

# Esmeyer®

...on the table!

## Conseils d'entretien pour votre service

Votre satisfaction est très importante pour nous ! C'est pour cela que nous apportons un grand soin à la fabrication de nos produits qui subissent de nombreux contrôles de qualité jusqu'à leur livraison.

De façon à ce que vous profitiez longtemps de votre nouveau service, veuillez respecter les conseils d'entretien cidessous.

Les couverts arborant l'inscription "Esmeyer" sont fabriqués en alliage inoxydable d'acier au chrome. Ce matériau est insensible et sans problèmes pour un usage quotidien. Toutefois, il n'est pas par principe adapté au lavage en lave-vaisselle. Si vos couverts arborent l'inscription "**18/10 Esmeyer**", c'est qu'ils ont été fabriqués dans un alliage inoxydable d'acier au nickel-chrome. Ce matériau est extrêmement robuste et adapté au lavage en lave-vaisselle.

Les lames de couteaux sont fabriquées en acier inoxydable au chrome et nécessitent de ce fait un entretien attentif.

Ne laissez jamais longtemps des restes de nourriture adhérer à vos couverts. Veuillez de ce fait les nettoyer immédiatement après usage. Si vous utilisez un lave-vaisselle, ces parties de votre service doivent être placées mélangées vers le bas des paniers. Après le cycle de séchage, veuillez retirer les couverts et éliminer l'humidité éventuellement restante avec un torchon propre.

Les couverts fabriqués en matériaux combinés, p.ex. avec des manches en bois ou couvert similaire, subissent des contraintes particulières lors du lavage. C'est pour cela que nous vous recommandons expressément de les laver à la main.

Si jamais une tâche, voire de la rouille, devait apparaître sur vos couverts, nous vous recommandons de traiter les parties concernées avec un produit conventionnel d'entretien pour métaux.

Pour les couverts présentant une dorure totale ou partielle, ne pas utiliser de produits polissants sur les parties dorées.

Le respect de ces conseils vous permettra de profiter de votre service pendant de nombreuses années.

Votre service après-vente **Esmeyer**

Internet: [www.esmeyer.de](http://www.esmeyer.de)

# Esmeyer®

...on the table!

## Verzorgingsinstructies voor uw bestek

Het is voor ons van belang dat u tevreden bent! Daarom worden onze producten met uiterste zorg vervaardigd. Tot op het moment van uitlevering worden zij aan regelmatige kwaliteitscontroles onderworpen.

Het is de bedoeling dat u lang plezier beleeft aan uw bestek. Daarom verzoeken wij u, de onderstaande aanwijzingen voor de verzorging op te volgen.

Met "**Esmeyer**" gestempeld bestek bestaat uit veredeld chroomstaal. Dit materiaal is sterk en probleemloos in het dagelijks gebruik, maar niet per definitie bestand tegen de vaatwasmachine. Wanneer uw bestek is gestempeld met "**18/10 Esmeyer**", is het vervaardigd uit hoogwaardig veredeld chroom nikkel staal. Dit materiaal is bijzonder robuust en ook bestand tegen de reiniging in een vaatwasmachine.

Het messelemmet wordt vervaardigd uit veredeld chroomstaal en moet daarom goed verzorgd worden. Laat u etenresten nooit lang op het bestek inwerken. Het is verstandig, het bestek altijd direct te reinigen. Wanneer u een vaatwasmachine gebruikt, is het belangrijk dat u de bestekdelen met de stelen naar beneden en door elkaar in de bestekbakken zet. Wanneer u na de droging de bestekdelen uit de machine neemt, kunt u het best met een zachte doek eventueel achtergebleven vocht verwijderen.

Bestek uit gecombineerd materiaal, bijvoorbeeld met houten handvatten of dergelijke, wordt bij de afwas extra belast. Daarom adviseren wij uitdrukkelijk, dergelijke bestekken niet in de vaatwasmachine te reinigen.

Wanneer vlekken of zelfs roest op bestekdelen mochten ontstaan, adviseren wij een behandeling van de desbetreffende delen met een in de handel verkrijgbaar poetsmiddel voor metaal.

Bij bestekken die helemaal of gedeeltelijk verguld zijn, mogen de vergulde delen niet met een poetsmiddel worden behandeld.

Wanneer u deze aanwijzingen opvolgt, zult u lang plezier beleven aan uw bestek.

Uw **Esmeyer** klantenservice

Internet: [www.esmeyer.de](http://www.esmeyer.de)

# Esmeyer®

...on the table!

## Pflegehinweise für Bestecke

Für den Kauf eines ESMEYER-Produktes danken wir Ihnen vielmals. Ihre Zufriedenheit und Ihr Vertrauen liegen uns sehr am Herzen. Unsere Produkte werden deshalb mit größter Sorgfalt hergestellt.

Damit Sie lange Freude an Ihrem neu erworbenen Besteck haben, empfehlen wir die Beachtung der folgenden Hinweise:

Grundsätzlich ist für alle Bestecke die Handspülung vorzuziehen, da die besonders aggressiven Reinigungsmittel bei der Maschinenreinigung dem Edelstahl auf Dauer schaden können.

Mit "**Edelstahl**" oder "**Edelstahl 18/0**" gestempelte Bestecke sind aus Chrom-Edelstahl hergestellt. Dieses vielfach verwendete Material ist problemlos im täglichen Gebrauch und bei sorgfältiger Behandlung (s. u.) spülmaschineneeignet.

Ist Ihr Besteck mit "**Edelstahl 18/10**" gestempelt, so wurde hochwertiger CN-Edelstahl verwendet. Dieses Material ist sehr robust und eignet sich daher besonders gut zur Reinigung in einer Geschirrspülmaschine.

**Messerklingen** werden stets aus Chrom-Edelstahl hergestellt und benötigen deshalb aufmerksame Pflege.

Speisereste sollten nie über längere Zeit auf Bestecke einwirken. Deshalb bitte nach Gebrauch sofort reinigen oder zumindest mit heißem Wasser abspülen.

bitte wenden...

Internet: [www.esmeyer.de](http://www.esmeyer.de)

# Esmeyer®

...on the table!

Sollten Sie sich entscheiden, eine Geschirrspülmaschine zu benutzen, ist es sehr wichtig, die Anweisungen des Maschinen-Herstellers (Salz-Dosierung) zu beachten.

Die Besteckteile sollten mit dem Griff nach unten, gemischt in die Maschine gestellt werden. Bitte kurz nach Abschluß des Trocknungsvorganges entnehmen und restliche Feuchtigkeit mit einem weichen Tuch entfernen. Die Besteckteile bitte nie feucht liegenlassen. Dies gilt besonders für die empfindlichen Messerklingen.

Sollten sich doch einmal Flecken an Besteckteilen bilden, so empfehlen wir, diese mit einem handelsüblichen Metall-Pflegemittel zu entfernen. Dies sorgt zusätzlich für einen dauerhaften Schutz des Materials.

Sollte Ihr Besteck mit einer Vergoldung oder Mattierung veredelt sein, dürfen an diesen Stellen keine Poliermittel verwendet werden.

Bestecke aus Materialkombinationen (z. B. Holz- oder Kunststoffgriffe) unterliegen bei der Reinigung besonderen Belastungen. Wir empfehlen daher ausdrücklich Handspülung.

Bei Beachtung der oben stehenden Hinweise werden Sie viele Jahre Freude am Glanz Ihres Besteckes haben.

Weitere Tips zur Besteckpflege und Informationen rund um das Thema „der gedeckte Tisch“ finden Sie auf unseren Internet-Seiten.

Ihre **Esmeyer** Kundenberatung

Internet: [www.esmeyer.de](http://www.esmeyer.de)

# Esmeyer®

...on the table!

## Care Instructions for Flatware

Thank you very much for purchasing an ESMEYER product. Customer satisfaction is very important to us! We set great store by the quality of our products and recommend you to study the following instructions:

In general manual cleaning is advisable for all kinds of flatware because the aggressive detergents used in dishwashers may attack the steel through often use.

Items of flatware with an "**Edelstahl**" or "**Edelstahl 18/0**" stamp are manufactured from stainless steel. This very common material is convenient for daily use and can be cleaned in a dishwasher, if cared for adequately (see below).

An "**Edelstahl 18/10**" stamp on your flatware indicates that high quality CN-steel was used. This material is extremely robust and suitable for dishwashers.

**Blades** of knives are always made of stainless steel and consequently require special care.

Food residue should never be allowed to remain on the flatware for a long period of time. Please clean or at least rinse the flatware immediately after using it. Should you decide to use a dishwasher, please make sure that the instructions of its producer are followed and the flatware is placed inside with the handles pointing downwards.

After the drying process, please remove the flatware and dry up any remaining moisture with a piece of soft cloth. Especially the knives should be looked after immediately.

If still any stains should appear on the flatware, we recommend to remove them with a normal metal polish. This protects the flatware additionally.

If your flatware has a **gold plating** or a **mat / satin finish**, metal polish must not be used on these parts.

Flatware made of more than one material (e.g. wooden or plastic handles) is subjected to special strain when cleaned in a dishwasher. We therefore strongly recommend manual cleaning for it.

If the above mentioned recommendations are followed, you can obtain the resplendent look of your flatware for many years.

More suggestions on caring for your flatware and information about „the well-set table“ can be found at our website.

Sincerely, **Esmeyer** customer service.

Internet: [www.esmeyer.de](http://www.esmeyer.de)

# Esmeyer®

...on the table!

## Istruzioni per la cura delle POSATE

La Vostra soddisfazione ci sta molto a cuore! Per questo i nostri articoli sono prodotti con estrema cura. Fino alla consegna passano per molti controlli di qualità.

Affinché Voi possiate godere per molto tempo delle nuove posate, Vi preghiamo di osservare le seguenti istruzioni per la cura.

Le posate con la punzonatura "**Esmeyer**" sono realizzate in acciaio legato al cromo. Questo è un materiale resistente e pratico per l'uso quotidiano, però non sempre si può lavare in lavastoviglie.

Se le Vostre posate sono dotate della punzonatura "**18/10 Esmeyer**" allora è stato impiegato acciaio legato al cromo nicel di alta qualità. Questo materiale è estremamente robusto ed è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Le lame dei coltelli sono sempre realizzate in acciaio legato al cromo e dunque hanno bisogno di una cura particolare.

Visto che le posate non dovrebbero essere mai esposte per un tempo prolungato all'azione dei resti di cibo, si consiglia di pulirle sempre subito dopo l'uso. Se usate la lavastoviglie, le posate vanno introdotte miste nel cestino, con il gambo verso il basso. Una volta terminata la fase di asciugatura, togliere le posate e asciugare con un panno morbido l'eventuale umidità residua.

Le posate realizzate con combinazione di materiali, come per esempio impugnature in legno o simili, durante il lavaggio sono sottoposte a sollecitazioni particolari; in questo caso consigliamo di lavarle sempre a mano.

Se un giorno una posata dovesse presentare delle macchie o addirittura arrugginarsi, consigliamo di trattare il punto in questione con uno dei normali prodotti per la cura dei metalli.

Se le posate hanno una doratura parziale o totale, non si devono trattare i punti dorati con prodotti per lucidare.

Osservando le presenti istruzioni le Vostre posate saranno lucide per molto tempo.

Il Vostro Servizio di consulenza **Esmeyer**

Internet: [www.esmeyer.de](http://www.esmeyer.de)