



## Posate

Acciaio al cromo-nichel 18/10.

	Cucchiaino	<b>6.50</b> 393002628510
	Forchetta	<b>6.50</b> 393002628578
	Coltello monoblocco	<b>6.90</b> 393002628594
	Cucchiaino da caffè	<b>4.50</b> 393002628609
	Cucchiaino da espresso	<b>3.90</b> 393002628617
	Forchetta da dessert	<b>4.90</b> 393002628633
	Cucchiaino da limonata	<b>5.90</b> 393002628659

### Avvertenze per la cura

Per il lavaggio delle posate in lavastoviglie si consiglia di osservare i seguenti suggerimenti:

- Non lasciar passare troppo tempo prima di lavare le stoviglie sporche. Sciacquarle brevemente, quindi metterle in lavastoviglie.
- Sistemare i coltelli in un cestello separato. Le altre posate possono andare insieme.
- Orientare le lame dei coltelli, i rebbi delle forchette e l'incavo dei cucchiaini verso l'alto. In questo modo le posate si laveranno meglio e si asciugheranno più velocemente.
- Dosare il detersivo in polvere, il brillantante e il decalcificante secondo quanto indicato sulla confezione.
- Al termine del programma di lavaggio aprire subito lo sportello della lavastoviglie, estrarre le stoviglie ed eventualmente asciugarle. Non lasciare le stoviglie umide nella lavastoviglie chiusa.
- Per il lavaggio a mano non utilizzare mai pagliette di acciaio, spugne abrasive o detersivi aggressivi.

### Macchie di ruggine sull'acciaio al cromo-nichel

Le macchie di ruggine sull'acciaio al cromo-nichel si formano quando le posate vengono lavate in lavastoviglie insieme ad altri coltelli ecc. che riportano la dicitura «inossidabile» oppure quando, ancora umide, vengono lasciate nella lavastoviglie chiusa. Non si tratta dunque di un difetto del materiale. Il modo migliore per eliminare le macchie di ruggine è utilizzare un panno morbido. Per le macchie più ostinate, utilizzare un detersivo specifico per acciaio inossidabile.

### Caratteristiche qualitative

I set di posate sono realizzati in pregiato acciaio al cromo-nichel 18/8 oppure 18/10. Per i coltelli esistono differenti modelli, i più comuni sono:

- Coltello con manico vuoto: la lama viene forgiata separatamente e inserita nel manico.
- Coltello monoblocco: è realizzato con un unico pezzo di metallo in acciaio al cromo 13/0.



interio.ch



Lavabili in lavastoviglie