添加剂。只要用市售的不锈钢保养剂即可轻松去除。切勿使用钢丝绒或去污剂清洗餐具，因为它们会导致餐具表面变粗糙乃至损坏。请仅使用无纺布和刷子清洗。

并检查洗碗机的专用盐、亮碟剂和洗碗剂是否充足。此外，请确保洗碗机仅使用一个系列/品牌的添加剂，因为它们搭配使用可获得最佳效果。另请参阅洗碗机操作说明中的相关信息。

**DE**

Damit Sie lange Freude an Ihren ZWILLING Bestecken haben, lesen Sie bitte vor der Benutzung die folgenden Pflegehinweise:

Alle ZWILLING Bestecke sind spülmaschinengeeignet. Eine Reinigung der Besteckteile sollte bereits vor dem ersten Gebrauch erfolgen. Für den täglichen Einsatz und Umgang mit Bestecken ist zu beachten, dass die Oberfläche von Porzellan und Keramik härter ist als jedes Besteckmaterial. Vermeiden Sie deshalb zur Entstehung von Kratzern beim Transportieren und Reinigen, dass Bestecke zwischen den einzelnen Geschirrtellen eingeklemmt werden – z. B. beim Abräumen des Tisches. Die in Speisen vorkommenden Milch-, Obst-, Essigsäuren, aber auch Kochsalzrückstände, können Metall angreifen. Aus diesem Grund sollten Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum ungerenigt bleiben. Für den Fall, dass Besteckteile nicht gleich gespült werden, empfiehlt es sich, die Bestecke von anhaftenden Speiseresten zu säubern. Lassen Sie Besteckteile nicht feucht oder eingeweicht liegen.

Damit der Wasserstrahl der Spülmaschine alle Besteckteile gut erreicht, stellen Sie diese unsortiert und mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb. Sollten Sie nach der Reinigung in der Spülmaschine doch noch Flecken entdecken, kann dies auf die verwendeten Zusätze zurückzuführen sein. Diese lassen sich mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln mühelos entfernen. Setzen Sie bei der Besteckreinigung bitte niemals Stahlwolle oder Scheuermittel ein, da diese die Oberfläche aufrauen und beschädigen. Verwenden Sie nur fusselfreie und weiche Tücher und Bürsten.

**EN**

Prüfen Sie bitte, ob Ihre Spülmaschine neben Reini-ger auch ausreichend mit Spülsalz und Klarspüler versorgt ist. Achten Sie bitte zudem darauf, dass Sie in der Geschirrspülmaschine nur Zusätze einer Serie/ Marke verwenden, da diese optimal aufeinander abgestimmt sind. Lesen Sie hierzu auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine.

Sollten Sie in einzelnen Fällen auf Ihrem Besteck Spuren von Rost entdecken, kann es sich um sogenannte „Flugrost“ handeln, der von anderen nicht rostfreien Produkten übertragen wurde. Dem können Sie vorbeugen, indem Sie nur rostfreie Metallartikel in der Geschirrspülmaschine reinigen. Eine frühzeitige Entfernung dieser Flecken durch weiche Tücher, Bürsten oder Schwämme mit Geschirrspül-mittel, verhindert die Bildung von Lochfraß.

**Wichtiger Hinweis:**

Durch die besondere Beschaffenheit der Oberfläche von mattierten Bestecken kann die Satinierung im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit einem Mattierfles kann die Oberfläche wieder aufgerichtet werden. Achtung: Mattierte Flächen dürfen nicht poliert werden.

Mehr über ZWILLING J.A. HENCKELS und unser komplettes Sortiment finden Sie unter:

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**FR**

Please read the following care instructions before using your ZWILLING flatware to enjoy it for many years to come:

All ZWILLING flatware is dishwasher-proof. Please clean the flatware before using for the first time. For daily use and when handling flatware, please note that the surface of porcelain and ceramic is harder than any flatware material, therefore avoid transporting and cleaning flatware wedged between the individual items of tableware – for instance when clearing the table – to prevent scratching. The lactic, fruit and acetic acids contained in foods, as well as residues of cooking salt, can attack metal. Therefore, do not allow your flatware to remain dirty for longer than necessary. In the event that you cannot rinse your flatware immediately, we would recommend that you nevertheless clean any residual food from it. Do not allow your flatware to remain wet or soaking in water.

To ensure that the jets of water in your dishwasher clean your flatware more efficiently, place it unsorted with the handles facing down in the flatware basket. Stains or marks that still remain after cleaning in the dishwasher may be the result of the dishwasher cleaning products used. Such stains or marks are simply removed with a commercial stainless steel care product. Never use steel wool or abrasives to clean your flatware as this can roughen and damage the surface. Only use non-fluffy, soft cloths and brushes.

**ES**

Check whether your dishwasher has adequate water softener and rinse aid as well as detergent. Also ensure that you only use additional products from one manufacturer/brand as they are designed to work perfectly with each other. Refer also to the dishwasher manufacturer's information in the user manual.

In the unlikely event that you discover traces of rust on your flatware, this may be rust film transferred from other non-rust-proof products. You can avoid this by only cleaning rust-proof metal items in your dishwasher. Promptly removing such marks with a soft cloth, brush or sponge and washing up detergent prevents the formation of pitting corrosion.

**Important note:**

The special properties of matt finish flatware can result in the satin finish being removed in places through use. A matt cloth can be used to refresh the surface. Note: matt surfaces must not be polished.

For more about ZWILLING J.A. HENCKELS and our complete product range, visit :

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**FR**

En choisissant ce couvert ZWILLING, vous venez Afin de profiter pleinement de vos couverts ZWILLING pendant très longtemps, veuillez lire les consignes d'entretien suivantes avant toute utilisation:

Tous les couverts ZWILLING sont garantis lave-vaisselle. Veuillez laver chaque couvert avant la première utilisation. Lorsque vous utilisez ou maniez les couverts, veuillez noter que la surface en porcelaine et en céramique est plus dure que n'importe quel autre matériau de couverts. Lorsque vous les transportez ou les lavez, évitez de coincer les couverts entre les autres articles de vaisselle, par exemple, lors du débarrassage de la table, afin d'éviter toute rayure. L'acidité du lait, des fruits ou du vinaigre, ou encore les résidus de sel peuvent endommager le métal. Ainsi, veillez à ne pas laisser les couverts sales trop longtemps. Dans l'éventualité où les couverts ne seraient pas nettoyés immédiatement, nous vous recommandons de les débarrasser des résidus de nourriture. Ne laissez pas des couverts humides ou trempés.

Pour que le jet d'eau du lave-vaisselle nettoie vos couverts de façon optimale, placez ces derniers manche en bas dans le panier à couverts et sans les trier. La persistance des taches après le lavage au lave-vaisselle peut être liée aux additifs de lavage utilisés. Un produit d'entretien courant pour acier vous permettra d'éliminer facilement les taches. Pour nettoyer les couverts, n'utilisez jamais de laine d'acier ou d'abrasif, car ces derniers grattent la surface et l'endommagent. Préférez un torchon doux qui ne peluche pas ou une brosse.

**ES**

Outre le produit vaisselle, veuillez vérifier que votre lave-vaisselle a suffisamment de sel de lavage et de liquide de rinçage. De plus, veillez à utiliser des additifs de lavage d'une même marque/série, afin qu'ils se complètent parfaitement. Sur ce point, lisez également les recommandations figurant dans le mode d'emploi de votre lave-vaisselle.

La présence de taches de rouille éventuelles sur vos couverts peut provenir d'autres articles en acier non inoxydable. Ceci peut être évité en ne lavant que des articles en métal inoxydable dans votre lave-vaisselle. Enlevez ces taches le plus tôt possible à l'aide d'un chiffon doux, d'une brosse ou d'une éponge imprégnée de liquide vaisselle afin d'éviter la formation de corrosion par piqûres.

**Remarques importantes:**

Les couverts avec une finition mate peuvent devenir brillants à l'usage. Un tissu à matir peut être utilisé pour restituer facilement la finition mate. Attention : les surfaces mates ne doivent pas être polies.

Vous trouverez de plus amples informations sur ZWILLING J.A. HENCKELS, ainsi que sur notre gamme complète de produits sur:

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**IT**

on esta cubertería de ZWILLING ha adquirido un Para poder disfrutar durante mucho tiempo de su cubertería ZWILLING, lea las siguientes indicaciones antes de utilizarla:

Todos los juegos de cubertería ZWILLING son aptos para el lavavajillas. Lave todas las piezas antes de usarlas por primera vez. Tenga en cuenta durante el uso cotidiano que las superficies de porcelana y cerámica son más duras que las de cualquier cubierto. Así pues, para que no aparezcan arañazos, evite que los cubiertos se queden pillados entre las diferentes piezas de la vajilla al lavarla o transportarla, p. ej., al quitar la mesa. Los ácidos de la leche, del vinagre o de la fruta, así como los restos de sal, pueden atacar el metal. Por esta razón, los cubiertos no se deben dejar sin lavar durante un largo período de tiempo. En caso de que los cubiertos no se vayan a lavar de inmediato, se recomienda eliminar los restos de comida adheridos. No deje los cubiertos húmedos o en remojo.

Para que el chorro de agua del lavavajillas llegue bien a todos los cubiertos, colóquelos en la cesta desordenados y con los mangos hacia abajo. Si tras el lavado en el lavavajillas siguen presentando manchas, puede deberse a los aditivos empleados. Estas se eliminan fácilmente con productos convencionales para la limpieza de acero inoxidable. Al limpiar los cubiertos, no emplee nunca estropajos de acero o productos abrasivos, ya que pueden desgastar y dañar la superficie. Use únicamente cepillos y paños suaves que no suelten pelusa.

**IT**

Asegúrese de añadir a su lavavajillas no solo detergente, sino también sal para lavavajillas y abrillantador en cantidades suficientes. Además, procure usar en el lavavajillas aditivos de una sola serie o marca, ya que estos se complementan entre sí. Lea las instrucciones de uso de su lavavajillas al respecto.

Si los cubiertos presentan en ocasiones restos de óxido, puede tratarse de una oxidación ligera transmitida por otros productos oxidables. Para evitarlo, lave en el lavavajillas solo artículos metálicos inoxidables. Eliminar a tiempo estas manchas con esponjas, cepillos o paños suaves y detergente evita la corrosión por picadura.

**Aviso importante:**

Debido a la naturaleza de la superficie de los cubiertos mate, esta puede volverse brillante en algunos puntos con el uso. La superficie puede recuperarse su textura mate utilizando un paño de fieltro. Atención: Las superficies mate no se deben pulir.

Encontrará más información sobre ZWILLING J.A. HENCKELS y sobre nuestro surtido completo en:

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

**IT**

Per sfruttare a lungo le vostre posate ZWILLING, leggete le seguenti istruzioni per la cura del prodotto prima dell'uso:

Tutte le posate ZWILLING sono lavabili in lavastoviglie. È opportuno lavare le posate anche prima del primo utilizzo. Durante l'uso quotidiano e la manipolazione delle posate occorre tenere presente che le superfici di porcellana e ceramica sono più dure di qualsiasi materiale delle posate. Per evitare graffi durante il trasporto e la pulizia, evitate pertanto che le posate rimangano schiacciate fra le stoviglie (ad esempio quando si sparcchia la tavola). Gli acidi di latte, frutta e aceto contenuti nei cibi, così come i residui di sale da cucina, possono corrodere il metallo. Per questo motivo le posate non dovrebbero essere lasciate sporche a lungo. Nel caso in cui le posate non vengano lavate immediatamente è consigliabile pulirle perlomeno dai residui di cibo. Non lasciate le posate umide o in ammollo.

Affinché il getto d'acqua della lavastoviglie raggiunga tutte le posate in maniera ottimale, sistematele nell'apposito cestello con il manico rivolto verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora riscontrate delle macchie dopo il lavaggio in lavastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizzate mai lana di acciaio o sostanze abrasive per la pulizia delle posate poiché potrebbero irridire e danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole e panni morbidi e antipilling.

Oltre al normale detergente, verificate che la vostra lavastoviglie disponga di sale e brillantante a sufficienza. Assicuratevi inoltre di utilizzare in lavastoviglie solo additivi di un'unica serie/marca poiché gli stessi saranno adatti per l'uso combinato. Leggete a tale proposito anche le indicazioni contenute nel manuale della vostra lavastoviglie.

Qualora in singoli casi riscontrate tracce di ruggine sulle vostre posate, potrebbe trattarsi della cosiddetta "ruggine incipiente" trasferita da altri prodotti non inossidabili. Questo problema può essere evitato lavando in lavastoviglie esclusivamente oggetti di metallo inossidabile. Rimuovendo tempestivamente tali macchie mediante panni morbidi, spazzole o spugne con un po' di detergente è possibile prevenire la corrosione.

**Avvertenza importante:**

A causa delle particolari caratteristiche della superficie delle posate è possibile che con l'uso la finitura satinata possa diventare lucida in alcuni punti. Un panno opacizzante consente di rinnovare la superficie. Attenzione: le superfici opacizzate non devono essere lucidate.

Maggiori informazioni su ZWILLING J.A. HENCKELS e sull'intero assortimento sono disponibili sul sito:

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



<p><b>⚠️ PORTUGUÊS AVISO</b></p> <p><b>Avisos e instruções de segurança: Talheres</b></p>	<p><b>⚠️ ROMANA AVERTISMENT</b></p> <p><b>Avvertimente și instrucțiuni de siguranță: Tacâmuri</b></p>	<p><b>⚠️ SLOVENSKY VAROVNÝ POKYN</b></p> <p><b>Upozornenia a bezpečnostné pokyny: Pribory</b></p>	<p><b>⚠️ SLOVENSKI OPOZORILO</b></p> <p><b>Opozorila in varnostna navodila: Jedilni pribor</b></p>	<p><b>⚠️ ESPAÑOL ADVERTENCIA</b></p> <p><b>Advertencias e instrucciones de seguridad: Utensilios</b></p>	<p><b>⚠️ SVENSKA VARNING</b></p> <p><b>Varning och säkerhetsanvisningar: Bestick</b></p>	<p><b>⚠️ TÜRKÇE UYARI</b></p> <p><b>Uyarı ve güvenlik talimatları: Sofra takımları</b></p>	<p><b>⚠️ РУССКИЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b></p> <p><b>Предупреждения и инструкции по безопасности: Столовые приборы</b></p>	<p><b>⚠️ 中文 警示</b></p> <p><b>警告和安全说明：餐具</b></p>	<p><b>⚠️ 日本語 警告通知</b></p> <p><b>警告と安全上のご注意：カトラリー</b></p>
---	---	---	--	--	--	--	---	---	--

As facas podem ser muito afiadas. Tenha cuidado no seu manuseamento para evitar ferimentos.

Evite utilizar facas de aço inoxidável para cortar materiais duros (por exemplo, ossos, alimentos congelados), pois isso pode danificar a lâmina.

Mantenha os talheres fora do alcance das crianças. Assegure-se de que as crianças só manuseiem os talheres sob supervisão.

Os talheres de aço inoxidável podem aquecer consideravelmente quando usados perto de fontes de calor ou em líquidos quentes. Use luvas ao manusear talheres quentes ou deixe-os arrefecer.

Lave os talheres na máquina de lavar loiça, antes da primeira utilização.

Cuțitele pentru tacâmuri pot fi foarte ascuțite. Aveți grijă la manipulare pentru a evita rănierea. Evitați utilizarea cuțitelor din oțel inoxidabil pentru a tăia materiale dure (de exemplu, oase, alimente congelate), deoarece acest lucru poate deteriora lama.

Păstrați tacâmurile la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că copiii manipulează tacâmurile numai sub supraveghere.

Tacâmurile din oțel inoxidabil se pot încălzi considerabil atunci când sunt folosite în apropierea surselor de căldură sau în lichide fierbinți. Folosiți mănuși atunci când manipulați tacâmuri fierbinți sau lăsați-le să se răcească.

Curățați tacâmurile în mașina de spălat vase înainte de a le folosi pentru prima dată.

Priborové nože môžu byť veľmi ostré. Pri zaobchádzaní s nimi buďte opatrní, aby ste sa vyhlížili zraneniu.

Nepoužívajte nože z nehrdzavejúcej ocele na krájanie tvrdých materiálov (napr. kostí, mrazených potravín), pretože sa môže poškodiť čepeľ.

Pribory uchovávajte mimo dosahu detí. Zabezpečte, aby deti manipulovali s príborom len pod dohľadom dospelých osoby.

Pribory z nehrdzavejúcej ocele sa môžu pri používaní v blízkosti zdrojov tepla alebo v horúcich tekutinách výrazne zahriať. Pri manipulácii s horúcim príborom používajte rukavice alebo ho nechajte vychladnúť.

Pred prvým použitím príbor vyčistite v umývačke riadu.

Noži za jedilni pribor so lahko zelo ostri. Bodite previdni pri rokovanju, da se izognete poškodbam.

Izogibajte se uporabi nožev iz nerjavečega jekla za rezanje trdih materialov (kot so kosti, zamrznjena hrana), saj lahko to poškoduje rezilo.

Pribor hranite izven dosega otrok. Poskrbite, da otroci pribor uporabljajo le pod nadzorom.

Jedilni pribor iz nerjavečega jekla se lahko močno segreje, če se uporablja v bližini virov toplote ali v vročih tekočinah. Pri rokovanju z vročim jedilnim priborom uporabljajte rokavice ali pustite, da se ohladi.

Jedilni pribor pred prvo uporabo očistite v pomivalnem stroju.

Los cuchillos de mesa pueden ser muy afilados. Tenga cuidado al manipularlos, a fin de evitar lesiones.

Evite usar cuchillos de acero inoxidable para cortar materiales duros (por ejemplo, huesos, alimentos congelados), ya que esto puede dañar la hoja.

Mantenga los cubiertos fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que los niños solo manipulen los cubiertos bajo supervisión.

Los cubiertos de acero inoxidable pueden calentarse mucho cuando se utilizan cerca de fuentes de calor o en líquidos calientes. Cuando manipule cubiertos muy calientes, use guantes o deje que se enfrien.

Limpie los cubiertos en el lavavajillas antes de usarlos por primera vez.

Bestickknivar kan vara mycket vassa. Var försiktig vid hantering för att undvika skador.

Undvik att använda knivar av rostfritt stål för att skära i hårda material (t.ex. ben, fryst mat) eftersom detta kan skada bladet.

Förvara besticken oåtkomliga för barn. Se till att barn endast hanterar bestick under uppsikt.

Bestick i rostfritt stål kan bli mycket varma om de används nära värmekällor eller i heta vätskor.

Använd handskar när du hanterar heta bestick eller lät dem svalna.

Diska dina bestick i diskmaskinen innan du använder dem första gången.

Çatal bıçak takımları çok keskin olabilir. Yaralanmaları önlemek için tutarken dikkatli olun.

Sert malzemeleri (örn. kemik, dondurulmuş gıda) kesmek için paslanmaz çelik bıçak kullanmaktan kaçının çünkü bu bıçağa zarar verebilir.

Çatal bıçak takımlarını çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın. Çocukların çatal bıçakları sadece gözetim altında tutmalarını sağlayın.

Paslanmaz çelik çatal bıçak takımı, ısı kaynaklarının yakınında veya sıcak sıvıların içinde kullanıldığında önemli ölçüde ısınabilir. Sıcak çatal bıçakları tutarken eldiven kullanın veya soğumasını bekleyin.

Çatal bıçak takımınızı ilk kez kullanmadan önce bulaşık makinesinde temizleyin.

Ножи для столовых приборов могут быть очень острыми. Будьте осторожны при обращении с ними, чтобы избежать травм.

Не используйте ножи из нержавеющей стали для резки твердых материалов (например, костей, замороженных продуктов), так как это может повредить лезвие.

Храните столовые приборы в недоступном для детей месте. Следите за тем, чтобы дети обращались со столовыми приборами только под присмотром.

Столовые приборы из нержавеющей стали могут сильно нагреваться при использовании вблизи источников тепла или в горячих жидкостях. При работе с горячими столовыми приборами используйте перчатки или дайте им остыть.

Перед первым использованием очистите столовые приборы в посудомоечной машине.

餐刀非常锋利。使用时请务必小心，避免受伤。

请勿使用不锈钢餐刀切割硬质食材（如骨头、冷冻食品等），以免损坏刀片。

将餐具放在儿童接触不到的地方。儿童必须在成人监管下使用餐具。

当靠近热源或被放置在热的液体中时，不锈钢餐具会迅速升温，必要时，可戴手套接触高温的餐具，或等冷却后再接触。

首次使用前，请彻底清洗餐具。

食器用ナイフは非常に鋭利なことがあります。怪我をしないよう取り扱いには十分ご注意ください。

硬い材料（骨、冷凍食品など）を切るのにステンレス鋼のナイフを使うことは、刃が損傷する可能性がありますので避けてください。

カトラリーはお子様の手の届かないところに保管してください。お子様には必ず監督のもとでのみ刃物を取り扱うようにしてください。

ステンレス鋼のカトラリーは、熱源の近くや熱い液体の中で使用すると非常に熱くなることがあります。熱いカトラリーを扱うときは手袋を使用するか、カトラリーを冷ましてください。

初めて使用する前に食器洗い機でカトラリーを洗ってください。

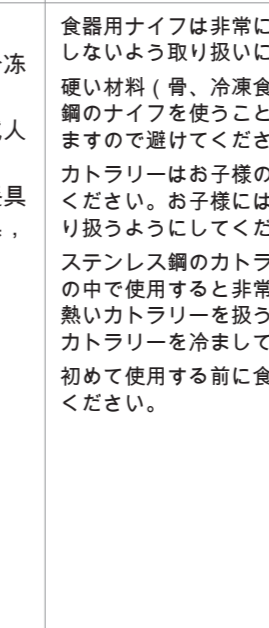


www.zwilling.com

2010767Y1 - 12/2024 - © 2024 ZWILLING J. A. Henckels AG

EN: WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS: Cutlery  
 DE: WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE: Bestecke  
 FR: AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ: Couverts  
 IT: AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA: Posate  
 ES: ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: Utensilios  
 JP: 警告と安全上のご注意：カトラリー  
 CN: 警告和安全说明：餐具

















ENGLISH DEUTSCH БЪЛГАРСКИ HRVATSKI ČESKY DANSK NEDERLANDS  
 ESTI SUOMI FRANÇAIS ΕΛΛΑΣ MAGYAR ITALIANO LATVISKI  
 LIETUVIŲ POLSKI PORTUGUÊS ROMANA SLOVENSKY SLOVENSKI ESPAÑOL  
 SVENSKA 中文 日本語 TÜRKÇE РУССКИЙ



警告和安全说明：餐具

警告と安全上のご注意：カトラリー

警告和安全说明：餐具

 <b>ENGLISH WARNING</b>	 <b>DEUTSCH WARNHINWEIS</b>	 <b>БЪЛГАРСКИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНО УКАЗАНИЕ</b>	 <b>HRVATSKI UPOZORAVAJUĆA NAPOMENA</b>	 <b>ČESKY VÁROVÁNÍ</b>	 <b>DANSK ADVARSEL</b>	 <b>NEDERLANDS WAARSCHUWING</b>	 <b>EESTI HOIATUS</b>	 <b>SUOMI VAROITUS</b>	 <b>FRANCAIS PRECAUTIONS/ AVERTISSEMENT</b>	 <b>ΕΛΛΑΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ</b>	 <b>MAGYAR FIGYELMEZTETÉS</b>	 <b>ITALIANO ATTENZIONE</b>	 <b>LATVISKI BRĪDINĀJUMS</b>	 <b>LITUVIU ĮSPĖJIMAS</b>	 <b>POLSKI OSTRZEŻENIE</b>	
<b>Warnings and safety instructions: Cutlery</b>	<b>Warn- und Sicherheitshinweise: Bestecke</b>	<b>Предупреждения и инструкции за безопасност: Прибори за хранене</b>	<b>Uopozorenja i sigurnosne upute: Pribor za jelo</b>	<b>Varování a bezpečnostní pokyny: Přibory</b>	<b>Advarsler og sikkerhedsanvisninger: Bestik</b>	<b>Waarschuwingen en veiligheidsinstructies: Bestek</b>	<b>Hoiatus ja ohutusjuhised: Söögiriistad</b>	<b>Varoituis- ja turvallisuuohjeet: Aterimet</b>	<b>Avertissements et consignes de sécurité: Couverts</b>	<b>Προειδοποίηση και οδηγίες ασφαλείας: Μαχαιροπήρουνα</b>	<b>Figyelmeztetés és biztonsági utasítások: Evőeszközök</b>	<b>Avvertenze e istruzioni di sicurezza: Posate</b>	<b>Brīdinājumi un drošības norādījumi: Galda piederumi</b>	<b>Įspėjimai ir saugos instrukcijos: Stalo įrankiai</b>	<b>Ostrzeżenia i instrukcje bezpieczeństwa: Sztućce</b>	
<p>Cutlery knives can be very sharp. Be careful when handling to avoid injury.</p> <p>Avoid using stainless steel knives to cut hard materials (e.g., bones, frozen foods) as this can damage the blade.</p> <p>Keep cutlery out of the reach of children. Make sure that children only handle cutlery under supervision.</p> <p>Stainless steel cutlery can heat up a lot when used near heat sources or in hot liquids. When handling hot cutlery, use gloves or let it cool.</p> <p>Clean your cutlery in the dishwasher before using it for the first time.</p>	<p>Besteckmesser können sehr scharf sein. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden.</p> <p>Vermeiden Sie es, Edelmessesser zum Schneiden harter Materialien (z.B. Knochen, gefrorene Lebensmittel) zu verwenden, da dies die Klinge beschädigen kann.</p> <p>Bewahren Sie Besteck außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Stellen Sie sicher, dass Kinder nur unter Aufsicht mit Besteck umgehen.</p> <p>Edelstahlbesteck kann sich stark aufheizen, wenn es in der Nähe von Wärmequellen oder in heißen Flüssigkeiten verwendet wird. Verwenden Sie bei der Handhabung von heißem Besteck Handschuhe oder lassen Sie es abkühlen.</p> <p>Reinigen Sie Ihr Besteck vor dem ersten Gebrauch in der Spülmaschine.</p>	<p>Ножовете за хранене могат да бъдат много остри. Бъдете внимателни при боравенето, за да избегнете наранявания.</p> <p>Избягвайте да използвате ножове от неръждаема стомана за рязане на твърди материали (напр. кости, замразени храни), тъй като това може да повреди острието.</p> <p>Съхранявайте приборите на място, недостъпно за деца. Уверете се, че децата боравят с прибори само под надзор.</p> <p>Приборите от неръждаема стомана могат да се нагорещят силно, ако се използват в близост до източници на топлина или в горещи течности. При боравенето с горещи прибори използвайте ръкавици или ги оставете да се охладят.</p> <p>Преди първата употреба почистете Вашите прибори в съдомиялната машина.</p>	<p>Noževi pribora za jelo mogu biti vrlo oštri. Budite oprezni pri rukovanju kako biste izbjegli ozljede.</p> <p>Izbjegavajte upotrebu noževa od plemenitog čelika za rezanje tvrdih materijala (npr. kostiju, zamrznute hrane) jer se time može oštetiti oštrica.</p> <p>Držite pribor za jelo izvan dohvata djece. Pazite na to da djeca rukuju priborom za jelo samo pod nadzorom.</p> <p>Pribor za jelo od plemenitog čelika može postati vrlo vruć ako se upotrebljava u blizini izvora topline ili u vrućim tekućinama. Upotrebljavajte rukavice kada rukujete vrućim priborom za jelo ili ga ostavite da se ohladi.</p> <p>Očistite pribor za jelo u perilici posuđa prije prve upotrebe.</p>	<p>Přiborové nože mohou být velmi ostré. Při manipulaci buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění.</p> <p>Nepoužívejte nože z nerezové oceli ke krájení tvrdých materiálů (např. kostí, mražených potravin), protože by mohlo dojít k poškození čepele.</p> <p>Přibory uchovávejte mimo dosah dětí. Zajistěte, aby děti manipulovaly s přibory pouze pod dohledem.</p> <p>Přibory z nerezové oceli se mohou při použití v blízkosti zdrojů tepla nebo v horkých tekutinách značně zahřát. Při manipulaci s horkým přiborem používejte rukavice nebo nechte přibor nejdříve vychladnout.</p> <p>Před prvním použitím přiborů je umyjte v myčce nádobí.</p>	<p>Bestikknive kan være meget skarpe. Vær forsigtig ved håndtering for at undgå personskade.</p> <p>Undgå at bruge knive af rustfrit stål til at skære i hårde materialer (fx knogler og frosne fødevarer), da dette kan beskadige knivbladet.</p> <p>Opbevar bestik utilgængeligt for børn. Børn må kun håndtere bestik under opsyn.</p> <p>Bestik af rustfrit stål kan blive meget varmt, når det bruges i nærheden af varmekilder eller i varm væske. Brug handsker, når du håndterer varmt bestik, eller lad det køle af.</p> <p>Rengør dit bestik i opvaskemaskinen, før du bruger det første gang.</p>	<p>Bestekmessen kunnen erg scherp zijn. Wees voorzichtig bij het hanteren om letsel te voorkomen.</p> <p>Gebruik geen roestvrijstalen messen voor het snijden van harde materialen (bijv. botten, bevroren voedsel), omdat dit het lemmet kan beschadigen.</p> <p>Houd bestek buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen alleen onder toezicht met bestek omgaan.</p> <p>Roestvrijstalen bestek kan behoorlijk heet worden als het in de buurt van warmtebronnen of in hete vloeistofen wordt gebruikt. Gebruik handschoenen bij het hanteren van heet bestek of laat het afkoelen.</p> <p>Reinig uw bestek in de vaatwasser voordat u het voor het eerst gebruikt.</p>	<p>Söögiriistade noad võivad olla väga teravad. Vigastuste vältimiseks olge käsitsemisel ettevaatlik.</p> <p>Ärge kasutage roostevabast terasest nuge kõvade materjalide (nt luud, külmutatud toidud) lõikamiseks, kuna see võib tera kahjustada.</p> <p>Hoidke söögiriistu lastele kättesaamatus kohas. Veenduge, et lapsed käsitseksid söögiriistu ainult järelevalve all.</p> <p>Kui roostevabast terasest söögiriistu kasutatakse soojusallikate läheduses või kuumades vedelikes, võivad need tugevalt kuumeneda. Kuumade söögiriistade käsitsemisel kasutage kindaid või laske neil jahtuda.</p> <p>Enne esmakordset kasutamist peske söögiriistad nõudepesumasinas.</p>	<p>Ruokailuveitset voivat olla hyvin teräviä. Ole varovainen niitä käsitellessäsi vältyäksesi loukkaantumisilta.</p> <p>Vältä käyttämästä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja veitsiä kovien materiaalien (esim. luut, pakastettu ruoka) leikkaamiseen, sillä tämä voi vahingoittaa terää.</p> <p>Pidä ruokailuvälineet poissa lasten ulottuvilta. Varmista, että lapset käsittelevät ruokailuvälineitä vain valvonnan alaisena.</p> <p>Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruokailuvälineet voivat kuumentua hyvin kuumiksi, kun niitä käytetään lämmönlähteiden lähellä tai kuumissa nesteissä.</p> <p>Käytä käsineitä, kun käsittelet kuumia ruokailuvälineitä, tai anna niiden jäähtyä.</p> <p>Puhdista ruokailuvälineet astianpesukoneessa ennen ensimmäistä käyttökertaa.</p>	<p>Les couteaux de coutellerie peuvent être très tranchants. Soyez prudent lors de la manipulation pour éviter les blessures.</p> <p>Évitez d'utiliser des couteaux en acier inoxydable pour couper des matériaux durs (par exemple, des os, des aliments surgelés), car cela pourrait endommager la lame.</p> <p>Gardez les couverts hors de la portée des enfants. Assurez-vous que les enfants ne manipulent les couverts que sous surveillance.</p> <p>Les couverts en acier inoxydable peuvent chauffer beaucoup lorsqu'ils sont utilisés à proximité de sources de chaleur ou dans des liquides chauds. Lorsque vous manipulez des couverts chauds, utilisez des gants ou laissez-les refroidir.</p> <p>Nettoyez vos couverts au lave-vaisselle avant de les utiliser pour la première fois.</p> <p>Puhdista ruokailuvälineet astianpesukoneessa ennen ensimmäistä käyttökertaa.</p>	<p>Les couteaux de coutellerie peuvent être très tranchants. Soyez prudent lors de la manipulation pour éviter les blessures.</p> <p>Évitez d'utiliser des couteaux en acier inoxydable pour couper des matériaux durs (par exemple, des os, des aliments surgelés), car cela pourrait endommager la lame.</p> <p>Gardez les couverts hors de la portée des enfants. Assurez-vous que les enfants ne manipulent les couverts que sous surveillance.</p> <p>Les couverts en acier inoxydable peuvent chauffer beaucoup lorsqu'ils sont utilisés à proximité de sources de chaleur ou dans des liquides chauds. Lorsque vous manipulez des couverts chauds, utilisez des gants ou laissez-les refroidir.</p> <p>Nettoyez vos couverts au lave-vaisselle avant de les utiliser pour la première fois.</p>	<p>Τα μαχαιρία μπορεί να είναι πολύ αιχμηρά. Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό για να αποφύγετε τραυματισμούς.</p> <p>Αποφύγετε τη χρήση μαχαιριών από ανοξείδωτο χάλυβα για να κόψετε σκληρά υλικά (όπως κόκκαλα, κατεψυγμένα τρόφιμα), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη λεπίδα.</p> <p>Φυλάσσετε τα μαχαιροπήρουνα μακριά από παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά χειρίζονται τα μαχαιροπήρουνα μόνο υπό επίτηρηση.</p> <p>Τα μαχαιροπήρουνα από ανοξείδωτο χάλυβα μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν χρησιμοποιούνται κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε ζεστά υγρά. Χρησιμοποιείτε γάντια όταν χειρίζεστε ζεστά μαχαιροπήρουνα ή αφήστε τα να κρυώσουν.</p> <p>Καθαρίζετε τα μαχαιροπήρουνα στο πλυντήριο πιάτων πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.</p>	<p>Az evőeszközök nagyon élesek lehetnek. A sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a kezelés során.</p> <p>Kerülje a rozsdamentes acél kések használatát kemény anyagok (pl. csontok, fagyasztott élelmiszerek) vágásához, mivel ez károsíthatja a pengét.</p> <p>Az evőeszközök gyermekektől elzárva tartandók. Ügyeljen arra, hogy a gyermekek csak felügyelet mellett kezeljék az evőeszközöket.</p> <p>A rozsdamentes acél evőeszközök erősen felmelegedhetnek, ha hőforrások közelében vagy forró folyadékokban használják azokat. Forró evőeszközök kezelésekor használjon kesztyűt, vagy hagyja kihűlni.</p> <p>Az első használat előtt mosogatógépben tisztítsa meg evőeszközzeit.</p>	<p>I coltelli da tavola possono essere molto affilati. Prestare attenzione durante l'uso per evitare lesioni.</p> <p>Evitare l'uso di coltelli in acciaio inossidabile per tagliare materiali duri (ad es. ossa, cibi congelati) perché si rischia di danneggiare la lama.</p> <p>Tenere le posate fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che i bambini maneggino le posate solo sotto supervisione di una persona adulta.</p> <p>Le posate in acciaio inossidabile possono surriscaldarsi se utilizzate vicino a fonti di calore o in liquidi caldi. Utilizzare i guanti per maneggiare posate calde o lasciarle raffreddare.</p> <p>Lavare le posate in lavastoviglie prima di usarle per la prima volta.</p>	<p>Galda piederumu naži var būt ļoti asi. Lai izvairītos no traumām, rīkojieties uzmanīgi.</p> <p>Nelietojiet nerūsējošā tērauda nažus cietu materiālu (piemēram, kaulu, saldētu pārtikas produktu) griešanai, jo tas var sabojāt asmeni.</p> <p>Glabājiet galda piederumus bērniem nepieejamā vietā. Pārlicinieties, ka bērni ar galda piederumiem rīkojas tikai pieaugušo uzraudzībā.</p> <p>Nerūsējošā tērauda galda piederumi var ievērojami sakarst, ja tos izmanto siltuma avotu tuvumā vai karstos šķidrumos. Naudodamies karštais stalo piederumiem, izmantojiet cimdus vai ļaujiet tiem atdzist.</p> <p>Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet galda piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>	<p>Stalo įrankių rinkinio peiliai gali būti labai aštrūs. Būkite atsargūs, rikojieties uzmanīgi.</p> <p>Venkite naudoti nerūdijančio plieno peilius kietoms medžiagoms pjaustyti (pvz., kaulams, šaldytam maistui), nes dėl to gali būti pažeisti ašmenys.</p> <p>Stalo įrankius laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Pasirūpinkite, kad vaikai stalo įrankius tvarkytų tik prižiūrimi.</p> <p>Nerūdijančio plieno stalo įrankiai gali labai įkaisti, jei naudojami šalia šilumos šaltinių ar karštose skysčiuose. Naudodamiesi karštais stalo įrankiais būkite pirštines arba leiskite šiems atvėsti.</p> <p>Prieš naudodami stalo įrankius pirmą kartą juos išplaukite indaplovėje.</p>	<p>Noże z zestawu sztućców mogą być bardzo ostre. Podczas obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń.</p> <p>Unikać używania noży ze stali nierdzewnej do cięcia twardych materiałów (np. kości, mrożonek), ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrza.</p> <p>Trzymać sztućce poza zasięgiem dzieci. Upewnić się, że dzieci dotykają sztućców wyłącznie pod nadzorem.</p> <p>Sztućce ze stali nierdzewnej mogą się bardzo nagrząć, jeśli są używane w pobliżu źródeł ciepła lub w gorących płynach. Podczas używania gorących sztućców stosować rękawiczki lub poczekać, aż ostygną.</p> <p>Przed pierwszym użyciem umyć sztućce w zmywarce.</p>