

## 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.

### Notes for PVD cutlery:

- PVD Cutlery is dishwasher safe.
- DO NOT machine polish PVD Cutlery.
- DO NOT use abrasive materials with PVD Cutlery.
- Fingerprints can be removed from PVD cutlery with light buffing.

## NL Verzorgingsinstructies voor bestek

Langdurig contact met veel voorkomende corrosieve stoffen zoals afwasmiddel, zout, azijn, citroensap, vetten en vleesjus kan het bestek beschadigen. Om de levensduur van uw bestek te verlengen:

- Was het bestek na gebruik zo snel mogelijk in warm zeepwater.
- Laat vuil bestek nooit inweken en droog bestek altijd onmiddellijk na de afwas met een schone, droge doek.
- Laat bestek nooit 's avonds in de vaatwasmachine afkoelen of drogen. Etensoverblijfselen kunnen op het bestek achterblijven en het bestek doen roesten.
- Gebruik het voorspoelprogramma niet voor bestek.
- Was RVS en verzilverd bestek gescheiden om beschadiging van de zilverlaag te voorkomen.

### Opmerkingen voor PVD-bestek:

- PVD-Bestek is geschikt voor de vaatwasser.
- PVD-Bestek NIET machinaal polijsten.
- Gebruik GEEN schurende middelen op PVD Bestek.
- Vingerafdrukken kunnen worden verwijderd van PVD-bestek door het licht te polijsten.

## EN Knives - Care Instructions

### Safety

- Blades are sharp. Take care when handling/using.
- Always carry the knife by the handle.
- Always store the knife so it can be picked up by the handle.
- Keep out of reach of children.

### Use

- For best results, ensure blade is always sharp - sharpen as necessary.
- DO NOT cut frozen food or bones with the knife.
- DO NOT use the knife for prying open objects.

### Cleaning

- Clean with warm, soapy water.
- Not recommended for dishwashing.
- Dry thoroughly immediately after cleaning.

## NL Messen - Onderhoudsinstructies

### Veiligheid

- De messen zijn scherp. Wees zeer voorzichtig bij de omgang en gebruik.
- Houd het mes altijd aan het handvat vast.
- Bewaar het mes altijd zodanig dat u het mes bij het handvat vastpakt.
- Houd messen buiten bereik van kinderen.

### Gebruik

- Voor de beste resultaten zorgt u dat het mes altijd scherp is - indien nodig slijpen.
- GEEN bevroren voedsel of botten met het mes snijden.
- Gebruik het mes NIET om voorwerpen open te wringen.

### Reiniging

- Reinigen met warm zeepwater.
- Wassen in de vaatwasser niet aanbevelen.
- Na reiniging onmiddellijk goed drogen.

## 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.

### Notes pour les couverts avec revêtement PVD :

- Les couverts PVD sont compatibles lave-vaisselle.
- NE PAS Fourbir les couverts PVD à la machine.
- NE PAS utiliser de matériaux abrasifs avec les couverts PVD.
- Les empreintes digitales peuvent être retirées des couverts PVD avec un polissage léger

## 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.

### Hinweise für das PVD-Besteck:

- Das PVD-Besteck ist spülmaschinenfest.
- Polieren Sie das PVD-Besteck NICHT maschinell.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel am PVD-Besteck.
- Fingerabdrücke können vom PVD-Besteck durch leichtes Polieren entfernt werden.

## FR Couteaux - Notice d'entretien

### Sécurité

- Les lames coupent. Prenez les précautions qui s'imposent quand vous les manipulez / utilisez.
- Portez toujours les couteaux par le manche.
- Rangez toujours les couteaux de manière à ce qu'ils puissent être saisis par le manche.
- Rangez les couteaux hors de la portée des enfants.

### Utilisation

- Pour des résultats optimum, veillez à entretenir le tranchant de la lame - aigüisez vos couteaux lorsque nécessaire.
- NE PAS utiliser les couteaux pour découper des denrées surgelées ou des os.
- NE PAS utiliser les couteaux pour faire levier et ouvrir des objets.

### Nettoyage

- Lavez les couteaux à l'eau savonneuse tiède.
- Le lavage des couteaux au lave-vaisselle n'est pas recommandé.
- Séchez bien les couteaux immédiatement après lavage.

## DE Messer - Pflegeanleitung

### Sicherheit

- Die Klingen sind scharf. Vorsicht beim Umgang mit den Messern.
- Das Messer stets am Griff fassen.
- Das Messer stets so aufbewahren, dass es am Griff aufgenommen werden kann.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

### Gebrauch

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einer scharfen Klinge - Messer nach Bedarf schärfen.
- KEINE gefrorenen Lebensmittel oder Knochen mit dem Messer schneiden.
- Mit dem Messer NICHTS gewaltsam öffnen.

### Reinigen

- Mit einer warmen Seifenlauge reinigen.
- Nicht für den Geschirrspüler empfohlen.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.

## 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 rullo 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.

### Note per le posate PVD:

- Le Posate PVD sono lavabili in lavastoviglie.
- NON lucidare le Posate PVD.
- NON usare sostanze abrasive con le Posate PVD.
- Le impronte si possono rimuovere semplicemente pulendo le posate PV.

## ES Instrucciones para el cuidado de la cubertería

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 prolongar la vida de su cubertería:

- 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 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.

### Notas para los cubiertos PVD:

- Los cubiertos PVD son aptos para lavavajillas.
- NO pule a máquina los Cubiertos PVD.
- NO utilice materiales abrasivos en los Cubiertos PVD.
- Las huellas dactilares se pueden eliminar de los Cubiertos PVD con un ligero pulid.

## IT Coltelli - Istruzioni

### Sicurezza

- Le lame sono affilate. Fare attenzione quando si manipolano/usano i coltelli.
- Trasportare sempre il coltello mantenendolo dall'impugnatura.
- Riporre il coltello sempre in modo che sia possibile prenderlo dall'impugnatura.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

### Uso

- Per ottenere i migliori risultati, assicurarsi che la lama sia sempre affilata; affilare come necessario.
- NON utilizzare il coltello per tagliare ossa o cibo congelato.
- NON utilizzare il coltello per aprire oggetti.

### Pulizia

- Lavare con acqua saponata calda.
- Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.

## ES Cuchillos - Instrucciones de cuidado

### Seguridad

- Las hojas están afiladas. Tener cuidado durante la manipulación/utilización.
- Agarrar siempre el cuchillo por el mango.
- Guardar siempre el cuchillo de forma que pueda agarrarse por el mango.
- Mantenerlos fuera del alcance de los niños.

### Utilización

- Para obtener mejores resultados, asegurarse de que la hoja esté siempre afilada - afilarla si es necesario.
- NO cortar alimentos congelados ni huesos con el cuchillo.
- No utilizar el cuchillo para forzar objetos apalancando.

### Limpieza

- Limpiarlos con agua jabonosa caliente.
- No se recomienda el lavado con lavavajillas.
- Secarlos cuidadosamente después de la limpieza.



UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
NL	040 2628080	service@nisbets.nl	
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr	
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be	
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be	
DE	0800 1860806	service@nisbets.de	
ES	901 100133		
AU	1300 225 960		15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia
NZ	0800 222 700		

hygiplas.com 