

CUBERTERÍA HOSTELERÍA KELSO

Instrucciones para el cuidado de la cubertería para hostelería.

OLYMPIA

(ES) Instrucciones para el cuidado de la cubertería Kelso

El contacto prolongado de sustancias corrosivas comunes tales como los detergentes, la sal, el vinagre, el zumo de limón, las grasas y los jugos de la carne pueden dañar la cubertería para hostelería. Para prolongar la vida de su cubertería Kelso hostelería:

- Tras su utilización, lave la cubertería con agua caliente jabonosa tan pronto como sea posible.
- Nunca deje cubiertos sucios en remojo e inmediatamente después de lavarlos, seque siempre los cubiertos con un paño limpio y seco.
- Durante la noche nunca deje la cubertería Kelso hostelería en el lavavajillas para que se enfríe o se escurra. Los residuos pueden asentarse y empezar a corroer la cubertería.
- Con la cubertería no utilice los ciclos del lavavajillas de "enjuagar y mantener".
- Lave por separado los cubiertos de acero inoxidable y los bañados en plata para evitar dañar el baño de plata.

(EN) Cutlery Care Instructions

Prolonged contact with common corrosive substances such as detergents, salt, vinegar, lemon juice, fats and meat juices can damage cutlery. To extend the life of your cutlery:

- Wash cutlery in warm soapy water as soon as possible after use.
- Never leave dirty cutlery to soak and always dry cutlery immediately after washing with a clean, dry cloth.
- Do not leave cutlery overnight to cool down in the dishwasher, or to drip dry. Residues can settle and begin corroding the cutlery.
- Do not use 'rinse and hold' dishwasher cycles with cutlery.
- Wash stainless steel and silver plated cutlery separately to avoid damaging the silver plate.

(FR) Consignes d'entretien des couverts

Un contact prolongé avec des substances corrosives courantes telles que les détergents, le sel, le vinaigre, le jus de citron, les graisses et jus de viande, peut endommager les couverts. Pour prolonger la durée de vie de vos couverts :

- lavez les couverts sales à l'eau savonneuse tiède, dès que possible;
- ne laissez jamais tremper les couverts sales et Veuillez les sécher immédiatement après les avoir lavés, à l'aide d'un torchon propre et sec ;
- ne laissez pas les couverts refroidir ou s'égoutter dans le lave-vaisselle toute la nuit. Les résidus peuvent s'incruster et corroder les couverts;
- n'utilisez pas les cycles "rinse and hold" (Rinçage et attente) pour les couverts;
- lavez les couverts en inox et les couverts plaqués argent séparément, pour éviter d'endommager l'argenterie.

(DE) Pflegehinweise für Besteck

Längerer Kontakt mit gängigen scheuernden Stoffen wie Reinigungsmitteln, Salz, Essig, Zitronensaft, Fett und Fleischsaft kann Besteck beschädigen. Um die Lebensdauer von Besteck zu verlängern:

- Besteck möglichst schnell nach dem Gebrauch mit einer warmen Seifenlösung waschen.
- Schmutziges Besteck niemals einweichen lassen und das Besteck nach dem Spülen sofort mit einem sauberen und trockenen Tuch abtrocknen.
- Besteck nicht über Nacht im Geschirrspüler abkühlen oder im Geschirrständer abtropfen lassen, da sich Rückstände festsetzen und das Besteck verrostet lassen könnten.
- Für Besteck keine "Spülen und Warten"-Geschirrspülerzyklen verwenden.
- Edelstahl- und versilbertes Besteck separat spülen, um die Silberbeschichtung nicht zu beschädigen.

IT Istruzioni per il trattamento delle posate

Il contatto prolungato con sostanze corrosive quali detersivi, sale, aceto, succo di limone, grassi e sughi di carne può danneggiare le posate. Per prolungare la durata delle posate:

- Lavare le posate con acqua calda saponata non appena possibile dopo averle utilizzate.
- Non lasciare a ruotolo le posate sporche e asciugarle sempre immediatamente dopo il lavaggio utilizzando un panno asciutto e pulito.
- Non lasciare raffreddare le posate nella lavastoviglie durante la notte e non asciugarle lasciandole sgocciolare. I residui possono fissarsi e quindi corrodere le posate.
- Non utilizzare i cicli "sciacqua e trattieni" della lavastoviglie con le posate.
- Lavare separatamente le posate in acciaio inox e le posate in silver plate per evitare di danneggiare la placcatura d'argento.

PT Instruções de tratamento de talheres

A exposição prolongada a substâncias corrosivas, como por exemplo detergente, sal, vinagre, sumo de limão, gorduras e molhos de carne pode danificar os talheres. Para prolongar a longevidade dos seus talheres:

- Logo após a utilização, lave os talheres em água quente.
- Nunca deixe talheres utilizados de molho e seque sempre os talheres com um pano seco e limpo após a lavagem.
- Não deixe, de um dia para o outro, talheres na máquina de lavar loiça para arrefecerem ou secarem. Restos de comida podem provocar o início do processo corrosivo dos seus talheres.
- Não utilizar ciclos de lavagem 'lavar e esperar' das máquinas de lavar loiça para os seus talheres.
- Lave os talheres de aço inoxidável separado de talheres de prata para não danificar os talheres de prata.