



Conseils d'entretien

Voici quelques conseils pour laver vos couverts dans le lave-vaisselle:

- N'attendez pas longtemps avant de laver les couverts sales. Rincez-les rapidement avant de les mettre dans la machine.
- Mettre les couteaux dans un panier séparé, les autres couverts peuvent être mélangés.
- Les couverts seront mieux lavés si les lames des couteaux, dents des fourchettes, parties creuses des cuillers sont en haut. Les couverts sont mieux rincés et mieux égouttés.
- Respectez les prescriptions de dosage pour les produits de vaisselle, de rinçage et les adoucisseurs.
- Après la fin du programme, ouvrez immédiatement la machine, sortez-en les couverts et essuyez-les si nécessaire. Ne laissez pas les couverts humides dans la machine fermée.
- Si vous lavez les couverts à la main, n'utilisez jamais de paille de fer, d'éponges abrasives ou de produits de nettoyage agressifs.

Film de rouille sur l'acier chrome-nickel

Il ne s'agit pas d'un défaut du matériel. Ce film de rouille se produit lorsque des matériaux «inox» sont lavés dans la même machine que l'acier chrome-nickel ou lorsque les couverts humides restent dans la machine fermée. Nettoyez les taches de rouille avec un chiffon doux. Si la tache est récalcitrante, utilisez un produit spécial pour acier fin.

Couverts

Acier chromé 10/0.

	Cuiller	2.50 393012100000
	Fourchette	2.50 393012200000
	Couteau monobloc	2.95 393012300000
	Cuiller à Café	1.95 393012400000
	Cuiller à moka	1.50 393012500000
	Cuillère à Dessert	2.30 393239000000
	Cuillère à limo	2.50 393239100000
	Fourchette à gâteau	1.95 393012600000
	Gâteau / Fourchette à salade 4 dents	2.30 393239400000
	Couteau à Beurre	2.70 393239500000
	Sporky	1.90 393239300000
	Fourchette à salade	5.90 393239800000
	Cuillère à salade	5.90 393239700000
	Cuillère de service	6.90 393239900000
	Cuillère à sauce	6.90 393239200000
	Pelle à tarte	6.90 393239600000

Caractéristiques

Les séries de couverts sont faites en acier chrome-nickel 18/8 ou 18/10. Les couteaux se présentent dans différentes finitions, dont les plus fréquentes sont:

- Couteau à manche creux: la lame est forgée plus finement et insérée dans le manche.
- Couteau monobloc: le couteau est fabriqué d'une seule pièce en acier chromé 13/0.



interio.ch



Résistant au lave-vaisselle