

BUGATTI®



it. ISTRUZIONI
en. INSTRUCTIONS
fr. INSTRUCTIONS
de. ANLEITUNG
es. INSTRUCCIONES
ru. ИНСТРУКЦИИ
ko. 지침
zh. 说明书



ISTRUZIONI POSATE: Le belle posate possono rendere ancor più invitante la tavola apparecchiata per la cena e per il pranzo. Se seguirai queste semplici linee guida, quando le laverai e le rimetterai in ordine, si manterranno sempre brillanti e perfette per anni.

LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE: Controllate sempre che le posate acquistate siano state costruite in modo da poter essere lavate in lavastoviglie ad almeno 65 °C. In ogni caso ricordiamo queste semplici istruzioni:

- 1) **Le posate in acciaio inox 18/10 sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie a 65 °C.**
- 2) **Le posate manico colore sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie alle medio-basse temperature di 50-55 °C.** Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.
- 3) **Le posate con rivestimento PVD sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie fino a 60°C.** Per rimuovere eventuali residui di calcare della lavastoviglie si consiglia un risciacquo con acqua tiepida e aceto di vino. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.

• Seguire le istruzioni allegate alla vostra lavastoviglie. • Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. • Caricare le posate nell'apposito "cassetto posate" o "cestello per le posate". • Caricare i coltelli separatamente dalle posate nell'apposito "cassetto posate" o nel ripiano superiore porta-coltelli e sempre con la lama rivolta verso il basso (evita la possibilità di tagli accidentali). • Evitare di utilizzare cicli di solo ammollo e lasciar le posate in atmosfera umida perché possono macchiarsi o danneggiarsi. • Non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argentate.

LAVAGGIO MANUALE: • Utilizzare un detergente liquido o in crema. • Non utilizzare mai detersivi in polvere. • Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detersivi abrasivi. • Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi. • Asciugare le posate subito dopo il lavaggio.

CONSIGLI DI MANUTENZIONE: • Un prolungato contatto (ammollo) delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersivi o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie e micro-fori. • Abbiate cura dei coltelli. • Le lame hanno un alto contenuto di carbonio il quale conferisce un perfetto profilo tagliente alla lama ma è anche soggetto alla corrosione. • Quindi, se si presentano macchie, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio. • Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

POSATE COLORE MANICO IN ACRILICO: I manici sono realizzati tramite la lavorazione manuale di lastre in acrilico, questo fa sì che ogni manico sia unico per venature e/o numero e densità di pagliuzze. Eventuali differenze tra un manico e l'altro sono segno della sua esclusività e non sono da considerarsi un difetto di fabbricazione.

OGGETTISTICA BUGATTI: Tutti gli oggetti per la tavola e per la decorazione di BUGATTI sono realizzati con i migliori materiali. Seguire le istruzioni, ove presenti, all'interno di ogni prodotto. I più utilizzati sono i seguenti: • Acciaio inox 18/10 • Alluminio Alimentare • Zama = lega Zinco - Alluminio - Magnesio • Legno di Frassino e Faggio ricavati dalle foreste gestite in maniera responsabile • Vetro soffiato - Cristallo • PMMA: Poli-metil-metacrilato • PP: Polipropilene • Nylon: resistente alle temperature. • PCT Tritan BPA free • Scatole e confezioni in cartone riciclato.

Si consiglia di pulire con un panno morbido e di lavare solo a mano con un detergente liquido o in crema. Non sono garantiti per il lavaggio in lavastoviglie. Non utilizzare mai detersivi in polvere. • Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detersivi abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.

CUTLERY/ FLATWARE GUIDELINES: Beautiful cutlery can make all the difference to your dinner table. If you follow these simple guidelines when you wash and store your cutlery, it will keep its brilliance for years to come.

DISHWASHER: Check that your cutlery is designed to be washed in a dishwasher up to 65°C/ 149°F. However, we remind these simple instructions:

1) **18/10 stainless steel cutlery are dishwasher-safe at 65°C/ 149°F.**

2) **Colour cutlery/ flatware are dishwasher-safe at middle/low temperature (50°C-55°C/ 122°F-131°F).**

3) **Cutlery with PVD coating are dishwasher-safe at 60°C/140°F.** To remove any limescale residues from the dishwasher, we recommend to rinse the cutlery with warm water and wine vinegar. Do not use alkaline detergents that contain alcohol or perfume.

- Follow the instructions that come with your dishwasher.
- Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished.
- Load the cutlery in the special “top cutlery tray” or “cutlery basket”.
- Load the knives separately from the other cutlery in the special “top cutlery tray” or in the upper knife holder shelf and always with the blade facing down (to avoid the possibility of accidental cuts).
- Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because they can get stained or damaged.
- Don't mix silver plated and stainless steel items in the same cycle.

HANDWASHING:

- Use a liquid or a cream detergent.
- Never use powder ones.
- Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
- Avoid alkaline detergents that contain alcohol or perfume.
- Hand-dry the cutlery immediately after washing.

MAINTENANCE TIPS:

- Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining.
- Take special care with knives.
- The blades have a high carbon content, which creates a sharper cutting edge but is also more prone to corrosion.
- In case of stains, clean them with a stainless steel polish.
- Never leave stainless steel cutlery in damp conditions, as this may cause staining and requires polishing.

COLOUR CUTLERY/ FLATWARE WITH ACRYLIC HANDLE: Handles are made through the manual manufacturing of acrylic sheets. This makes every handle unique thanks to its veins and/ or number and concentration of particles. Any difference among handles is the symbol of their uniqueness and must not be considered a manufacturing defect.

BUGATTI GIFT ITEMS: Any table and decoration item produced by BUGATTI is made with the best materials. If available, follow the instructions provided with the product. The most used materials are:

- 18/10 Stainless steel
- Food grade aluminium
- Zamak = Zinc - Aluminium - Magnesium alloy
- Ash and Beech wood (part of the plantable flora)
- Blow glass - crystal
- PMMA: polymethyl methacrylate
- PP: Polypropylene
- Nylon: resistant to high temperatures
- PCT Tritan BPA free
- Boxes made of recycled paper.

It is recommended to clean them with a soft cloth and to wash them only by hand with a liquid. Never use powder ones.

- Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
- Avoid alkaline detergents that contain alcohol or perfume.

INSTRUCTIONS POUR LES COUVERTS: De beaux couverts peuvent rendre la table, dressée pour le dîner ou pour le déjeuner, encore plus invitante. Si vous suivez ces simples instructions, lorsque vous les laverez et que vous les rangerez, ces couverts resteront toujours brillants et parfaites des années.

LAVAGE AU LAVE-VAISSELLE: Assurez-vous toujours que les couverts que vous avez achetés ont été réalisés pour pouvoir être lavés au lave-vaisselle à au moins 65°C. Quoi qu'il en soit, nous vous rappelons ces simples règles élémentaires:

- 1) **Les couverts en acier inoxydable 18/10 sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle à 65°C.**
 - 2) **Les couverts avec manche couleur sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle à une température moyenne/basse de 50-55°C.** Eviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.
 - 3) **Les couverts avec revêtement PVD sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle jusqu'à 60°C.** Pour éliminer tout résidu de calcaire du lave-vaisselle, nous recommandons de rincer à l'eau tiède et au vinaigre de vin. Évitez les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.
- Suivre les instructions de votre lave-vaisselle.
 - Retirer et sécher les couverts dès la fin du cycle de lavage.
 - Chargez les couverts dans le " tiroir à couverts " ou " panier à couverts ".
 - Chargez les couteaux séparément des autres couverts dans le " tiroir à couverts " ou dans l'étagère supérieure pour couteaux et, toujours avec la lame dirigée vers le bas (évitez les risques de coupures accidentelles).
 - Éviter d'effectuer des cycles de trempage uniquement et de laisser les couverts dans une atmosphère humide, de façon à ce qu'ils ne puissent ni se tacher, ni s'abîmer.
 - Au cours d'un même cycle de lavage, ne pas mélanger des couverts en acier avec des couverts en argent.

LAVAGE À LA MAIN: • Utiliser un produit détergent liquide ou en crème. • Ne jamais utiliser des détergents en poudre. • N'utiliser ni brosses en métal (paille de fer), ni produits détergents abrasifs. • Éviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums. • Essayez vos couverts immédiatement après la fin du cycle de lavage.

CONSEILS D'ENTRETIEN: • Un contact prolongé (trempage) des couverts en acier inoxydable avec le sel, le vinaigre, les œufs, la sauce tomate, les fruits aigres, les détergents ou les sels minéraux de l'eau du robinet peuvent provoquer des taches et des micro-perforations. • Prendre soin des couteaux. • Les lames ont une forte teneur en carbone qui donne à la lame un profil tranchant parfait mais qui est également sujet à la corrosion. • S'ils présentent des taches, il faut donc les nettoyer avec un produit spécial pour l'acier. • Ne jamais laisser les couverts dans des milieux humides car ils pourraient s'y tacher et exiger un nouveau nettoyage.

COUVERTS AVEC MANCHE ACRYLIQUE: Les manches sont fabriqués par le biais d'un matériel spécifique à base d'acrylique. Cette spécificité permet aux manches d'être unique grâce à la forte concentration de particules d'acrylique de haute qualité. Toutes différences sur un manche reflètent l'aspect unique de celui-ci et ne doit en aucun cas être considéré comme une marque de défaut.

OBJETS BUGATTI: Tous les objets pour la table et pour la décoration de BUGATTI sont réalisés avec les meilleurs matériaux. Suivre les instructions, où présentes, à l'intérieur de chaque produit. Les principaux sont les suivants: • Acier inoxydable 18/10 • Aluminium alimentaire • Zamak: alliage de zinc, d'aluminium et de manganèse • Bois de Frêne et de Hêtre: ces deux arbres appartiennent à la flore cultivable • Verre soufflé - Cristal • PMMA: polyméthacrylate de méthyle • PP: Polypropylène • Nylon: Résistant aux fortes températures. • PCT Tritan BPA free • Boîtes et confections en carton recyclé.

On conseille de les nettoyer avec un chiffon doux et de les laver à la main uniquement avec un détergent liquide ou en crème. Ces objets ne sont pas garantis pour le lavage au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser des détergents en poudre. • N'utiliser ni brosses en métal (paille de fer), ni produits détergents abrasifs. Éviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.

BESTECK LEITFADEN: Schönes Besteck kann Ihrem gedeckten Tisch ein völlig anderes Aussehen verleihen. Sofern Sie den folgenden einfachen Leitfaden zur Pflege und Aufbewahrung Ihres Bestecks beachten, wird es auch in den kommenden Jahren seinen Glanz bewahren.

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Bitte prüfen Sie, ob Ihr Besteck für den Spülmaschinen-Waschgang bis 65°C/149°F geeignet ist. Dennoch erinnern wir an folgende einfache Pflegehinweise:

1) **18/10 rostfreie Edelstahlbestecke sind spülmaschinenfest bis 65°C/149°F.**

2) **Bestecke mit Kunststoffgriffen sind für Spülmaschinen-Waschgänge bei mittlerer/ niedriger Temperatur (50°C-55°C/ 122°F-131°F) geeignet.** Benutzen Sie bitte keine alkalischen Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten.

3) **Bestecke mit PVD Auflage sind spülmaschinenfest bis 60°C/ 140°F.** Um eventuelle Kalkrückstände nach dem Spülgang zu entfernen, empfehlen wir, das Besteck mit warmen Wasser und Weinessig abzuspülen. Benutzen Sie bitte keine alkalischen Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten.

• Beachten Sie bitte die Gebrauchesanweisung Ihrer Geschirrspülmaschine. • Entnehmen Sie das Besteck aus der Spülmaschine und trocknen Sie das Besteck per Hand, sobald der Spülgang beendet ist. • Laden Sie das Besteck in die spezielle "Besteckschublade" oder in den "Besteckkerb". • Laden Sie die Messer getrennt vom Besteck in die spezielle "Besteckschublade" oder in die obere Ablage für Messer und immer mit der Klinge nach unten (vermeidet die Möglichkeit versehentlicher Verletzung). • Lassen Sie das Besteck nach dem Spülgang nicht in der Maschine bzw. in deren dampfiger Umgebung stehen, da die Bestecke fleckig werden oder anderweitig Schaden nehmen können. • Reinigen Sie versilbertes Besteck und Edelstahl-Besteck nicht im gleichen Waschgang.

SPÜLEN VON HAND: • Benutzen Sie ein flüssiges oder cremiges Reinigungsmittel. • Benutzen Sie niemals Pulverreiniger. • Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel. • Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten. • Trocknen Sie das Besteck sofort nach dem Spülen.

PFLEGEHINWEISE: • Längerer Kontakt des Besteck mit Salz, Essig, Ei, Tomatensauce, Fruchtsäuren, Reinigungsmitteln oder einigen mineralischen Salzen in Leitungswasser kann Korrosion oder Fleckenbildung verursachen. • Lassen Sie besondere Vorsicht im Umgang mit Messern walten. • Die Klingen haben einen hohen Carbon-Anteil, die dadurch eine schärfere Schnittkante erreichen. Dadurch sind sie aber auch anfälliger für Korrosion. • Im Falle von Fleckenbildung reinigen Sie diese mit einer Edelstahlpolitur. • Lassen Sie Edelstahl-Bestecke niemals in dampfiger Umgebung liegen, da dies zu Fleckenbildung führen kann, das eine anschließende Politur erforderlich macht.

BESTECKE MIT FARBIGEM KUNSTSTOFF/ ACRYL-GRIFF: Die Griffe werden in Handarbeit mittels Be- und Verarbeiten von Acrylplatten hergestellt. Aufgrund der Maserung und/ oder der Anzahl bzw. Konzentration von Farbpartikeln ist jeder Griff ein Unikat. Abweichungen zwischen den Griffen sind Kennzeichen ihrer Einzigartigkeit und können nicht als Herstellungsfehler betrachtet werden.

BUGATTI GESCHENKARTIKEL: Alle dekorativen Produkte und Produkte für den gedeckten Tisch, die von BUGATTI hergestellt werden, sind aus den besten Materialien gefertigt. Bitte halten Sie sich, falls verfügbar, an die Instruktionen, die zusammen mit dem Produkt geliefert werden. Die am häufigsten verwendeten Materialien sind: • 18/10 Edelstahl • lebensmittelunbedenkliches Aluminium • Zamak = Zink - Aluminium - Magnesium Legierung • Esche- und Buchenholz (nachwachsender Rohstoff) • geblassenes Glas - Kristall • PMMA: Polymethyl Methacrylat • PP: Polypropylen • Nylon: hohe Hitzebeständigkeit • PCT Tritan BPA frei • Kartons werden aus Recyclingpapier hergestellt.

Es wird empfohlen, die Produkte mit einem weichen Tuch zu reinigen oder nur per Hand mit einem flüssigen oder cremigen Reinigungsmittel zu reinigen. Benutzen Sie niemals Pulverreiniger. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel. • Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten.

INSTRUCCIONES CUBIERTOS: La belleza de los cubiertos puede incrementar el deseo de sentarse a la mesa, preparada para la cena o el almuerzo. Siguiendo las siguientes recomendaciones, los cubiertos una vez lavados y guardados en orden, conservaran su brillantez y perfección durante años.

LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS: Al comprar una cubertería, es preciso asegurarse de que el producto ha sido fabricado para poder ser lavado en el lavavajillas a una temperatura mínima de 65°C. En todo caso, recordamos unos sencillos consejos:

1) **Los cubiertos en acero inox 18/10 están garantizados para ser lavados en lavavajillas a 65°C.**

2) **Los cubiertos con mango de color están garantizados para ser lavados en lavavajillas a temperatura medio-baja de 50-55°C.** Evite detergentes alcalinos que contengan alcohol y perfumes.

3) **La cubertería con recubrimiento de PVD está garantizada para el lavado en lavavajillas hasta 60°C.** Para eliminar cualquier residuo de cal del lavavajillas, recomendamos enjuagar con agua tibia y vinagre de vino. Evite los detergentes alcalinos que contengan alcohol o perfumes.

• Siga las instrucciones adjuntas a su lavavajillas. • Sacar y secar los cubiertos inmediatamente una vez finalizado el ciclo de lavado. • Cargar los cubiertos en la especial “bandeja superior para cubiertos” o en la “cesta para cubiertos”. • Cargar los cuchillos por separado del resto de cubiertos en la especial “bandeja superior para cubiertos” o en el estante superior del portacuchillas y siempre con el corte hacia abajo (para evitar la posibilidad de cortes accidentales). • Deben evitarse tanto los ciclos de remojo, como el dejar los cubiertos en ambientes húmedos, ya que pueden aparecer manchas o sufrir algún deterioro. • No mezclar en el mismo ciclo de lavado cubierto en acero y plateados.

LAVADO MANUAL: • Usar un detergente líquido o en crema. • Nunca utilizar detergentes en polvo. • No utilizar cepillos metálicos (estropajos) ni detergentes abrasivos. • Evitar detergentes alcalinos que contengan alcohol y perfumes. • Secar los cubiertos a mano inmediatamente después de lavarlos.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO: • Un largo contacto (remojo) de los cubiertos de acero inox con sal, vinagre, salsa de tomate, fruta ácida, detergentes o las sales minerales del agua del grifo, pueden ocasionar manchas o micro-agujeros. • Cuidar con esmero los cuchillos. • El filo tiene un alto contenido de carbono que confiere un perfecto perfil costante al mismo, pero que está expuesto a la corrosión. • Por lo tanto, en caso de que aparezcan manchas, deben limpiarse con un producto específico para el acero inox. • Nunca dejar los cubiertos en ambientes húmedos que pueden favorecer la aparición de manchas, que harán necesario un nuevo lavado.

CUBIERTOS DE ACRÍLICO: Los mangos están realizados por la manufactura de láminas de acrílico y esto es lo que hace de cada mango una pieza única por sus venas y/ o número y concentración de pizcas. Cada diferencia entre un mango y otro es símbolo de su singularidad y no es debido a defectos de manufactura.

OBJETOS BUGATTI: Todos los utensilios para la mesa y los objetos de decoración de Bugatti están fabricados con óps mejores materiales. Seguir las instrucciones, donde disponibles, que acompañan al producto. Los más utilizados son los siguientes:

• Acero inox 18/10 • Aluminio para alimentos • Zama = aleación de cinc, aluminio y magnesio • Modera de Fresno y Haya: obtenido de bosques manejados responsablemente • Viadro soplado - cristal • PMMA: Poli-metil-metacrilado • PP: Polipropileno • Nylon: resistente a las temperaturas. • PCT Tritan sin BPA • Cajas y confecciones en cartón reciclado.

Recomendamos limpiar con un paño suave y solo lavar a mano con detergente líquido o crema. No están garantizados para el lavado en el lavavajillas. • Nunca utilizar detergentes en polvo. No utilizar cepillos metálicos (estropajos) o detergentes abrasivos. Evitar los detergentes alcalinos que contengan alcohol o perfumes.

ИНСТРУКЦИИ ПО УХОДУ ЗА СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ Красивые столовые приборы сделают накрытый для обеда или ужина стол еще более привлекательным. Придерживаясь этих простых указаний во время мойки и хранения столовых приборов, можно сохранить их блеск и безупречный внешний вид на протяжении долгих лет.

МОЙКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ Убедитесь, что ваши столовые приборы пригодны для мойки в посудомоечной машине при температуре не ниже 65°C/149°F. В любом случае, напоминаем вам эти простые инструкции:

1) Столовые приборы из нержавеющей стали 18/10 пригодны для мойки в посудомоечной машине при температуре 65°C/149°F.

2) Цветные Столовые приборы пригодны для мойки в посудомоечной машине при средне-низкой температуре 50-55°C/122-131°F. Не используйте щелочные моющие средства, содержащие спирт или ароматизирующие вещества.

3) Столовые приборы с PVD покрытием пригодны для мойки в посудомоечной машине при температуре 60 °C/140 °F. Для удаления остатков известкового налета после мойки в посудомоечной машине, мы рекомендуем прополоскать столовые приборы теплой водой и винным уксусом. Не используйте щелочные моющие средства, содержащие спирт или ароматизирующие вещества.

- Следуйте инструкциям, прилагаемым к вашей посудомоечной машине.
- Сразу после окончания цикла мойки вынимайте столовые приборы из машины и высушивайте их вручную.
- Загружайте ножи в машину отдельно, лезвием вниз (во избежание случайных порезов).
- Не используйте цикл ополаскивания без слива воды, и не оставляйте столовые приборы во влажной среде, так как это может привести к образованию на них пятен или повреждений.
- Не смешивайте в одном цикле мойки стальные и посеребренные столовые приборы

РУЧНАЯ МОЙКА • Используйте жидкие или кремообразные моющие средства. Ни в коем случае не используйте чистящие порошки. • Не применяйте металлические щетки (мочалки) или абразивные моющие средства. • Не используйте щелочные моющие средства, содержащие спирт или ароматизирующие вещества.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ • Длительный контакт столовых приборов с солью, уксусом, яйцами, томатным соусом, кислыми фруктами, моющими средствами или некоторыми минеральными солями, содержащимися в водопроводной воде, может привести к образованию пятен или коррозии. • Ножам необходим правильный уход. В лезвиях содержится много углерода, обеспечивающего безупречно режущую кромку, но повышающего опасность коррозии. • В случае обнаружения пятен на лезвиях удалите их, используя специальное средство для чистки нержавеющей стали. • Ни в коем случае не оставляйте столовые приборы во влажной среде во избежание образования пятен, которые необходимо удалять.

ЦВЕТНЫЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ С АКРИЛОВЫМИ РУЧКАМИ Ручки изготавливаются вручную из акриловых листов, что делает каждую из них уникальной благодаря прожилкам и/или количеству и плотности крапинок. Любые отличия одной ручки от другой являются признаком их исключительности и не должны рассматриваться как производственный дефект.

ПОДАРОЧНЫЕ ТОВАРЫ BUGATTI Все столовые аксессуары и декоративные предметы BUGATTI выполнены из наилучших материалов.

Если возможно, следуйте инструкциям, прилагаемым к продукту. Наиболее часто используемые материалы: • Нержавеющая сталь 18/10 • Пищевой алюминий • ЦАМ: сплав из цинка – алюминия - магния • Древесина ясеня и бука (получаемая из восстанавливаемых лесопосадок) • Дутое стекло - Хрусталь • ПММА: Полиметилметакрилат • ПП: Полипропилен • Нейлон: выдерживает высокие температуры. • PCT (полициклогександиметилентерефталат) Тритан без бисфенола А • Коробки изготовлены из переработанной бумаги

Рекомендуется чистить предметы с золотым и PVD покрытием мягкой тканью и мыть их только вручную жидким или кремообразным моющим средством. Ни в коем случае не используйте чистящие порошки • Не используйте нержавеющие губки или абразивные чистящие средства. • Не используйте щелочные моющие средства, содержащие спирт или ароматизирующие вещества

커트러리/식기류 관리법

완벽한 테이블 세팅에 꼭 필요한 아름다운 커트러리! 제품을 보다 오래 사용할 수 있도록 보관 및 관리 방법을 알려드립니다.

식기세척기

제품이 식기세척기의 65°C/149°F 온도에서 세척이 가능한지 확인이 필요하오니 아래 내용을 주의하여 관리에 참고하십시오.

- 1) 18/10 스테인리스 스틸 커트러리는 65°C/149°F에서 식기세척기 사용이 가능합니다.
 - 2) 컬러 커트러리/식기류는 중/저온(50°C-55°C/122°F-131°F)에서 식기세척기 사용이 가능합니다. 단, 알코올 또는 향수가 함유된 알칼리성 세제를 사용하지 마십시오.
 - 3) PVD 코팅 수저는 60°C/140°F에서 식기세척기 사용이 가능합니다. 식기세척기로 세척 후 제품에 남은 석회 자국 잔여물을 제거하려면 따뜻한 물과 와인식초로 커트러리를 행구는 것을 추천합니다. 단, 알코올 또는 향수가 함유된 알칼리성 세제를 사용하지 마십시오.
- 식기 세척기와 함께 제공되는 지침을 따르십시오. • 세척이 끝나면 바로 꺼내어 물기를 닦아 내십시오. • 커트러리는 커트러리를 보관할 수 있게끔 되어 있는 트레이에 두십시오. • 칼은 다른 제품들과 분리하여 칼날이 아래를 향하도록 하여 두십시오 (칼날로 발생할 수 있는 사고 가능성을 방지합니다). • 제품이 변질되는 것을 피하기 위해 세척이 끝난 후 물기가 바로 제거될 수 있도록 하십시오. • 은도금 및 스테인리스 제품을 같이 넣지 마십시오.

손 설거지

- 액체나 크림 세제를 사용하십시오. • 파우더를 사용하지 마십시오. • 스테인리스 스펀지나 연마제를 사용하지 마십시오. • 알코올 또는 향수가 함유된 알칼리성 세제는 피하십시오. • 커트러리를 닦은 후에는 남아 있는 물기를 제거해 주세요.

제품 취급 시 주의사항

- 소금, 식초, 달걀, 토마토 소스, 산성 과일, 세제 또는 수돗물에 함유된 미네랄 염과의 접촉이 장기간 지속되면 자국 및 얼룩이 발생할 수 있습니다. • 칼은 각별히 주의 하십시오. • 칼날의 높은 탄소 함량은 칼날을 날카롭게 만들지만 부식되기 쉽습니다. • 얼룩이 있는 경우 스테인리스 광택제로 닦으십시오. • 스테인리스 커트러리는 습기가 많은 상태로 방치하면 얼룩이 생길 수 있으니 주의하십시오.

아크릴 손잡이가 있는 컬러 커트러리/식기

제품의 손잡이는 아크릴 시트의 수동 제조를 통해 제작됩니다. 이 과정은 모든 손잡이에 각각의 특징을 다르게 새깁니다. 따라서, 손잡이 간의 차이는 제조상의 결함으로 간주해서는 안 됩니다.

부가티 선물 아이템

부가티에서 생산하는 테이블과 장식품은 최고의 소재로 제작되었습니다. 가능한 제품과 함께 제공된 지침을 따르십시오. 가장 많이 사용되는 재료는 • 18/10 스테인리스 • 식품 등급 알루미늄 • 자막(Zamak): 아연 - 알루미늄 - 마그네슘 합금 • 애쉬 및 비치우드(식물성 식물군의 일부) • 분유리 - 크리스탈 • PP: 폴리프로필렌 • 나일론: 내고온성 • PCT Trican BPA 무첨가 금 및 PVD 코팅 제품의 경우 부드러운 천으로 세척하고 액체 또는 크림 세제로만 손으로 세척하는 것이 좋습니다. 파우더를 사용하지 마십시오. • 스테인리스 스펀지나 연마제를 사용하지 마십시오. 알코올 또는 향수가 함유된 알칼리성 세제는 피하십시오.

餐具清洗保养指南

美丽的餐具可以让你的餐桌变得与众不同,如果您遵循这些说明来清洗和保养餐具,在未来的几年里您的餐具将保持完美的光彩亮泽。

洗碗机

请检查您的餐具是否可以在温度高达65°C/149°F的洗碗机中清洗,以下是简单的说明:

- 1) 18/10 不锈钢餐具可在温度65°C/149°F的洗碗机中清洗。
 - 2) 彩色餐具可在中/低温度(50°C-55°C/122°F-131°F)的洗碗机中清洗。请勿使用含有酒精及香精的碱性洗涤剂来清洗。
 - 3) 带有PVD涂层的餐具可在温度60°C / 140°F的洗碗机清洗。为了清除洗碗机中的任何水垢残留物,我们建议用温水和醋来冲洗餐具,请勿使用含有酒精或香水的碱性洗涤剂。
- 按照洗碗机随附的说明书来进行操作。
 - 洗碗机的洗涤流程结束后,请立即取出餐具并用手将餐具擦干。
 - 将餐具放入特殊的“上层的餐具托盘”或“餐具篮”中。
 - 将刀具与其他餐具分开放在特殊的“上层的餐具托盘”或上部刀架中,并且刀片始终朝下(以避免意外割伤)。
 - 避免使用冲水待洗程把餐具放在潮湿的环境中,这样会造成餐具产生污渍或损坏。
 - 请勿将镀银及不锈钢餐具混合放在同一个洗程中清洗。

手洗

• 请使用液态或乳状清洁剂,请勿使用粉末清洁剂。• 请勿使用钢丝刷或具侵蚀性的清洁剂。• 请勿使用含有酒精或香精的碱性洗涤剂。

保养技巧

- 餐具长时间与盐、醋、鸡蛋、西红柿酱、酸性水果、洗涤剂或自来水中的一些矿物盐接触会造成餐具点蚀或产生污渍。
- 刀具必须特别小心处理,刀刃通常都含有高碳成分以产生较锋利的切削刃,但同时也会更容易腐蚀。
- 如有污渍,请用不锈钢抛光剂来清洁。
- 请勿将不锈钢餐具放在潮湿的环境中,这样可能会导致餐具产生污渍并需要抛光。

带有压克力手柄的彩色餐具

手柄是采用手工生产的压克力板来制造的,由于其纹理及/或颗粒的数量及浓度让每一支手柄都是独一无二的。手柄之间的任何差异都是其独特性的象征,不得视为制造缺陷。

布加迪礼品

布加迪生产的任何餐具及装饰品都是采用最好的材料制成的,如果可能的话,请按照随产品所附的说明书进行操作。最常使用的材料是: • 18/10 不锈钢 • 食品等级的铝 • 锌合金: 锌 - 铝 - 镁合金 • 岑树及榉木 (属于可种植的植物群) • 吹制玻璃 - 水晶 • PMMA: 压克力 • PP: 聚丙烯 • 尼龙: 耐高温 • 不含双酚A的PCT Tritan • 再生纸制成的纸箱。

对于金色及PVD涂层的物品,建议使用软布清洁,并且只能使用液体或乳状清洁剂来手洗,请勿使用粉末清洁剂。• 请勿使用钢丝刷或具侵蚀性的清洁剂。• 请勿使用含有酒精或香精的碱性洗涤剂。