



Consejos para el cuidado de la cubertería

Gracias por adquirir uno de nuestros productos de la gama BRA. Asegúrese de seguir siempre las instrucciones de usos y cuidados de este folleto. El incumplimiento de dichas instrucciones puede dañar el producto y anular su garantía.

Uso del producto

- Se recomienda lavar los cubiertos antes de la primera utilización.
- La cubertería debe ser utilizada únicamente para entrar en contacto con los alimentos, un uso impropio haría perder validez a la garantía.
- Evitar dejar durante un largo tiempo los cuchillos en contacto con los residuos alimenticios a base de huevo o de tomate, grasas, vinagre, sal, zumos de fruta.
- Evitar dejar los cuchillos en agua con alta densidad salina.
- Evitar dejar los cuchillos durante un largo tiempo en ambientes húmedos.
- No poner los cubiertos en el horno en contacto con fuentes de calor o placas eléctricas.

Lavado en lavavajillas

La cubertería puede lavarse en lavavajillas, utilizando las precauciones siguientes.

- Poner los cuchillos en compartimentos separados de los demás cubiertos.
- Limpiar frecuentemente el filtro del lavavajillas.
- Utilizar detergentes cuyos componentes estén declarados en el embalaje.
- Utilizar el detergente y el abrillantador en las cantidades indicadas en el recipiente.
- No dejar nunca sal gorda sobre el fondo del lavavajillas.
- No lavar el interior del lavavajillas con lejía.
- Al final del ciclo de lavado abrir ligeramente la puerta para permitir la salida de los vapores de lavado.
- En presencia de manchas persistentes, utilizar productos específicos para la limpieza del acero inoxidable. O utilizar vinagre o zumo de limón, teniendo la precaución de volver a lavar las piezas con detergente, después aclarar y secar muy bien.

Para ulteriores informaciones dirigirse siempre al vendedor autorizado.

Informaciones para el consumidor

- La cubertería está fabricada en acero altamente inoxidable, inox 18/10 Aisi 304 o Inox 18/C Aisi 430 apto para el contacto con los alimentos.
- Los cuchillos y las hojas de los cuchillos están fabricados con el mejor acero inoxidable, inox Aisi 420 o inox Aisi 430 apto para el contacto con los alimentos. Este acero contiene carbono para obtener una elevada dureza, elasticidad y es particularmente sensible a los ambientes ácidos o salinos.

Para evitar fenómenos corrosivos es necesario:

- Lavar las hojas de los cuchillos inmediatamente después del uso.
- Utilizar detergentes neutros o ligeramente alcalinos.
- Evitar frotar las hojas de los cuchillos y los cuchillos con: a) productos abrasivos sobre todo si contienen cloro. b) estropajos metálicos o sintéticos.
- No utilizar para el lavado hipocloritos (lejía) ni detergentes que contengan cloro o cloruros libres.
- Secar inmediatamente después del lavado con paños suaves y absorbentes.
- El secado en lavavajillas no es, habitualmente, suficiente para evitar riesgos de corrosión; por lo tanto es necesario efectuar un esmerado secado a mano inmediatamente después del ciclo de lavado.

Las precauciones indicadas son indispensables para evitar daños irreparables a los cuchillos y a las hojas de los cuchillos

Care instructions for cutlery

Thank you for purchasing a product from the BRA range. Always follow the instructions for use and care indicated in this leaflet. Failing to follow the instructions may damage the product and void your warranty.

Instructions for use.

- Wash the cutlery before the first use.
- Use the cutlery only for foods; an illegitimate use may cause the guarantee to be void.
- Do not leave the knives in contact with traces of eggs, tomato, fats, vinegar, salt, fruit juices for a long time.
- Do not leave the knives soaking in water with high contents of salt.
- Do not leave the knives in damp environments for a long time.
- Do not put the cutlery into the oven in contact with sources of heat or onto hot plates.

Dish-washer.

The cutlery can be washed in the dish-washer, provided that the following instructions are followed.

- Keep the knives separate from the other cutlery.
- Wash the dish-washer filter frequently.
- Use detergents whose components are shown on the packaging.
- Detergents and rinse aid must be used in the quantities indicated.
- Do not leave salt on the dish-washer bottom.
- Do not clean the inside of the dish-washer with bleach.
- Open slightly the dish-washer door at the end of the washing cycle to let steam escape out.
- In case of persistent stains, use a special product for cleaning stainless steel. You can also use vinegar or lemon juice and then wash the cutlery with a detergent and finally rinse and dry very carefully.

For further information call the authorised dealer.

Consumer's information

1) The cutlery is made in stainless steel, inox 18/10 Aisi 304 or inox 18/C Aisi 430 suitable for the contact with foods.

2) The knives and the blades have been made up using the best stainless steel inox Aisi 420 or inox Aisi 430 suitable for the contact with foods. This steel has a carbon content to ensure higher hardness and flexibility and it is particularly sensitive to acid or salty environments.

To prevent corrosion follow the instructions below:

1. wash the blades soon after use.
2. use only neutral or low alkaline detergents.
3. do not scour blades and knives with: a) abrasive products, especially if containing chlorine. b) steel or synthetic wool.
4. do not use hypochlorite (bleach) or chlorine-based or chloride-based detergents.
5. wipe soon after washing using a smooth and absorbing cloth.
6. drying in the dish-washer is not generally enough to avoid corrosion; for this reason, we suggest drying very carefully the cutlery by hand soon after washing.

The measures above must be followed to prevent any damage to blades and knives