

DE **HINWEISE ZUR PFLEGE UND REINIGUNG** Velen Dank für den Kauf eines Besteck-Sets der Marke ECHTWERK. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Produktes. Die Anleitung beinhaltet wichtige Informationen. Bewahren Sie diese Pflegeanweisung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe Dritte ist diese Hinweise mitzugeben. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Besteckteile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch gründlich ab. Benutzen Sie jedoch keine Stahlspille Lösungs- oder Scheuermittel! Ihr Besteck-Set ist aus hochwertigem Chrom-Nickel Stahl gefertigt. Dieser Edelstahl ist sehr robust. Messerblätter werden unabhängig vom sonstigen Material einer Besteckserie grundsätzlich mit einfacher Chrom-Edelstahl hergestellt und benötigen deshalb besonders aufmerksame Pflege. Im Allgemeinen gelten folgende Hinweise: - Spülgeräte spülen nie lange auf Besteck einwirken - bitte nach Gebrauch sofort reinigen oder heiß abspülen. Längerer Kontakt mit diesen Salzen und Säuren kann zu Schäden an Ihrem Besteck führen. - Besteck nie lange feucht legen lassen, sondern sobald wie möglich abtrocknen. - Verwenden Sie Kratzer durch Aneinander-schlagen oder - reiben der Besteckteile. - Sollten doch einmal Flecken auf den Metallteilen entstehen, können diese leicht mühselig mit einem Pflegemittel entfernt werden. Sollten Sie das Besteck in der Geschirrspülmaschine reinigen, beachten Sie bitte die folgenden Punkte: - Die Anweisungen des Maschinen-Herstellers genügen. - Insbesondere Dosierung von Salz- und Klarösöler. - Bestecke vor dem Spülgang abspülen. Längerer Kontakt mit Salzen und Säuren, die in Lebensmitteln enthalten sind, können zu Schäden an Ihren Besteckteilen führen. - Die Besteckteile möglichst mit dem Griff nach unten, gemischt in den Korb stellen. - Kurz nach Abschluss des Trockenvorganges die Teile entnehmen und mit einem weichen Tuch nachpolieren. - Spülmaschine sofort öffnen, um Fleckenbildung zu vermeiden. **WICHTIG:** Trotz hochwertigem Chrom-Nickel Stahl können Fleugrot oder Flecken entstehen. In diesem Fall prüfen Sie bitte, Ihre Spülmaschine neben Reiniger auch ausreichend mit Spülöl und Klarösöl versorgt ist und ob sich Fremdstoffe aus nicht rostfreiem Edelstahl in der Geschirrspülmaschine befinden. **GARANTIE:** Echtwerk-Produkte werden mit großer Sorgfalt hergestellt und sorgfältig geprüft, um langjährigen Genuss zu gewährleisten. Korrosion und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtpflege des Bestecks entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Bitte beachten Sie die o.g. Hinweise, damit Sie noch viel Freude am Glanz Ihres Besteckes haben. Ihr ECHTWERK-TEAM	**EN** **CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS FOR FLATWARE** Thank you for purchasing an ECHTWERK product. This manual is an important part of the product and contains important information. Keep these care instructions for future reference. If passed on to third parties, these instructions must be provided. Before first use, rinse all parts of the cutlery set thoroughly with dishwashing liquid, warm water and a soft cloth. In order to avoid damage, we strongly advise against using steel wool, solvents or abrasives! Given that your cutlery set is made of high-quality and robust CN stainless steel, it can be cleaned in the dishwasher without any concerns. Regarding knife blades, exceptions apply because they are manufactured independently of the other material of the cutlery series with simple chrome plating. Here it requires particularly attentive care. The following information is to be applied: - Never leave a cutlery set for a long time. Rinse immediately after use or at least clean during running water. - Never leave cleaned cutlery moist for a long time, but dry as soon as possible. - Avoid beating or rubbing the pieces of cutlery, as this may cause scratches. - Scratches that arise once, can be easily removed with the help of a care product. - Soltens doch einmal Flecken auf den Metallteilen entstehen, können diese leicht mühselig mit einem Pflegemittel entfernt werden. Sollten Sie das Besteck in der Geschirrspülmaschine reinigen, beachten Sie bitte die folgenden Punkte: - Die Anweisungen des Maschinen-Herstellers genügen. - Insbesondere Dosierung von Salz- und Klarösöler. - Bestecke vor dem Spülgang abspülen. Längerer Kontakt mit Salzen und Säuren, die in Lebensmitteln enthalten sind, können zu Schäden an Ihren Besteckteilen führen. - Die Besteckteile möglichst mit dem Griff nach unten, gemischt in den Korb stellen. - Kurz nach Abschluss des Trockenvorganges die Teile entnehmen und mit einem weichen Tuch nachpolieren. - Spülmaschine sofort öffnen, um Fleckenbildung zu vermeiden. **WICHTIG:** Trotz hochwertigem Chrom-Nickel Stahl können Fleugrot oder Flecken entstehen. In diesem Fall prüfen Sie bitte, Ihre Spülmaschine neben Reiniger auch ausreichend mit Spülöl und Klarösöl versorgt ist und ob sich Fremdstoffe aus nicht rostfreiem Edelstahl in der Geschirrspülmaschine befinden. **GARANTIE:** Echtwerk-Produkte werden mit großer Sorgfalt hergestellt und sorgfältig geprüft, um langjährigen Genuss zu gewährleisten. Korrosion und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtpflege des Bestecks entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Wir bitten Sie um Aufmerksamkeit auf die oben genannten Hinweise, so dass Sie noch viel Freude am Glanz Ihres Besteckes haben. Your ECHTWERK staff	**FR** **INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE** Merci d'avoir acheté un ensemble de couellerie de la marque „ECHTWERK“. Ce manuel est une partie importante du produit. Le manuel contient des informations importantes. Conservez ces instructions d'entretenir pour référence future. Lors de la transmission à des tiers, ces notes doivent être données. Avant la première utilisation, rincez soigneusement toutes les pièces de la couvert avec du détergent à vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux. Afin d'éviter tout dommage, il est fortement déconseillé d'utiliser de la lait d'acier, des solvants ou des abrasifs! Étant donné que votre ensemble de couverts est en acier inoxydable CN robuste et de haute qualité, il peut être nettoyé au lave-vaisselle sans aucun problème. Les lames de couteau sont exceptionnelles, car elles sont fabriquées indépendamment des autres matériaux de la série de la couellerie avec du chrome simple. Ici, cela nécessite des soins particulièrement attentifs. En général, les remarques suivantes s'appliquent: - Ne laissez jamais l'ustensile mouillé pendant longtemps. Rincer immédiatement après utilisation ou au moins nettoyer sous l'eau courante. - Ne laissez jamais les couverts humides pendant une longue période, mais essuyez-les au plus vite. - Évitez de cogner les couverts car cela pourrait provoquer des égratignures. - Les taches qui apparaissent une fois peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un produit de soin. Tout dommage causé par l'utilisation d'une lave-vaisselle peut être très grave et vous devrez alors observer les instructions suivantes: - Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant de la machine, surtout en ce qui concerne le sel et les additifs. - Rincez les couverts avant le lavage. Un contact prolongé avec les sel et additifs dans la machine de lavage entraînera des dommages sur vos couverts. - Mélangez les couverts et, si possible, placez-les avec la poignée dans le panier. - Une fois le séchage terminé, polissez les couverts le plus rapidement possible avec un chiffon doux. - Ouvrir le lave-vaisselle immédiatement pour éviter la formation de tâches. **IMPORTANT:** Rust or stains may occur even in high quality chrome nickel steel. In this case, please check whether your dishwasher, in addition to the detergent, is also sufficiently supplied with rinsing salt and rinse aid. Foreign objects made of non-stainless steel should by no means be in the dishwasher. **WARRANTY:** Echtwerk products are manufactured with great care and examined very carefully to ensure long-standing enjoyment. Corrosion and damage caused by improper use or carelessness are not covered by the guarantee. We ask you to pay attention to the above mentioned hints, so that you still enjoy the brilliance of your cutlery. Your ECHTWERK team	**NL** **ONDERHOUDS- EN REINIGINGSINSTRUCTIES** Gefeliciteerd met de aanschaf van een bestekset van het merk ECHTWERK. Deze handleiding vormt een belangrijk onderdeel van het product. De handleiding bevat belangrijke informatie. Bewaar deze onderhouds- en reinigingsinstructie voor toekomstig gebruik. Als u de bestekset verkoopt of weggeeft, geef u er ook deze onderhouds- en reinigingsinstructies bij. Before first use, rinse all parts of the cutlery set thoroughly with dishwashing liquid, warm water and a soft cloth. In order to avoid damage, we strongly advise against using steel wool, solvents or abrasives! Given that your cutlery set is made of high-quality and robust CN stainless steel, it can be cleaned in the dishwasher without any concerns. Regarding knife blades, exceptions apply because they are manufactured independently of the other material of the cutlery series with simple chrome plating. Here it requires particularly attentive care. In the algemeen gelden de volgende instructies van toepassing: - Laat het bestek nooit lang ongeregeld liggen. Rinsing immidiatamente na gebruik of alleen schoonhouden onder stromend water. - Laat het bestek nooit langer dan nodig liggen, maar laat het zo snel mogelijk drogen. - Voorkom dat het bestek tegen elkaar komt of schuurt, omdat dit krasen kan veroorzaken. - Vlekken die op het oppervlak komen kunnen verwijderd worden met behulp van een verzorgingsproduct. U kunt schade die wordt veroorzaakt door gebruik van een vaatwasser grotendeels voorkomen als u de volgende instructies in acht neemt: - Let goed op de instructies van de machinefabrikant, zoals de dosering van zout en spoelmiddelen. - Rinsing de couverts avant le lavage. Un contact prolongé avec les sel et additifs dans la machine de lavage entraînera des dommages sur vos couverts. - Mélangez les couverts et, si possible, placez-les avec la poignée dans le panier. - Poets het bestek na afloop van het droogproces zo snel mogelijk op met een zachte doek. - Open de wasmachine direct openen om vlekvorming te vermijden. **IMPORTANT:** Rust of vlekken kunnen zelfs in hoogwaardig chromen nikkelstaal voorkomen. Controleer in dit geval of uw vaatwasser naast de reiniger ook voldoende spoelactie en spoelmiddel heeft. Vreemde voorwerpen van niet-roestvrij staal mogen in geen geval in de vaatwasser aanwezig zijn. **WARENTE:** Echtwerk-producten worden met grote zorg en nauwkeurigheid getest om langdurige gebruik te garanderen. Corroosie en beschadiging veroorzaakt door onjuiste gebruik of onzorgvuldigheid zijn niet gedekt door de garantie. We vragen u om aandacht te besteden aan de hierboven genoemde hints, zodat u nog veel plezier kan hebben van uw bestek. Uw ECHTWERK-team	**IT** **ISTRUZIONI PER LA CURA E LA PULIZIA** Grazie per avere acquistato un servizio di posate ECHTWERK. Le presenti istruzioni sono un'essenziale parte integrante del prodotto e contengono informazioni importanti. Pertanto, conserve queste istruzioni d'entretenimento per futura riferimento. Lors de la cessione del prodotto a terzi, fornire queste istruzioni. Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi o abrasivi di qualunque tipo! Prima del primo uso, lavare accuratamente tutte le posate del servizio con detergente per piatti, acqua calda e un panno morbido. Per evitare di danneggiare il servizio, si raccomanda vivamente di non usare lana d'acciaio, solventi