

ISTRUZIONI POSATE: Le belle posate possono rendere ancor più invitante la tavola apparecchiata per la cena e per il pranzo. Se seguirai queste semplici linee guida, quando le laverai e le rimetterai in ordine, si manterranno sempre brillanti e perfette per anni.

LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE: Controllate sempre che le posate acquistate siano state costruite in modo da poter essere lavate in lavastoviglie ad almeno 65 °C. In ogni caso ricordiamo queste semplici istruzioni:

- 1) **Le posate in acciaio inox 18/10 sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie a 65 °C.**
- 2) **Le posate manico colore sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie alle medio-basse temperature di 50-55 °C.** Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.
- 3) **Le posate con rivestimento PVD sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie fino a 60°C.** Per rimuovere eventuali residui di calcare della lavastoviglie si consiglia un risciacquo con acqua tiepida e aceto di vino. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.

• Seguire le istruzioni allegate alla vostra lavastoviglie. • Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. • Caricare le posate nell'apposito "cassetto posate" o "cestello per le posate". • Caricare i coltelli separatamente dalle posate nell'apposito "cassetto posate" o nel ripiano superiore porta-coltelli e sempre con la lama rivolta verso il basso (evita la possibilità di tagli accidentali). • Evitare di utilizzare cicli di solo ammollo e lasciar le posate in atmosfera umida perché possono macchiarsi o danneggiarsi. • Non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argenteate.

LAVAGGIO MANUALE: • Utilizzare un detergente liquido o in crema. • Non utilizzare mai detersivi in polvere. • Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detersivi abrasivi. • Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi. • Asciugare le posate subito dopo il lavaggio.

CONSIGLI DI MANUTENZIONE: • Un prolungato contatto (ammollo) delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersivi o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie e micro-fori. • Abbiate cura dei coltelli. • Le lame hanno un alto contenuto di carbonio il quale conferisce un perfetto profilo tagliente alla lama ma è anche soggetto alla corrosione. • Quindi, se si presentano macchie, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio. • Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

POSATE COLORE MANICO IN ACRILICO: I manici sono realizzati tramite la lavorazione manuale di lastre in acrilico, questo fa sì che ogni manico sia unico per venature e/o numero e densità di pagliuzze. Eventuali differenze tra un manico e l'altro sono segno della sua esclusività e non sono da considerarsi un difetto di fabbricazione.

OGGETTISTICA BUGATTI: Tutti gli oggetti per la tavola e per la decorazione di BUGATTI sono realizzati con i migliori materiali. Seguire le istruzioni, ove presenti, all'interno di ogni prodotto. I più utilizzati sono i seguenti: • Acciaio inox 18/10 • Alluminio Alimentare • Zama = lega Zinco - Alluminio - Magnesio • Legno di Frassino e Faggio ricavati dalle foreste gestite in maniera responsabile • Vetro soffiato - Cristallo • PMMA: Poli-metil-metacrilato • PP: Polipropilene • Nylon: resistente alle temperature. • PCT Tritan BPA free • Scatole e confezioni in cartone riciclato.

Si consiglia di pulire con un panno morbido e di lavare solo a mano con un detergente liquido o in crema. Non sono garantiti per il lavaggio in lavastoviglie. Non utilizzare mai detersivi in polvere. • Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detersivi abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi.

CUTLERY/ FLATWARE GUIDELINES: Beautiful cutlery can make all the difference to your dinner table. If you follow these simple guidelines when you wash and store your cutlery, it will keep its brilliance for years to come.

DISHWASHER: Check that your cutlery is designed to be washed in a dishwasher up to 65°C/ 149°F. However, we remind these simple instructions:

1) **18/10 stainless steel cutlery are dishwasher-safe at 65°C/ 149°F.**

2) **Colour cutlery/ flatware are dishwasher-safe at middle/low temperature (50°C-55°C/ 122°F-131°F).**

3) **Cutlery with PVD coating are dishwasher-safe at 60°C/140°F.** To remove any limescale residues from the dishwasher, we recommend to rinse the cutlery with warm water and wine vinegar. Do not use alkaline detergents that contain alcohol or perfume.

• Follow the instructions that come with your dishwasher. • Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. • Load the cutlery in the special “top cutlery tray” or “cutlery basket”. • Load the knives separately from the other cutlery in the special “top cutlery tray” or in the upper knife holder shelf and always with the blade facing down (to avoid the possibility of accidental cuts). • Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because they can get stained or damaged. • Don't mix silver plated and stainless steel items in the same cycle.

HANDWASHING: • Use a liquid or a cream detergent. • Never use powder ones. • Do not use stainless sponges or abrasive cleaners. • Avoid alkaline detergents that contain alcohol or perfume. • Hand-dry the cutlery immediately after washing.

MAINTENANCE TIPS: • Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. • Take special care with knives. • The blades have a high carbon content, which creates a sharper cutting edge but is also more prone to corrosion. • In case of stains, clean them with a stainless steel polish. • Never leave stainless steel cutlery in damp conditions, as this may cause staining and requires polishing.

COLOUR CUTLERY/ FLATWARE WITH ACRYLIC HANDLE: Handles are made through the manual manufacturing of acrylic sheets. This makes every handle unique thanks to its veins and/ or number and concentration of particles. Any difference among handles is the symbol of their uniqueness and must not be considered a manufacturing defect.

BUGATTI GIFT ITEMS: Any table and decoration item produced by BUGATTI is made with the best materials. If available, follow the instructions provided with the product. The most used materials are: • 18/10 Stainless steel • Food grade aluminium • Zamak = Zinc - Aluminium - Magnesium alloy • Ash and Beech wood (part of the plantable flora) • Blow glass - crystal • PMMA: polymethyl methacrylate • PP: Polypropylene • Nylon: resistant to high temperatures • PCT Tritan BPA free • Boxes made of recycled paper.

It is recommended to clean them with a soft cloth and to wash them only by hand with a liquid . Never use powder ones. • Do not use stainless sponges or abrasive cleaners. Avoid alkaline detergents that contain alcohol or perfume.

INSTRUCTIONS POUR LES COUVERTS: De beaux couverts peuvent rendre la table, dressée pour le dîner ou pour le déjeuner, encore plus invitante. Si vous suivez ces simples instructions, lorsque vous les laverez et que vous les rangerez, ces couverts resteront toujours brillants et parfaites des années.

LAVAGE AU LAVE-VAISSELLE: Assurez-vous toujours que les couverts que vous avez achetés ont été réalisés pour pouvoir être lavés au lave-vaisselle à au moins 65°C. Quoi qu'il en soit, nous vous rappelons ces simples règles élémentaires:

1) **Les couverts en acier inoxydable 18/10 sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle à 65°C.**

2) **Les couverts avec manche couleur sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle à une température moyenne/basse de 50-55°C.** Eviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.

3) **Les couverts avec revêtement PVD sont garantis pour le lavage au lave-vaisselle jusqu'à 60°C.** Pour éliminer tout résidu de calcaire du lave-vaisselle, nous recommandons de rincer à l'eau tiède et au vinaigre de vin. Évitez les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.

- Suivre les instructions de votre lave-vaisselle.
- Retirer et sécher les couverts dès la fin du cycle de lavage.
- Chargez les couverts dans le " tiroir à couverts " ou " panier à couverts ".
- Chargez les couteaux séparément des autres couverts dans le " tiroir à couverts " ou dans l'étagère supérieure pour couteaux et, toujours avec la lame dirigée vers le bas (évitez les risques de coupures accidentelles).
- Eviter d'effectuer des cycles de trempage uniquement et de laisser les couverts dans une atmosphère humide, de façon à ce qu'ils ne puissent ni se tacher, ni s'abîmer.
- Au cours d'un même cycle de lavage, ne pas mélanger des couverts en acier avec des couverts en argent.

LAVAGE À LA MAIN: • Utiliser un produit détergent liquide ou en crème. • Ne jamais utiliser des détergents en poudre. • N'utiliser ni brosses en métal (paille de fer), ni produits détergents abrasifs. • Eviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums. • Essayez vos couverts immédiatement après la fin du cycle de lavage.

CONSEILS D'ENTRETIEN: • Un contact prolongé (trempage) des couverts en acier inoxydable avec le sel, le vinaigre, les œufs, la sauce tomate, les fruits aigres, les détergents ou les sels minéraux de l'eau du robinet peuvent provoquer des taches et des micro-perforations. • Prendre soin des couteaux. • Les lames ont une forte teneur en carbone qui donne à la lame un profil tranchant parfait mais qui est également sujet à la corrosion. • S'ils présentent des taches, il faut donc les nettoyer avec un produit spécial pour l'acier. • Ne jamais laisser les couverts dans des milieux humides car ils pourraient s'y tacher et exiger un nouveau nettoyage.

COUVERTS AVEC MANCHE ACRYLIQUE: Les manches sont fabriqués par le biais d'un matériel spécifique à base d'acrylique. Cette spécificité permet aux manches d'être unique grâce à la forte concentration de particules d'acrylique de haute qualité. Toutes différences sur un manche reflètent l'aspect unique de celui-ci et ne doit en aucun cas être considéré comme une marque de défaut.

OBJETS BUGATTI: Tous les objets pour la table et pour la décoration de BUGATTI sont réalisés avec les meilleurs matériaux. Suivre les instructions, où présentes, à l'intérieur de chaque produit. Les principaux sont les suivants: • Acier inoxydable 18/10 • Aluminium alimentaire • Zamak: alliage de zinc, d'aluminium et de manganèse • Bois de Frêne et de Hêtre: ces deux arbres appartiennent à la flore cultivable • Verre soufflé - Cristal • PMMA: polyméthacrylate de méthyle • PP: Polypropylène • Nylon: Résistant aux fortes températures. • PCT Tritan BPA free • Boîtes et confections en carton recyclé.

On conseille de les nettoyer avec un chiffon doux et de les laver à la main uniquement avec un détergent liquide ou en crème. Ces objets ne sont pas garantis pour le lavage au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser des détergents en poudre. • N'utiliser ni brosses en métal (paille de fer), ni produits détergents abrasifs. Eviter les détergents alcalins contenant de l'alcool ou des parfums.

BESTECK LEITFADEN: Schönes Besteck kann Ihrem gedeckten Tisch ein völlig anderes Aussehen verleihen. Sofern Sie den folgenden einfachen Leitfaden zur Pflege und Aufbewahrung Ihres Bestecks beachten, wird es auch in den kommenden Jahren seinen Glanz bewahren.

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Bitte prüfen Sie, ob Ihr Besteck für den Spülmaschinen-Waschgang bis 65°C/149°F geeignet ist. Dennoch erinnern wir an folgende einfache Pflegehinweise:

- 1) **18/10 rostfreie Edelstahlbestecke sind spülmaschinenfest bis 65°C/149°F.**
- 2) **Bestecke mit Kunststoffgriffen sind für Spülmaschinen-Waschgänge bei mittlerer/ niedriger Temperatur (50°C-55°C/ 122°F-131°F) geeignet.** Benutzen Sie bitte keine alkalischen Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten.
- 3) **Besteck mit PVD Auflage sind spülmaschinenfest bis 60°C/ 140°F.** Um eventuelle Kalkrückstände nach dem Spülgang zu entfernen, empfehlen wir, das Besteck mit warmen Wasser und Weinessig abzuspolen. Benutzen Sie bitte keine alkalischen Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten.

• Beachten Sie bitte die Gebrauchesanweisung Ihrer Geschirrspülmaschine. • Entnehmen Sie das Besteck aus der Spülmaschine und trocknen Sie das Besteck per Hand, sobald der Spülgang beendet ist. • Laden Sie das Besteck in die spezielle "Besteckschublade" oder in den "Besteckkerb". • Laden Sie die Messer getrennt vom Besteck in die spezielle "Besteckschublade" oder in die obere Ablage für Messer und immer mit der Klinge nach unten (vermeidet die Möglichkeit versehentlicher Verletzung). • Lassen Sie das Besteck nach dem Spülgang nicht in der Maschine bzw. in deren dampfiger Umgebung stehen, da die Bestecke fleckig werden oder anderweitig Schaden nehmen können. • Reinigen Sie versilbertes Besteck und Edelstahl-Besteck nicht im gleichen Waschgang.

SPÜLEN VON HAND: • Benutzen Sie ein flüssiges oder cremiges Reinigungsmittel. • Benutzen Sie niemals Pulverreiniger. • Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel. • Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten. • Trocknen Sie das Besteck sofort nach dem Spülen.

PFLEGEHINWEISE: • Längerer Kontakt des Besteck mit Salz, Essig, Ei, Tomatensauce, Fruchtsäuren, Reinigungsmitteln oder einigen mineralischen Salzen in Leitungswasser kann Korrosion oder Fleckenbildung verursachen. • Lassen Sie besondere Vorsicht im Umgang mit Messern walten. • Die Klingen haben einen hohen Carbon-Anteil, die dadurch eine schärfere Schnittkante erreichen. Dadurch sind sie aber auch anfälliger für Korrosion. • Im Falle von Fleckenbildung reinigen Sie diese mit einer Edelstahlpolitur. • Lassen Sie Edelstahl-Bestecke niemals in dampfiger Umgebung liegen, da dies zu Fleckenbildung führen kann, das eine anschließende Politur erforderlich macht.

BESTECKE MIT FARBIGEM KUNSTSTOFF/ ACRYL-GRIFF: Die Griffe werden in Handarbeit mittels Be- und Verarbeiten von Acrylplatten hergestellt. Aufgrund der Maserung und/ oder der Anzahl bzw. Konzentration von Farbpartikeln ist jeder Griff ein Unikat. Abweichungen zwischen den Griffen sind Kennzeichen ihrer Einzigartigkeit und können nicht als Herstellungsfehler betrachtet werden.

BUGATTI GESCHENKARTIKEL: Alle dekorativen Produkte und Produkte für den gedeckten Tisch, die von BUGATTI hergestellt werden, sind aus den besten Materialien gefertigt. Bitte halten Sie sich, falls verfügbar, an die Instruktionen, die zusammen mit dem Produkt geliefert werden. Die am häufigsten verwendeten Materialien sind: • 18/10 Edelstahl • lebensmittelunbedenkliches Aluminium • Zamak = Zink - Aluminium - Magnesium Legierung • Esche- und Buchenholz (nachwachsender Rohstoff) • geblassenes Glas - Kristall • PMMA: Polymethyl Methacrylat • PP: Polypropylen • Nylon: hohe Hitzebeständigkeit • PCT Tritan BPA frei • Kartons werden aus Recyclingpapier hergestellt.

Es wird empfohlen, die Produkte mit einem weichen Tuch zu reinigen oder nur per Hand mit einem flüssigen oder cremigen Reinigungsmittel zu reinigen. Benutzen Sie niemals Pulverreiniger. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel. • Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel, die Alkohol oder Duftstoffe beinhalten.