





Pflege- und Reinigungshinweise

Alle **Amil** Bestecke sind spülmaschinengeeignet. Das Spülen per Hand oder mit der Spülmaschine ist ein notwendiger Reinigungsvorgang. Aber beachten Sie bitte, dass die Reinigung in der Spülmaschine wesentlich aggressiver ist.

Daher sind die **Amil** Bestecke aus Chromstahl unter sorgfältiger Einhaltung der Pflege- und Reinigungshinweise spülmaschinengeeignet. Zum Erhalt des schönen Glanzes, um Flecken zu vermeiden oder damit Korrosions-Schäden gar nicht auftreten sollten Sie grundsätzlich wie folgt Reinigen bzw. Pflegen:

- In den Speisen vorkommenden Säuren und Fette greifen das Metall an. Deshalb lassen Sie bitte die Bestecke nicht über einen längeren Zeitraum ungereinigt liegen. Nach dem Reinigungsvorgang ggf. die Kalkflecken oder Kochsalzrückstände mit einem Tuch wegwischen. Im Falle der langen Aussetzung sind hässliche Flecken sogar Korrosions-Schäden unvermeidlich.
- Die Bestecke dürfen auch nicht längere Zeit feucht liegen bleiben oder einweichen. Reinigen Sie grundsätzlich alle gleich nach dem Gebrauch, spülen Sie gründlich nach und trocknen Sie mit einem frischen Tuch gut ab, besonders die Messerklingen. Um die Schnittfestigkeit zu erhalten, werden die Messerklingen aus einer anderen Stahllegierung hergestellt. Daher ist eine besonders gute Pflege bzw. Reinigung unerlässlich.
- Beachten Sie bitte beim Reinigen in der Spülmaschine, dass die Besteckgriffe nach unten in den Besteckkorb (Ratsam aus Plastik) gestellt werden. Sie brauchen dabei nicht streng zu trennen, sondern mischen Sie lieber. Die Messer sind in der Spülmaschine separat zu stellen. So erreicht der Wasserstrahl die verunreinigten Stellen besser und vermeidet weitgehend die Verkratzungen.
- Zwischen Metallen unterschiedlicher Art kommt es in der Spülmaschine zu Elektrochemischer Wechselwirkung. Um Oxidationen vorzubeugen geben Sie hierzu nur rostfreien Edelstahl in die Spülmaschine. Die Bestecke nicht zu eng in den Besteckkorb stopfen oder den Korb überfüllen. Idealerweise können sich die eingestellten Teile mit einer Toleranz von etwa einem Zentimeter in jede Richtung bewegen. Auch nicht zu leer lassen bei Beweglichkeit der Einzelteile von mehr als zwei Zentimetern schlagen sich die Besteckteile gegenseitig.
- Die richtige Dosierung und Wahl von Spülmittel, Klarspüler und geeignetem Regeneriersalz trägt wesentlich zum Erfolg des maschinellen Spülens bei. Daher beachten Sie bitte die Gebrauchsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine.
- Haben sich doch einmal Flecken gebildet so können Sie die Flecken mit einem handelsüblichen Chromstahltreiniger oder mit 10%iger Zitronensäurelösung mühelos entfernen, haben Sie kein Grund zur Sorge. Stahlwolle oder Scheuermittel dürfen nicht benutzt werden, sie rauhen die Oberfläche auf und führen zu Beschädigungen. Daher verwenden Sie immer einen Schwamm oder ein weiches Tuch zum Reinigen.

Alle **Amil** Produkte werden entworfen, um Ihren Erwartungen zu entsprechen. Jedoch kann ungenügende Reinigung bzw. Pflege Ihre Beständigkeit und Qualität verschlechtern. Bitte beachten Sie diese Hinweise, um die Garantie nicht zu gefährden.



Care and Cleaning Instructions

All **Amil** cutleries are dishwasher-safe. The rinsing by hand or with the dishwasher is a necessary cleansing process. But you have to pay attention to the fact that rinsing in the dishwasher is much more aggressive.

Therefore, **Amil** cutlery made of chrome steel are dishwasher-safe provided that you observe carefully the care and cleaning instructions. For preserving the beauty gloss, in order to avoid stains or the appearance of damage from corrosion at all, you should observe the following care and cleaning instructions:

- Acids and fat which occur in food products corrode metal. Therefore, you should not leave the cutlery for a long time uncleaned, please. After the cleansing process if necessary, wipe it off well with kitchen towel from the lime-spots or cooking-salt-residues. In case of long exposure, ugly spots even corrosion damages are inevitable.
- The cutleries may also not leave wet for a long time or soak. After every usage you should clean immediately and dry them thoroughly with kitchen towel, in particular the knife blades. In order to preserve the cut resistance, the knife blades are made of another alloy steel. Hence a special care and cleaning are necessary.
- Please note with the cleaning in the dishwasher to put the cutlery-handle down into the cutlery basket (Advisable from plastic). In doing so, do not sort, rather mix them better. The knives are to be put in the washer separately. So that the water jet can reach the dirty parts easily. Apart from that, you will also avoid scratches.
- In the dishwasher there is an electrochemical interaction between metals of different kind. To prevent oxidations, you give only stainless steel in the washer. The cutleries not too closely into the cutlery basket filling or overcrowd the basket. Ideally the cutlery parts can move in every direction with a tolerance about one centimetre. Also, do not leave too empty for flexibility of the items of more than two centimeters, the cutlery parts beat each other.
- The right dosage and choice of washing-up liquid, rinse aid and regenerating salt contributes substantially to the success of the machine rinsing. Hence, you follow the instructions of your dishwasher, please.
- However, in case of that seem there to spots. By means of a usual chrome steel-cleaner or 10-% citric acids you can remove the spots easily, don't worry. Steel wool or abrasives must not be used they rough the surface and cause damage. Therefore, always use a sponge or a soft kitchen towel for cleaning.

All **Amil** products are designed to meet your expectations. However, insufficient care can worsen their durability and quality. Observe these instructions to keep the warranty on our products.



Bakım ve Temizlik Bilgileri

Tüm **Amil** Çatal Kaşık Takımları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Elle veya bulaşık makinesiyle yıkamak gerekli bir temizleme işlemidir. Ancak, bulaşık makinesinde temizlemenin çok daha agresif olduğunu lütfen unutmayın.

Bu nedenle krom çelikten üretilmiş **Amil** Çatal Kaşık Takımı yalnız bakım ve temizlik talimatlarına dikkatlice uyulursa bulaşık makinesinde yıkanabilir. Güzel parlaklığı korumak, lekeleri önlemek veya korozyon hasarını önlemek için, her zaman aşağıdaki gibi temizlemeli ve bakımını yapmalısınız:

- Gıdalardaki asitler ve yağlar metale saldırır. Bu nedenle, Çatal Kaşık Takımını uzun süre temizlenmemiş bırakmayın. Temizleme işleminden sonra, gerekirse kireç lekelerini veya tuz kalıntılarını bir bezle silin. Uzun süre maruz kalma durumunda, çirkin lekeler, hatta korozyon hasarı kaçınılmazdır.
- Çatal Kaşık Takımı nemli kalmamalı veya uzun süre bekletmemelidir. Temel olarak, kullanımdan hemen sonra hepsini temizleyin, iyice durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın, özellikle bıçakları. Kesme mukavemetini korumak için bıçaklar farklı bir çelik alaşımdan üretilmiştir. Bu nedenle, özellikle iyi bir bakım veya temizlik esastır.
- Bulaşık makinesinde temizlik yapılırken Çatal Kaşık kulplarını aşağı doğru çatal bıçak sepetine (plastik tavsiye edilir) yerleştirin. Kesinlikle ayırmamız gerekmez, hatta daha çok karıştırın. Yalnız Bıçakları bulaşık makinesine ayrı yerleştirmelisiniz. Böylece, su jeti kirlenmiş alanlara daha iyi ulaşır ve büyük ölçüde çiziklerden kaçınır.
- Çeşitli tipteki metaller arasında bulaşık makinesinde elektrokimyasal etkileşim meydana gelir. Oksidasyonu önlemek için bulaşık makinesine sadece paslanmaz çelik ekleyin. Çatal bıçak sepetini çok sıkı veya aşırı doldurmayın. İdeal olarak, yerleştirdiniz parçalar yaklaşık bir santimetrelilik bir toleransla her yöne hareket edebilir, yalnız yerleştirdiniz parçalar iki santimetreden daha fazla hareket etmemeli, çatal kaşık parçaları birbirini zedeler.
- Bulaşık makinesi için kullanılan deterjan, parlatici ve tuz seçimini veya dozajını doğru yapın, yıkama başarısına önemli ölçüde katkıda bulunur. Bu nedenle, bulaşık makinenizin kullanım talimatlarına uyun.
- Eğer Lekeler oluşursa, piyasada satılan bir krom çelik temizleyicisi veya %10 sitrik asit çözeltisi ile kolayca temizlenebilir, endişeye gerek yok. Çelik yün veya aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır, bunlar yüzeyi pürüzlendirir ve hasara neden olurlar. Bu nedenle, temizlik için her zaman bir sünger veya yumuşak bir bez kullanın.

Tüm **Amil** ürünleri beklentilerinizi karşılamak üzere tasarlanmıştır. Ancak, yetersiz temizlik veya bakım dayanıklılık ve kalitesini bozabilir. Ürünlerimizdeki Garantiyi korumak için lütfen bu talimatları uygulayın.