

BOSTON

Geschirrserie aus Steingut
Service de table en grès
Linea di stoviglie in gres







micasa.ch



micasa
MIGROS

BOSTON

Tassen / Tasses / Tazze

	Artikel Article Articolo	Inhalt Contenu Contenuto	Farbe Couleur Colore	Art. Nummer N° d'article Numero d'art.	Preis Prix Prezzo
	Kaffeetasse Tasse à café Tazza da caffè	35 cl	creme	4402.895.035.12	5.90
	Kaffeetasse Tasse à café Tazza da caffè	35 cl	hellblau	4402.895.035.41	5.90
	Kaffeetasse Tasse à café Tazza da caffè	35 cl	grau	4402.895.035.80	5.90
	Kaffeetasse Tasse à café Tazza da caffè	35 cl	anthrazit	4402.895.035.84	5.90

Schüsseln / Coupelles / Ciotole

	Artikel Article Articolo	Inhalt Contenu Contenuto	Farbe Couleur Colore	Art. Nummer N° d'article Numero d'art.	Preis Prix Prezzo
	Schüssel Coupelle Ciotola	Ø14 cm	creme	4402.896.014.12	5.90
	Schüssel Coupelle Ciotola	Ø14 cm	hellblau	4402.896.014.41	5.90
	Schüssel Coupelle Ciotola	Ø14 cm	grau	4402.896.014.80	5.90
	Schüssel Coupelle Ciotola	Ø14 cm	anthrazit	4402.896.014.84	5.90

Dessertteller / Assiettes à dessert / Piatti da dessert

Artikel Article Articolo	Inhalt Contenu Contenuto	Farbe Couleur Colore	Art. Nummer N° d'article Numero d'art.	Preis Prix Prezzo
 Dessertteller Assiette à dessert Piatto da dessert	Ø21.5 cm	creme	4402.897.021.12	5.90
 Dessertteller Assiette à dessert Piatto da dessert	Ø21.5 cm	hellblau	4402.897.021.41	5.90
 Dessertteller Assiette à dessert Piatto da dessert	Ø21.5 cm	grau	4402.897.021.80	5.90
 Dessertteller Assiette à dessert Piatto da dessert	Ø21.5 cm	anthrazit	4402.897.021.84	5.90

Speiseteller / Assiettes plates / Piatti piani

 Speiseteller Assiette plate Piatto piano	Ø28 cm	creme	4402.898.028.12	7.90
 Speiseteller Assiette plate Piatto piano	Ø28 cm	hellblau	4402.898.028.41	7.90
 Speiseteller Assiette plate Piatto piano	Ø28 cm	grau	4402.898.028.80	7.90
 Speiseteller Assiette plate Piatto piano	Ø28 cm	anthrazit	4402.898.028.84	7.90



Pflegehinweis / Indication d'entretien / Manutenzione

Beim Spülen in der Maschine soll die Wassertemperatur nicht höher als 60°C sein, sonst kann auf der Glasur Kalk kristallisieren. Dies kann zu Besteckabrieb führen. Ausserdem empfehlen wir die Verwendung von milden Spül- und Glanzmitteln wie auch von Regeneriersalz. Spülmaschine nach dem Spülgang sofort öffnen.

Lors du lavage au lave-vaisselle, la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C sous peine de provoquer une cristallisation du calcaire sur l'émail et un phénomène d'abrasion de la vaisselle. En outre, nous recommandons l'utilisation de produits de lavage et de rinçage doux ainsi que de sel régénérant. Veillez à ouvrir la porte du lave-vaisselle dès la fin du cycle de lavage.

Per evitare depositi di calcare sulle stoviglie e una successiva usura della superficie, la temperatura dell'acqua nella lavastoviglie non deve superare i 60°C. Consigliamo inoltre l'impiego di detersivi delicati nonché di sale rigeneratore. Aprire la lavastoviglie appena il ciclo di lavaggio è terminato.

Metallabrieb / Phénomène d'abrasion / Usura del metallo

Das Schneiden mit dem Messer auf einem Teller oder das Umrühren mit einem Löffel in einer Tasse hinterlässt oft kleine schwarze Striche. Dieser Metallabrieb ist normal, denn Stahl ist weicher als Porzellan. Der Metallabrieb lässt sich ohne Mühe mit einem Chromstahlreinigungsmittel entfernen.

Les rayures noires laissées par les couteaux dans les assiettes ou encore par les cuillères dans les tasses sont un phénomène normal de dépôt de métal sur l'émail, car celui-ci est plus tendre que la porcelaine. Il suffit d'un peu de nettoyeur pour acier chromé afin d'éliminer ces traces peu flatteuses.

Le posate lasciano spesso piccole tracce nere sulle stoviglie. Questa usura del metallo è però del tutto normale, perché l'acciaio è più morbido della porcellana. Tali tracce possono essere eliminate facilmente con un po' di detergente per acciaio al cromo.

Steingut / Grès / Gres

Die Brenntemperatur bei Steinzeug liegt bei ca. 1150°C - 1200°C. Steinzeuggeschirr verfügt über eine sehr harte Glasur, Unterglasurrisse (feine Sprünge) sind jedoch nicht auszuschliessen und beeinträchtigen die Qualität in keiner Weise. Das Geschirr keinen grossen Temperaturunterschieden (Kälte-/Hitzeschock) aussetzen.

La température de cuisson du grès est d'environ 1150°C - 1200°C. La vaisselle en grès est recouverte d'un émail très dur pouvant présenter des fissures (fines craquelures). Typiques de ce matériau, elles ne nuisent en aucun cas à sa qualité. Évitez d'exposer la vaisselle à d'importants écarts de température (choc chaud/froid).

Il grès brucia a una temperatura di ca. 1150°C - 1200°C. La stoviglia in grès ha uno smalto molto resistente, tuttavia non si possono escludere fessure nello smalto inferiore (piccole crepe). Queste non compromettono in alcun modo la qualità. La stoviglia non deve essere esposta a sbalzi di temperatura troppo alti.

Angaben sind nicht farbverbindlich. Preis- und Modelländerungen vorbehalten.

Informationen zu unseren Services erhalten Sie unter www.micasa.ch/services und in Ihrer Micasa-Filiale.

Les couleurs réelles peuvent être différentes des couleurs illustrées. Sous réserve de modifications de prix et de modèles.

Vous trouverez des informations sur nos services sur www.micasa/services et dans votre magasin Micasa.

I dati relativi ai colori non sono vincolanti. Con riserva di modifiche di prezzi e modelli.

Informazioni in merito al nostro servizio sono disponibili su www.micasa/services e presso la tua filiale Micasa.

Version 06 / 2018 / Versione 06 / 2018