

 fontuzzi.



parma
parma

 Cuchillería **24** piezas
acero inoxidable

Consejos de limpieza

Con el fin de que su cubertería luzca siempre como el primer día, fontuzzi le brinda los siguientes consejos para la limpieza de sus cubiertos, con los que conseguirá una duradera y perfecta conservación.

- Se desaconseja totalmente dejar los cubiertos en remojo para ser fregados horas más tarde. Deben de ser lavados inmediatamente después de su uso.
- Para evitar rayones intente no golpear entre sí las piezas. Separe los cuchillos del resto de cubiertos y límpielos por separado y con la hoja hacia abajo.
- No utilice ningún tipo de estropajo, rayaría la superficie.

- No usar nunca en el lavado lejías ni tampoco detergentes que contengan cloro o cloruros libres.
- Los cubiertos pueden ser lavados a mano o en el lavavajillas. En cualquiera de los dos casos se aconseja el uso de un jabón suave (neutro o poco alcalino) que no dañe la superficie.
- Tras el lavado es conveniente proceder de inmediato a su secado, de esta manera evitamos que aparezcan manchas.
- Si lava la cubertería en lavavajillas retírela de la máquina antes del último ciclo de enjuague y séquela a mano. El secado a mano crea un efecto de abrillantado que evita que aparezca el óxido.
- Debe de evitar el contacto prolongado de los cubiertos con

alimentos o ingredientes ácidos como el vinagre, zumo de fruta, mayonesa u otros, pues estos atacan el acero produciendo manchas en los cubiertos

- Evite frotar las hojas y cuchillos con productos abrasivos o limpiadores metálicos o sintéticos.
- Evite la proximidad de los cubiertos con un fuente de calor.

En definitiva, la utilización normal y diaria de los cubiertos en las comidas y su correcta limpieza posterior, evitará los efectos perjudiciales y la aparición de manchas, y prolongará la vida de sus cubiertos **fontuzzi**.



 fontuzzi.

parma
parma

 Cuchillería **24** piezas
acero inoxidable



BBK forstner



linea **parma**