

 **fontuzzi.**



verona

 **Cuchillería 24 piezas**
acero inoxidable

Consejos de limpieza

*Con el fin de que su cubertería luzca siempre como el primer día, **forbuzzi** 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 **fontuzal**.



 fantuzzi.

verona

 Cuchillería **24** piezas
 acero inoxidable



linea **verona**