

## Gebrauchs- und Pflegetipps für Edelstahl-Bestecke

Bitte beachten Sie die folgenden Regeln, um lange Freude mit den Edelstahl-Bestecken zu haben.

### **Vor dem ersten Gebrauch:**

Die Edelstahl Bestecke unbedingt mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen.

### **Pflegehinweise:**

Unsere Edelstahl-Bestecke werden aus hochwertigem Material hergestellt, das sich im täglichen Gebrauch und bei sorgfältiger Behandlung bewährt hat.

Speisereste sollten nie über einen längeren Zeitraum auf die Bestecke einwirken, da sie das Material angreifen. Reinigen Sie diese sofort nach Gebrauch - leicht mit Spülbürste oder Schwamm und einem handelsüblichen Spülmittel – oder spülen sie unter heißem Wasser ab. Bestecke sollten nie feucht liegenbleiben.

Stärkere und hartnäckige Verschmutzungen sollten einige Zeit eingeweicht werden.

Um Wasserflecken zu vermeiden, bitte die Bestecke sofort nach der Reinigung abtrocknen. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand.

Reinigen Sie Ihr Edelstahl-Bestecke im Geschirrspüler, können sich Kalkrückstände festsetzen, auch diese können in der Regel mit Spülmittel und Vliesschwamm beseitigt werden. Nehmen Sie die Bestecke sofort nach dem Trocknungsvorgang aus der Maschine und wischen eventuelle Restfeuchtigkeit mit einem weichen Geschirrtuch ab. Dies gilt vor allem für die Messerklingen.

Folgen Sie bitte den Anweisungen Ihres Geräteherstellers.

Bilden sich im Laufe der Zeit Flecken oder kleine Flugroststellen, können Sie diese mühelos mit einem milden Edelstahl-Pflegemittel entfernen.

**Achtung:** Bitte benutzen Sie niemals Stahlbürsten, Scheuersand, Glaswolle oder ähnliche harte Gegenstände.

Bestecke aus Materialkombinationen (z.B. mit Kunststoffgriffen) unterliegen bei der Reinigung besonderen Belastungen. Wir empfehlen daher ausdrücklich die Handspülung.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unseren Edelstahl-Bestecken!**

**Ihr SSW Team**

