

דגשים והנחיות לניקיון ותחזוקה כלי סכו"ם – BUGATTI

סכו"ם יפיפה יכול לעשות את כל ההבדל לשולחן ארוחת הערב שלך. שמירה על ההנחיות השטיפה והאחסון תשמור על הזוהר הסכו"ם והכלים שלך לאורך שנים.

שטיפה במדיח כלים:

- סכו"ם וכלים עשויים נירוסטה 18/10 – הם כלים המסווגים ככלים שניתן לשטוף אותם במדיח כלים בטמפרטורה עד 65 מעלות צלזיוס.
- סכו"ם וכלים צבעוניים – ניתנים לשטיפה במדיח אך בטמפרטורת מים בינונית: 50-55 מעלות צלזיוס.
- סכו"ם עם עיטורי – Swarovski (סברובסקי) וסכו"ם עם ציפוי/עיטור זהב או כסף אינם מתאימים לשטיפה במדיח כלים ויש לשטוף אותם ביד בלבד. שטיפה במדיח אינה מכוסה באחריות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי אלקאליים המכילים אלכוהול או בושם.
- כלים עם ציפוי PVD מתאימים לשטיפה במדיח בטמפרטורה 60 מעלות. כדי להסיר כתמי אבנית משאריות השטיפה במדיח יש לשטוף את הכלים במים חמים וחומץ בן יין.
- פעל לפי ההוראות שטיפה של יצרן המדיח. יש להסיר לאחר סיום שטיפת את הכלים והסכו"ם מהמדיח ולייבשם ידנית.
- סכינים יש לשטוף בתא סכו"ם נפרד מכלי סכו"ם אחרים כאשר הלהב מופנה כלפי מטה (כדי למנוע סכנת פגיעה).
- אין לבצע מחזור שטיפה עם המתנה בסיום כדי למנוע מצב שהסכו"ם ישהה בסביבה לחה – פעולה כזו יכולה להכתים את הסכו"ם ואף לפגוע בו.
- אין לערבב כלים מצופים כסף עם כלי נירוסטה באותו מחזור שטיפה!

שטיפה ידנית

- יש להשתמש בסבון נוזלי לשטיפה הכלים והסכו"ם.
- אין להשתמש בחומרי אבקה וניקוי שוחקים ספוג הפלא, סקוטש, צמר פלדה וכד'...
- אין להשתמש בחומרי ניקוי אלקאליים המכילים אלכוהול או בושם.

תחזוקה שוטפת

יש להיזהר – מגע ממושך של הכלים והסכו"ם עם מלח, חומץ, ביצה, רוטב עגבניות, מיץ פירות, חומרי ניקוי או מהמינרלים ומלחים המצויים במי ברז עלולים לגרום להכתמה. לכן לאחר השימוש יש לשטוף ולייבש. להב הסכינים מצופה פחמן המעניק עמידות וחדות גבוהה לסכינים. אך יחד עם זאת הם יכולים להיפגע מקורוזיה. במקרה של כתמים יש לנקות את הכלים עם חומר פוליש לנירוסטה ולא להשאיר אותם במקום לח. לאחר

השטיפה יש לייבשם.

סכ"ם וכלים עם ציפוי אקרילי

ידיות הכלים והסכ"ם מיוצרים מחומר אקרילי באופן ידני. יצור זה הופך כל ידית לייחודית בגלל מבנה החומר והטקסטורה ממנה היא יוצרה. כל הבדל בין ידיות הוא הסמל לייחודיות שלהן ואין לראות בזה כפגם בייצור.

Bugatti Gift items

כל פריטי הדקורציה לשולחן שולחן של BUGATTI מיוצרי מהחומרים הטובים ביותר בנמצא. החומרים הנפוצים ביותר הם: נירוסטה 18/10, אלומיניום לשימוש עם מזון, סגסוגת אבץ, עץ זכוכית, קריסטל פולימתיל מתאקרילט, פוליפרופילן, ניילון עמיד לטמפרטורות גבוהות, ללא חומרי BPA ו PCT Tritan, וקופסאות מנייר ממוחזר. מומלץ לנקות אותם ביד בעזרת מטלית רכה וסבון נוזלי לעולם אל תשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.

פורצלן

פורצלן בוגאטי מיוצר בטכניקות ייצור מתקדמות כך שהוא בטוח לשימוש במדיח כלים, מיקרוגל תנור ומקפיא. כל המידע על המוצר מצויים בגב הפריט.

זכוכית קריסטל

בועות האויר הקטנות והפסים הרכים של פני שטח זכוכית הקריסטל היא עדות לאיכות בלתי מתפשרת של זכוכית קריסטל בעבודת יד. טפל בזהירות והשתמש בו על משטחים שטוחים ויציבים, שכן המוצר עלול להישבר במקרה של נפילה. מומלץ לשטוף ידנית ולהשתמש בחומרי ניקוי לא שוחקים.

מכשירים ביתיים

לפני השימוש הראשוני יש לעיין העלון ההתקנה וההדרכה, ויש לציית להוראות הבטיחות והתחזוקה.