

BAGUETTE

interio



Posate

Acciaio al cromo-nichel 18/10.

	Cucchiaino	7.90 393000380239
	Forchetta	7.90 393000380263
	Coltello con manico vuoto	11.90 393000380289
	Cucchiaino da caffè	4.50 393000380302
	Cucchiaino da espresso	3.90 393000380297
	Forchetta da dessert	5.90 393000384207
	Cucchiaino da dolce	7.50 393000384215
	Forchetta da dolce	7.50 393000384223
	Coltello da dolce	9.90 393000384231
	Coltello da pesce	8.50 393000384249
	Cucchiaino da gelato	5.50 393000370723

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 detergente 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

05/2018 - Con riserva di modifiche a modelli e prezzi.
Fino a esaurimento dello stock. Tutti i prezzi in franchi.