



## Tafelbesteck

18/10 Chromnickelstahl.

	Tafellöffel	<b>5.95</b> 393011500000
	Tafelgabel	<b>5.95</b> 393011600000
	Tafelmesser Monobloc	<b>6.95</b> 393011700000
	Kaffeelöffel	<b>3.50</b> 393011800000
	Espressolöffel	<b>2.95</b> 393011900000
	Kuchengabel	<b>4.50</b> 393012000000
	Tortenheber	<b>9.90</b> 393056100000

### Pflegehinweise

Wenn Sie Ihr Besteck in der Spülmaschine reinigen möchten, beachten Sie bitte folgende Pflegehinweise:

- Verschmutztes Besteck nicht liegen lassen. Kurz abspülen und dann in die Maschine einfüllen.
- Die Messer in einen separaten Korb legen, die anderen Teile können gemischt werden.
- Messerklingen, Gabelzinken und Löffelraffen immer nach oben richten, das Besteck wird besser gespült und tropft besser ab.
- Pulver, Glanzspüler und Entkalker nach Vorschriften dosieren.
- Nach Programm-Ende Maschine sofort öffnen, Besteck aus der Maschine nehmen und evtl. abreiben. Feuchtes Besteck nicht in der geschlossenen Maschine stehen lassen.
- Beim Abwasch von Hand, Besteck nie mit Stahlwatte, kratzenden Schwämmen oder aggressiven Putzmittel reinigen.

### Flugrost auf Chromnickelstahl

Flugrost auf Chromnickelstahl entsteht, wenn im gleichen Spülgang als «rostfrei» deklarierte Metallteile von Rüstmesser etc. mitgewaschen werden, oder feuchtes Besteck in der geschlossenen Maschine stehen bleibt. Es ist somit kein Materialfehler. Flugrost entfernen Sie am besten mit einem weichen Lappen. Bei hartnäckigen Flecken reinigen Sie es mit einem speziellen Edelstahl-Putzmittel.

### Qualitätsmerkmale

Die Besteckserien sind aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/8 oder 18/10 gefertigt. Bei den Messern gibt es unterschiedliche Fertigungen. Die gebräuchlichsten sind:

- Hohlheftmesser: Dabei wird die Klinge extra geschmiedet und in den Griff eingesetzt.
- Monoblocmesser: Hier wird das Messer aus einem Stück gefertigt und besteht aus 13/0 Chromstahl.



interio.ch



Spülmaschinenfest