



ISTRUZIONI PER IL LAVAGGIO E LA CURA
DELLA VOSTRA POSATERIA
100% MADE IN ITALY



Rivadossi Sandro & C.
via Gargnà, 41/A 25078 Vestone (BS)
T +39 0365 81481 | Fax +39 0365 820429
info@rivadossi.it | www.rivadossi.it



PER AVERE POSATE SEMPRE BRILLANTI VI CHIEDIAMO DI SEGUIRE I NOSTRI CONSIGLI

1. Per le nostre posate si consiglia un lavaggio in lavastoviglie alle medie e basse temperature di 60°C. Evitare l'utilizzo di detergenti alcalini, troppo aggressivi o contenenti cloro, e di prodotti abrasivi.
2. Lavare le posate immediatamente dopo l'uso; un prolungato contatto con alimenti tipo sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, acqua ad alto contenuto di calcare possono causare macchie o corrosioni.
3. Caricare le posate nel cestello di lavaggio con la parte in acciaio rivolta verso il basso.
4. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio.
5. Caricare i coltelli separatamente dalle posate, le lame hanno un alto contenuto di carbonio, il quale garantisce un profilo tagliente alla lama ma è anche soggetto a corrosione.
6. In caso si presentassero macchie sulla parte in acciaio, consigliamo una pulitura con panni morbidi e prodotti specifici.
7. Non lasciare le posate in atmosfera umida, potrebbero danneggiarsi o macchiarsi.
8. Non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio, posate in acciaio con posate argentate.
9. Le posate con manico in legno non sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie.



TO ALWAYS HAVE BRILLIANT CUTLERY, WE ASK YOU TO FOLLOW OUR ADVICE

1. For our cutlery we recommend washing in the dishwasher at medium and low temperatures of 60°C. Avoid using alkaline detergents, which are too aggressive or chlorine-contained, and abrasive products.
2. Wash cutlery immediately after use; prolonged contact with foods such as salt, vinegar, eggs, tomato sauce, acidic fruits, water with a high limescale content may cause stains or corrosion.
3. Load the cutlery into the wash basket with the steel side facing down.
4. Remove and dry the cutlery immediately after the end of the wash cycle.
5. Load the knives separately from the cutlery, the blades have a high carbon content, which guarantees a sharp profile to the blade but is also subject to corrosion.
6. If there are stains on the steel part, we recommend cleaning it with soft cloths and specific products.
7. Do not leave cutlery in a humid atmosphere, as they may be damaged or stained.
8. Do not mix steel cutlery with silver cutlery in the same wash cycle.
9. Cutlery with wooden handles is not guaranteed to be washed in the dishwasher.



POUR TOUJOURS AVOIR DES COUVERTS BRILLANTS, NOUS VOUS DEMANDONS DE SUIVRE NOS CONSEILS

1. Pour nos couverts, nous recommandons un lavage au lave-vaisselle à des températures moyennes et basses de 60°C. Évitez d'utiliser des détergents alcalins, trop agressifs ou contenant du chlore, et des produits abrasifs.
2. Lavez les couverts immédiatement après utilisation ; un contact prolongé avec des aliments tels que le sel, le vinaigre, les œufs, la sauce tomate, les fruits acides, l'eau à forte teneur en calcaire peut provoquer des taches ou de la corrosion.
3. Chargez les couverts dans le panier à linge avec le côté acier vers le bas.
4. Retirez et séchez les couverts immédiatement après la fin du cycle de lavage.
5. Chargez les couteaux séparément des couverts, les lames ont une teneur élevée en carbone, ce qui garantit un profil tranchant à la lame mais est également sujet à la corrosion.
6. S'il y a des taches sur la partie en acier, nous vous recommandons de la nettoyer avec des chiffons doux et des produits spécifiques.
7. Ne laissez pas les couverts dans une atmosphère humide, car ils pourraient être endommagés ou tachés.
8. Ne mélangez pas des couverts en acier avec des couverts en argent dans le même cycle de lavage.
9. Il n'est pas garanti que les couverts avec des poignées en bois soient lavés au lave-vaisselle.



UM IMMER BRILLANTES BESTECK ZU HABEN, BITTEN WIR SIE, UNSEREN RATSCHLÄGEN ZU FOLGEN

1. Für unser Besteck empfehlen wir das Waschen in der Spülmaschine bei mittleren und niedrigen Temperaturen von 60°C. Vermeiden Sie die Verwendung von alkalischen Reinigungsmitteln, die zu aggressiv oder chlorhaltig sind, und scheuernden Produkten.
2. Waschen Sie das Besteck sofort nach Gebrauch; längerer Kontakt mit Lebensmitteln wie Salz, Essig, Eiern, Tomatensauce, sauren Früchten und Wasser mit hohem Kalkgehalt kann zu Flecken oder Korrosion führen.
3. Legen Sie das Besteck mit der Stahlseite nach unten in den Waschkorb.
4. Nehmen Sie das Besteck heraus und trocknen Sie es sofort nach Beendigung des Spülgangs.
5. Laden Sie die Messer getrennt vom Besteck, die Klingen haben einen hohen Kohlenstoffgehalt, der ein scharfes Profil der Klinge garantiert, aber auch Korrosion ausgesetzt ist.
6. Wenn sich Flecken auf dem Stahlteil befinden, empfehlen wir, es mit weichen Tüchern und speziellen Produkten zu reinigen.
7. Lassen Sie Besteck nicht in einer feuchten Atmosphäre liegen, da es beschädigt oder fleckig werden kann.
8. Mischen Sie Do Stahlbesteck nicht mit Silberbesteck im selben Waschgang.
9. Es kann nicht garantiert werden, dass Besteck mit Holzgriffen in der Spülmaschine gewaschen wird.