

Pe e o p íbory

Podmínkou poskytnutí garance je dodržování následujících pokynů :

- Před prvním použitím p íbory umyjte v teplé vodě s použitím neagresivního tekutého mycího prostředku, opláchněte je a m kkou ut rkou ut ete do sucha.
- Celonerezové p íbory je možné mýt v my ce nádobí. Po ukon ení zvoleného programu mytí ihned vyjm te p íbory z my ky, aby kondenzací vodních par nevznikly skvrny. Nenechávejte je v my ce oschnout, jednotlivé díly p íbor m kkou ut rkou ot ete do sucha, zejména epele nofl . Vyvarujete se tak vzniku moflných skvrn. Bez výhrad v–ak mytí v my ce nádobí p íbor z chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0 doporu it nelze. Dlouhodobé i intenzivní mytí v my ce i u p íbor z materiálu 18/10 m fle na p íborech zp sobit ztrátu vysokého lesku, po–kodit dekorativní pozlacení p íbor a satinované plochy.
- Při mytí v my ce dodržujte bezpodmíne n správné dávkování pouze výrobcem doporu ených mycích a oplachovacích prostředk v etn pravidelného dopl ování regenera ních solí. P íbory do my ky vkládejte v souladu s návodem. Nofle, vidli ky a lflice by se nem ly odd lovat. Ukládejte je smí–en ve svislé poloze drfadlem dol , aby bylo zaru eno dostate né mytí a opláchnutí. epele nofl se nesmí dotýkat vzájemn , ani fládného jiného kovu. Rovn fltak u ploch satinovaných a post íb ených p íbor zabra te jejich dotyku s jiným kovem. V jednom ko–i v my ce nemyjte spole n p íborové díly z chromniklové nerez oceli 18/10 a chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0. Ost í nofl a zoubkování v my ce podléhá zvlá–tnímu namáhání. Pokud chyb jí zm k ovadla, je možné mytí v my ce ostatních ástí p íbor , ale ost í nofl je otupováno. U epelí nofl se chyb jí zm k ovadla mohou projevit také zmatn ním jejich vzhledu. Nofle v my ce nesu–te, ale ut ete je m kkou ut rkou.
- Nenechávejte zaschnout na p íborech potravinové kyseliny, které jsou obsaeny v ho ici, marinád , salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídlech a pod. Při del–ím nebo intenzivním p sobení t chto kyselin mohou na p íborech vzniknout neodstranitelné skvrny. Kyselé zbytky jídel napadají zejména ost í nofl , proto p íbory ihned po použití opláchn te a osu–te.
- Nepoufívejte ístící prostředky, které mohou po–kodit le–t ný povrch p íbor , jako jsou ístící prostředky na bázi písku, hubky s kovovým vláknem, drsné mycí ut rky, agresivní chemické látky a pod.
- P íbory vy–í uflitné hodnoty, jako jsou post íb ené, satinované nebo dekorativn pozlacené, pokud chcete uchovat na del–í dobu, poufívejte je a udrflujte je s ohledem na jejich speciální povrchovou úpravu. Doporu ujeme ru ní mytí a odd lené uschování ve speciální kazet . U post íb ených p íbor je st íbrný povrch náchylný k oxidaci, proto doporu ujeme ob as post íb ené p íbory ot ít ut rkou na í–t ní st íbra. Nepoufívejte nikdy kyseliny. Dekorativn pozlacené p íbory jsou citlivé na po–krábání, nepoufívejte proto nikdy ut rku na í–t ní st íbra, která má odírací ú inek.
- P íbory jsou ur eny ke stolování, tj. ke konzumaci potravin a manipulaci s nim. Nepoufívejte je k jiným ú el m!

Poskytnutí garance kvality se nevztahuje na tyto p ípady:

- Opot ebení vzniklé obvyklým poufíváním.
- Výrobek byl poufíván v rozporu s Návodem k použití pé e o p íbory .
- Závady zp sobené úderem, nep im enou silou nebo použitím p íbor k jiným ú el m nefl stravování.

P í oprávn né reklamaci se, prosím, obra te na prodejce, u kterého jste p íbory zakoupili. Jako záru ní list slouží prodejcem ádn vystavený doklad o zakoupení výrobku.

Dodržením vý–e uvedených pokynů si zajistíte dlouhodob vysokou kvalitu, trvanlivost a p kný vzhled zakoupeného p íboru.