



NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ NEREZOVÉ JÍDELNÍ PŘÍBORY, NEREZOVÉ NÁDOBÍ A SERVÍROVACÍ NÁČINÍ

Jídelní příbory

Podmínkou poskytnutí garance je dodržování následujících pokynů:

Před prvním použitím

Před prvním použitím příbory, nádobí a náčiní umyjte v teplé vodě s použitím neagresivního tekutého mycího prostředku, opláchněte je a měkkou utěrkou utřete do sucha.

Mytí v myčce na nádobí

Příbory z nerezového materiálu 18/0 je možné mýt v myčce nádobí. Po ukončení zvoleného programu mytí ihned vyjměte příbory z myčky, aby kondenzací vodních par nevznikly skvrny. Nenechávejte je v myčce oschnout, jednotlivé díly příborů měkkou utěrkou otřete do sucha, zejména čepele nožů. Vyvarujete se tak vzniku možných skvrn. Bez výhrad však mytí v myčce nádobí příborů z chromové nerez oceli **18/0** doporučit nelze. Dlouhodobé či intenzivní mytí v myčce i u příborů z materiálu chrom-niklové oceli **18/10** může na přiborech způsobit ztrátu vysokého lesku, poškodit dekorativní pozlacení příborů a satinované plochy. **Pro mytí nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo louhy, prostředky obsahem alkoholu, chlorovaná rozpouštědla, čpavek!**

Při mytí v myčce dodržujte bezpodmínečně správné dávkování pouze výrobcem doporučených mycích a oplachovacích prostředků včetně pravidelného doplňování regeneračních solí. Příbory do myčky vkládejte v souladu s návodem. Ukládejte je smíšeně ve svislé poloze držadlem dolů, aby bylo zaručeno dostatečné mytí a opláchnutí. Čepele nožů se nesmí dotýkat vzájemně, ani žádného jiného kovu. Rovněž tak u ploch satinovaných a postříbřených příborů zabraňte jejich dotyku s jiným kovem. V jednom koši v myčce nemyjte společně příborové díly z chromniklové nerez oceli 18/10 a chromové nerez oceli 17/0 nebo 18/0. Ostří nožů a zoubkování v myčce podléhá zvláštnímu namáhání. Pokud chybějí změkčovadla, je možné mytí v myčce ostatních částí příborů, ale ostří nožů je otupováno. U čepelí nožů se chybějící změkčovadla mohou projevit také zmatněním jejich vzhledu. Nože v myčce nesušte, ale utřete je měkkou utěrkou.

Následná péče

Nenechávejte zaschnout na přiborech, náčiní a nádobí potravinové kyseliny, které jsou obsaženy v hořčici, marinádě, salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídlech apod. Při delším nebo intenzivním působení těchto kyselin mohou na přiborech vzniknout neodstranitelné skvrny. Kyselé zbytky jídel napadají zejména ostří nožů, proto příbory ihned po použití opláchněte a osušte.

Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškodit leštěný povrch vlákнем, drsné mycí utěrky, agresivní chemické látky apod.

Příbory vyšší užitné hodnoty, jako jsou postříbřené, satinované nebo dekorativně pozlacené, pokud chcete uchovat na delší dobu, používejte je a udržujte je s ohledem na jejich speciální povrchovou úpravu. Doporučujeme ruční mytí a oddělené uschování ve speciální kazetě. U postříbřených příborů příbory otřít utěrkou na čištění stříbra. Nepoužívejte nikdy kyseliny. Dekorativně pozlacené příbory jsou citlivé na poškrábání, nepoužívejte proto nikdy utěrkou na čištění stříbra, která má odírací účinek.

Příbory jsou určeny ke stolování, tj. ke konzumaci potravin a manipulaci s nimi. Nepoužívejte je k jiným účelům!

Skladování

Správné sušení a skladování příborů jsou dalšími klíčovými kroky pro zachování lesku a kvality jídelních příborů. Po opláchnutí se řiďte následujícími tipy:

Opatrně vysušte příbory. Použijte čistou a měkkou utěrkou nebo hadřík k důkladnému vysušení příborů. Dbejte na to, abyste odstranili veškerou vlhkost, která by mohla způsobit skvrny.

Skladujte příbory správně, při okolní teplotě od +5 °C do +40 °C a při okolní atmosférické vlhkosti ≤ 60 %. Pokud možno, skladujte příbory odděleně od ostatního nádobí, aby se minimalizovalo riziko poškrábání. Můžete je uložit do příborového boxu nebo použít speciálními ochranné obaly. Pokud je ukládáte do zásuvky, použijte oddělovače, které zabrání vzájemnému tření a poškrábání příborů.

Příbory splňují hygienické požadavky pro styk s potravinami a rovněž splňují požadavky normy EN ISO 8442-1.

Záruka

Na nerezové jídelní příbory a servírovací náčiní poskytujeme záruční lhůtu **24 měsíců**.

Záruka se nevztahuje na používání jiným než doporučeným způsobem.

Záruka se nevztahuje na mechanické poškození příborů a poškození vzniklé působením chemikálií a agresivních čisticích prostředků.

Nerezové nádobí a servírovací náčiní

Popis

Nerezové izolační mísy, kryty izolačních mís, misky dvouplášťové i jednoplášťové včetně víček, misky na salát, šálky na polévku i zmrzlinu, mísy na polévku, naběračky, drobné náčiní a podnosy mají hladké povrchy, které se snadno udržují.

Jsou vhodné pro použití ve stravovacích provozech nemocnic, domovů seniorů v sociálních službách, v provozech hromadného stravování restaurací, jídelen apod.

Použitý materiál – nerezová ocel AISI 304.

Nerezové nádobí lze mýt v myčce.

Materiál splňuje hygienické požadavky pro výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.

Použití

Nerezové nádobí do tabletového systému ABNER v kombinaci s porcelánovým nádobím je určeno k transportu a výdeji naporcované teplé i studené stravy. Nerezové nádobí se pokládá na podnosy a následně distribuuje pomocí transportních vozíků na jednotlivá oddělení.

Nerezové a porcelánové nádobí se předehřívá na teploty +85 °C až +90 °C a klade se na plastové teplotně odolné podnosy. Do předehřátého nádobí se servíruje jídlo o minim. teplotě +85 °C. Při dodržení výše uvedených podmínek zůstává jídlo teplé po dobu 45 min.

Nerezové nádobí a náčiní je vhodné pro použití ve stravovacích provozech restaurací, jídelen, v domácnostech apod.

Údržba:

Nerezové nádobí a náčiní je možné umývat v průmyslových i domácích myčkách nádobí. Po umytí je třeba nádobí řádně osušit. Až po úplném usušení je možné ho stohovat a uložit na suché a čisté místo. Před úplným usušením nádobí **NESKLÁDEJTE DO SEBE A NESTOHUJTE!**

Upozornění:

Nenechávejte přisychat zbytky jídla, protože potravinové kyseliny mohou způsobit skvrny.

Nečistoty neodstraňujte mechanicky – mohlo by dojít k nevratnému poškrábání povrchu, toto poškození by nebylo akceptováno jako reklamace.

Na čištění nerezové oceli nepoužívejte nikdy železnou plenu, neboť její zbytky by mohly způsobit na povrchu tvorbu rzi.

Pro mytí nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo louhy, prostředky s obsahem alkoholu, chlorovaná rozpouštědla, čpavek!

Záruka

Na nerezové nádobí poskytujeme záruční lhůtu **12 měsíců**.

Záruka se nevztahuje na používání nerezového nádobí jiným než doporučeným způsobem.

Záruka se dále nevztahuje na vady vzniklé při používání nerezových nádobí v rozporu s návodem na použití.

Záruka se nevztahuje na mechanické poškození nádobí a poškození vzniklé působením chemikálií a agresivních čisticích prostředků.

Tento návod k použití pečlivě uschovejte.



Vyrábí:
ABNER a.s.
Lanškrounská 87,
571 01 Moravská Třebová
Česká republika





INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE STAINLESS STEEL CUTLERY, STAINLESS STEEL CROCKERY AND SERVING UTENSILS

Cutlery

A condition for the provision of the guarantee is compliance with the following instructions:

Before first use

Before using cutlery, dishes and utensils for the first time wash them in warm water using a mild liquid detergent, rinse them and wipe them dry with a soft cloth.

Dishwasher safe

Cutlery made of 18/0 stainless steel material can be washed in the dishwasher. After finishing the selected washing program, remove the cutlery from the dishwasher immediately to prevent stains from condensation. Do not let them dry in the dishwasher, wipe the individual parts of the cutlery dry with a soft cloth, especially the knife blades. This will avoid possible stains. However, washing in a dishwasher of cutlery made of chrome stainless steel 18/0 cannot be recommended without reservations. Long-term or intensive washing in the dishwasher and cutlery made of chrome-nickel steel 18/10 material can cause the cutlery to lose its high gloss, damage the decorative gilding of the cutlery and satin surfaces. **Do not use aggressive detergents or alkalis, alcohol-containing detergents, chlorinated solvents, ammonia for washing!**

When washing in the dishwasher, be sure to adhere to the correct dosage of only the detergents and rinses recommended by the manufacturer, including regular replenishment of regenerating salts. Insert cutlery into the dishwasher in accordance with the instructions. Store them mixed in an upright position with the handle down to guarantee adequate washing and rinsing. The blades of the knives must not touch each other or any other metal. Likewise, for surfaces of satin and silver-plated cutlery, avoid their contact with other metal. Do not wash cutlery made of chrome-nickel stainless steel 18/10 and chrome stainless steel 17/0 or 18/0 together in the same dishwasher basket. The blade of knives and serrations in the dishwasher are subject to special stress. If there are no plasticizers, it is possible to wash the other parts of the cutlery in the dishwasher, but the knife edges are dulled. In the case of knife blades, the lack of plasticizers can also manifest itself in the dullness of their appearance. Do not dry the knives in the dishwasher, but wipe them with a soft cloth.

Aftercare

Do not let food acids contained in mustard, marinade, salad dressings, fruits, compotes, fruit dishes, etc. dry on cutlery, utensils and dishes. Prolonged or intense exposure to these acids can cause irremovable stains on the cutlery. Acidic food residues attack the blades of knives in particular, so rinse and dry cutlery immediately after use.

Do not use cleaning agents that can damage the polished surface with fiber, harsh washing cloths, aggressive chemicals, etc.

Cutlery of higher utility value, such as silver-plated, satin-finished or decoratively gold-plated, if you want to keep it for a longer period of time, use it and maintain it with regard to its special finish. We recommend hand washing and separate storage in a special cassette. For silver-plated cutlery, wipe the cutlery with a silver cleaning cloth. Never use acids. Decoratively gold-plated cutlery is sensitive to scratching, so never use a silver cleaning cloth that has a rubbing effect.

Cutlery is intended for dining, i.e. for eating and handling food. Do not use them for any other purpose!

Storage

Proper drying and storage of cutlery are other key steps in maintaining the shine and quality of cutlery. After rinsing, follow these tips:

Carefully dry the cutlery. Use a clean and soft cloth or cloth to dry the cutlery thoroughly. Make sure to remove any moisture that could cause stains.

Store cutlery properly, at an ambient temperature of +5 °C to +40 °C and at an ambient humidity of ≤ 60%. If possible, store cutlery separately from other crockery to minimize the risk of scratches. You can store them in a cutlery box or use special protective covers. If you store them in a drawer, use dividers to prevent the cutlery from rubbing against each other and scratching it.

The cutlery meets the hygienic requirements for contact with food and also meets the requirements of EN ISO 8442-1.

Guarantee

We provide a warranty period of **24 months** for stainless steel cutlery and serving utensils.

The warranty does not cover use other than recommended.

The warranty does not cover mechanical damage to cutlery and damage caused by chemicals and aggressive cleaning agents.

Stainless steel cookware and serving utensils

Description

Stainless steel insulated bowls, covers for insulated bowls, double-walled and single-walled bowls including lids, salad bowls, soup and ice cream cups, soup bowls, ladles, small utensils and trays have smooth surfaces that are easy to maintain.

They are suitable for use in catering facilities of hospitals, retirement homes, social services, mass catering operations, restaurants, canteens, etc.

Material used – stainless steel AISI 304.

Stainless steel dishes can be washed in the dishwasher.

The material meets the hygienic requirements for products intended for contact with food and meals.

Use

Stainless steel cookware for the ABNER tablet system in combination with porcelain cookware is intended for the transport and distribution of portioned hot and cold food. Stainless steel dishes are placed on trays and then distributed by means of transport trolleys to individual departments.

Stainless steel and porcelain dishes are preheated to temperatures of +85 °C to +90 °C and placed on heat-resistant plastic trays. Food with a minimum is

served in preheated dishes. temperature of +85 °C. If the above conditions are observed, the food remains warm for 45 minutes.

Stainless steel cookware and utensils are suitable for use in catering facilities, restaurants, canteens, households, etc.

Maintenance:

Stainless steel dishes and utensils can be washed in industrial and domestic dishwashers. After washing, the dishes should be dried properly. Only after it is completely dried can it be stacked and stored in a dry and clean place. Before the dishes are completely dry, **DO NOT STACK!**

Notification:

Do not let food residues dry out, as food acids can cause stains.

Do not remove dirt mechanically – it could cause irreversible scratching of the surface, this damage would not be accepted as a complaint.

Never use an iron nappy to clean stainless steel, as its residue can cause rust to form on the surface.

Do not use aggressive detergents or alkalis, alcohol-containing detergents, chlorinated solvents, ammonia for washing!

Guarantee

We provide a warranty period of **12 months** for stainless steel cookware.

The warranty does not apply to the use of stainless steel cookware other than recommended.

The warranty also does not apply to defects arising from the use of stainless steel cookware contrary to the instructions for use.

The warranty does not cover mechanical damage to the cookware and damage caused by chemicals and aggressive cleaning agents.

Keep these instructions for use in a safe place.



Manufacturer:

ABNER a.s.

Lanškrounská 87,
571 01 Moravská Třebová
Czech Republic





NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU PRÍBORY Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE, RIAD Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE A SERVÍROVACIE NÁČINIE

Príbor

Podmienkou poskytnutia záruky je dodržiavanie nasledujúcich pokynov:

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím príborov, riadu a riadu ich umyte v teplej vode s použitím jemného tekutého čistiaceho prostriedku, opláchnite a utrite dosucha mäkkou handričkou.

Vhodné do umývačky riadu

Príbory vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 18/0 je možné umývať v umývačke riadu. Po dokončení zvoleného umývacieho programu ihneď vyberte príbory z umývačky riadu, aby ste zabránili vzniku škvrn spôsobených kondenzáciou. Nenechávajte ich uschnúť v umývačke riadu, jednotlivé časti príborov utrite dosucha mäkkou handričkou, najmä čepele nožov. Vyhnete sa tak možným škvrnám. Umývanie príborov z chrómovej nehrdzavejúcej ocele **18/0 v umývačke riadu** však nemožno bez výhrad odporučiť. Dlhodobé alebo intenzívne umývanie v umývačke riadu a príborov z chrómniklovej ocele **18/10** môže spôsobiť, že príbory stratia vysoký lesk, poškodia dekoratívne pozlátenie príborov a saténové povrchy. **Na umývanie nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo zásady, čistiace prostriedky obsahujúce alkohol, chlórované rozpúšťadlá, amoniak!**

Pri umývaní v umývačke riadu dbajte na správne dávkovanie iba čistiacich prostriedkov a oplachov odporúčaných výrobcom vrátane pravidelného dopĺňania regeneračných solí. Vložte príbory do umývačky riadu v súlade s pokynmi. Skladujte ich zmiešané vo zvislej polohe s rukovätou nadol, aby ste zaručili dostatočné umývanie a oplachovanie. Čepele nožov sa nesmú dotýkať navzájom ani iného kovu. Rovnako pri povrchoch saténových a postríebrených príborov sa vyhýbajte ich kontaktu s iným kovom. Neumývajte príbory vyrobené z chrómniklovej nehrdzavejúcej ocele 18/10 a chrómovej nehrdzavejúcej ocele 17/0 alebo 18/0 spolu v rovnakom koši umývačky riadu. Čepele nožov a zúbkovanie v umývačke riadu sú vystavené osobitnému namáhaniu. Ak nie sú k dispozícii žiadne zmäčkovačlá, je možné ostatné časti príborov umývať v umývačke riadu, ale okraje nožov sú otupené. V prípade čepelí nožov sa nedostatok zmäčkovačdiel môže prejaviť aj matnosťou ich vzhľadu. Nože nesuňte v umývačke riadu, ale utrite ich mäkkou handričkou.

Následnej starostlivosti

Nedovoľte, aby potravinárske kyseliny obsiahnuté v horčici, marináde, šalátových dresingoch, ovocí, kompótoch, ovocných jedlách atď. zaschli na príboroch, riade a riade. Dlhodobé alebo intenzívne vystavenie týmto kyselinám môže spôsobiť neodstrániteľné škvrny na príboroch. Kyslé zvyšky jedla napádajú najmä čepele nožov, preto príbory ihneď po použití opláchnite a osušte.

Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré môžu poškodiť leštený povrch vláknamí, drsnými umývacími handričkami, agresívnymi chemikáliami atď.

Príbory vyššej úžitkovej hodnoty, ako sú postríebrené, saténové alebo udržiavajte s ohľadom na ich špeciálnu povrchovú úpravu. Odporúčame umývanie rúk a samostatné skladovanie v špeciálnej kazete. V prípade postríebrených príborov utrite príbory striebornou čistiacou handričkou. Nikdy nepoužívajte kyseliny. Dekoratívne pozlátené príbory sú citlivé na poškrabanie, preto nikdy nepoužívajte striebornú čistiacu handričku, ktorá má trecí účinok.

Príbory sú určené na stolovanie, teda na jedenie a manipuláciu s potravinami. Nepoužívajte ich na žiadny iný účel!

Skladovanie

Správne sušenie a skladovanie príborov sú ďalšími kľúčovými krokmi pri udržiavaní lesku a kvality príborov. Po opláchnutí postupujte podľa týchto tipov:

Príbory opatrne osušte. Na dôkladné vysušenie príborov použite čistú a mäkkú handričku alebo handričku. Uistite sa, že ste odstránili všetku vlhkosť, ktorá by mohla spôsobiť škvrny.

Príbory skladujte správne, pri teplote okolia +5 °C až +40 °C a pri okolitej vlhkosti ≤ 60 %. Ak je to možné, príbory skladujte oddelene od ostatného riadu, aby ste minimalizovali riziko poškrabania. Môžete ich uložiť do škatule na príbory alebo použiť špeciálne ochranné kryty. Ak ich skladujete v zásuvke, použite prepážky, aby ste zabránili tomu, aby sa príbory o seba trli a poškrabali.

Príbory spĺňajú hygienické požiadavky na styk s potravinami a spĺňajú aj požiadavky normy EN ISO 8442-1.

Záruka

Na nerezové príbory a servírovacie náčinie **poskytujeme záručnú dobu 24 mesiacov.**

Záruka sa nevzťahuje na iné použitie, ako je odporúčané.

Záruka sa nevzťahuje na mechanické poškodenie príborov a poškodenie spôsobené chemikáliami a agresívnymi čistiacimi prostriedkami.

Nerezový riad a servírovacie náčinie

Popis

Misky z nehrdzavejúcej ocele, kryty na izolované misky, dvojstenné a jednostenné misky vrátane viečok, šalátové misky, poháre na polievku a zmrzlinu, misky na polievku, naberacky, malé náčinie a podnosy majú hladký povrch, ktorý sa ľahko udržiava.

Sú vhodné na použitie v stravovacích zariadeniach nemocníc, domovov dôchodcov, sociálnych služieb, prevádzok hromadného stravovania, reštaurácií, jedální atď.

Použitý materiál – nehrdzavejúca oceľ AISI 304.

Riad z nehrdzavejúcej ocele je možné umývať v umývačke riadu.

Materiál spĺňa hygienické požiadavky na výrobky určené na styk s potravinami a jedlami.

Použitie

Nerezový riad pre tabletový systém ABNER v kombinácii s porcelánovým riadom je určený na prepravu a distribúciu porciovaných teplých a studených potravín. Nerezový riad sa ukladá na podnosy a následne sa pomocou prepravných vozíkov distribuuje do jednotlivých oddelení.

Nerezový a porcelánový riad sa predhrieva na teploty +85 °C až +90 °C a kladie sa na žiaruvzdorné plastové podnosy. Jedlo s minimom sa podáva v predhriatych jedlách. Teplota +85 °C. Ak sú dodržané vyššie uvedené podmienky, jedlo zostane teplé 45 minút.

Riad a náčinie z nehrdzavejúcej ocele sú vhodné na použitie v stravovacích zariadeniach, reštauráciách, jedlách, domácnostiach atď.

Údržba:

Riad a riad z nehrdzavejúcej ocele je možné umývať v priemyselných a domácich umývačkách riadu. Po umytí by mal byť riad riadne vysušený. Až po úplnom vysušení sa môže stohovať a skladovať na suchom a čistom mieste. Pred úplným vyschnutím riadu **NESTOHUJTE ANI NESTOHUJTE**

Oznámenie:

Nenechajte zvyšky jedla vyschnúť, pretože potravinárske kyseliny môžu spôsobiť škvrny.

Neodstraňujte nečistoty mechanicky – mohlo by dôjsť k nezvratnému poškrabaniu povrchu, toto poškodenie by nebolo akceptované ako reklamácia.

Na čistenie nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte železnú plienku, pretože jej zvyšky môžu spôsobiť tvorbu hrdz na povrchu.

Na umývanie nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo zásady, čistiace prostriedky obsahujúce alkohol, chlórované rozpúšťadlá, amoniak!

Záruka

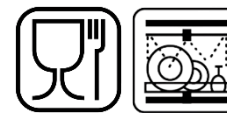
Na nerezový riad poskytujeme záručnú dobu **12 mesiacov.**

Záruka sa nevzťahuje na iné ako odporúčané použitie riadu z nehrdzavejúcej ocele.

Záruka sa nevzťahuje ani na chyby spôsobené používaním riadu z nehrdzavejúcej ocele v rozpore s návodom na použitie.

Záruka sa nevzťahuje na mechanické poškodenie riadu a poškodenie spôsobené chemikáliami a agresívnymi čistiacimi prostriedkami.

Tento návod na použitie uschovajte na bezpečnom mieste.



Vyrába:

ABNER a.s.
Lanškrounská 87,
571 01 Moravská Třebová
Česká republika





GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHINWEISE BESTECK AUS EDELSTAHL, GESCHIRR UND SERVIERBESTECK AUS EDELSTAHL

Besteck

Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Einhaltung der folgenden Hinweise:

Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie Besteck, Geschirr und Utensilien vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser mit einem milden Flüssigwaschmittel, spülen Sie sie ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

Spülmaschinenfest

Besteck aus Edelstahl 18/0 kann in der Spülmaschine gewaschen werden. Nehmen Sie das Besteck nach Beendigung des gewählten Spülprogramms sofort aus der Spülmaschine, um Flecken durch Kondensation zu vermeiden. Lassen Sie sie nicht in der Spülmaschine trocknen, sondern wischen Sie die einzelnen Teile des Bestecks mit einem weichen Tuch trocken, insbesondere die Messerklingen. So werden mögliche Flecken vermieden. Das Waschen von Besteck aus Chrom-Edelstahl **18/0 in der Spülmaschine** kann jedoch nicht uneingeschränkt empfohlen werden. Längeres oder intensives Waschen in der Spülmaschine und Besteck aus Chrom-Nickelstahl **18/10** können dazu führen, dass das Besteck seinen Hochglanz verliert, die dekorative Vergoldung des Bestecks und satinierte Oberflächen beschädigt werden. **Verwenden Sie zum Waschen keine aggressiven Reinigungsmittel oder Laugen, alkoholhaltige Reinigungsmittel, chlorierte Lösungsmittel, Ammoniak!**

Achten Sie beim Waschen in der Spülmaschine darauf, dass Sie nur die vom Hersteller empfohlene Dosierung der vom Hersteller empfohlenen Wasch- und Spülmittel einhalten, einschließlich regelmäßiger Nachfüllung der Regeneriersalze. Legen Sie das Besteck gemäß den Anweisungen in die Spülmaschine. Lagern Sie sie gemischt in aufrechter Position mit dem Griff nach unten, um ein ausreichendes Waschen und Spülen zu gewährleisten. Die Klingen der Messer dürfen weder aneinander noch mit anderen Metallen in Berührung kommen. Vermeiden Sie auch bei Oberflächen von satiniertem und versilbertem Besteck den Kontakt mit anderen Metallen. Waschen Sie Besteck aus Chrom-Nickel-Edelstahl 18/10 und Chrom-Edelstahl 17/0 oder 18/0 nicht zusammen im selben Spülmaschinenkorb. Die Klinge von Messern und Zacken in der Spülmaschine sind einer besonderen Beanspruchung ausgesetzt. Wenn keine Weichmacher vorhanden sind, ist es möglich, die anderen Teile des Bestecks in der Spülmaschine zu waschen, aber die Messerkanten sind stumpf. Bei Messerklingen kann sich der Mangel an Weichmachern auch in der Stumpfheit ihres Aussehens äußern. Trocknen Sie die Messer nicht in der Spülmaschine, sondern wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Nachsorge

Lassen Sie die in Senf, Marinade, Salatdressings, Obst, Kompotten, Obstgerichten usw. enthaltenen Lebensmittelsäuren nicht auf Besteck,

Besteck und Geschirr trocknen. Längerer oder intensiver Kontakt mit diesen Säuren kann zu nicht entfernbaren Flecken auf dem Besteck führen. Saure Speisereste greifen vor allem die Klingen von Messern an, spülen und trocknen Sie das Besteck daher sofort nach Gebrauch.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die die polierte Oberfläche mit Fasern, scharfen Waschlappen, aggressiven Chemikalien usw. beschädigen können.

Besteck mit höherem Gebrauchswert, wie z.B. versilbert, satiniert oder dekorativ vergoldet, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum aufbewahren möchten, verwenden Sie es und pflegen es im Hinblick auf seine besondere Verarbeitung. Wir empfehlen Handwäsche und getrennte Aufbewahrung in einer speziellen Kassette. Bei versilbertem Besteck wischen Sie das Besteck mit einem silbernen Reinigungstuch ab. Verwenden Sie niemals Säuren. Dekorativ vergoldetes Besteck ist empfindlich gegen Kratzer, verwenden Sie daher niemals ein silbernes Reinigungstuch, das einen Scheuereffekt hat.

Besteck ist zum Essen bestimmt, d.h. zum Essen und Hantieren mit Lebensmitteln. Verwenden Sie sie nicht für andere Zwecke!

Lagerung

Das richtige Trocknen und Lagern von Besteck sind weitere wichtige Schritte, um den Glanz und die Qualität des Bestecks zu erhalten. Befolgen Sie nach dem Spülen diese Tipps:

Trocknen Sie das Besteck vorsichtig ab. Verwenden Sie ein sauberes und weiches Tuch oder Tuch, um das Besteck gründlich zu trocknen. Achten Sie darauf, jegliche Feuchtigkeit zu entfernen, die Flecken verursachen könnte. Lagern Sie das Besteck bei einer Umgebungstemperatur von +5 °C bis +40 °C und einer Umgebungsluftfeuchtigkeit von ≤ 60 %. Bewahren Sie Besteck nach Möglichkeit getrennt von anderem Geschirr auf, um das Risiko von Kratzern zu minimieren. Sie können sie in einem Besteckkasten aufbewahren oder spezielle Schutzhüllen verwenden. Wenn Sie sie in einer Schublade aufbewahren, verwenden Sie Trennwände, um zu verhindern, dass das Besteck aneinander reibt und zerkratzt.

Das Besteck erfüllt die hygienischen Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln und erfüllt auch die Anforderungen der EN ISO 8442-1.

Garantie

Für Besteck und Servierbesteck aus Edelstahl gewähren wir eine Garantiezeit von 24 Monaten.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf andere als die empfohlene Verwendung. Die Garantie erstreckt sich nicht auf mechanische Beschädigungen am Besteck und Schäden, die durch Chemikalien und aggressive Reinigungsmittel verursacht werden.

Kochgeschirr und Servierbesteck aus Edelstahl

Beschreibung

Isolierschüsseln aus Edelstahl, Abdeckungen für Isolierschüsseln, doppelwandige und einwandige Schüsseln inklusive Deckel, Salatschüsseln, Suppen- und Eisbecher, Suppenschüsseln, Schöpfkellen, kleine Utensilien und Tablett haben glatte Oberflächen, die leicht zu pflegen sind.

Sie eignen sich für den Einsatz in Pflegeeinrichtungen von Krankenhäusern, Altenheimen, sozialen Diensten, Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Restaurants, Kantinen usw.

Verwendetes Material – Edelstahl AISI 304.

Edelstahlgeschirr kann in der Spülmaschine gewaschen werden.

Das Material erfüllt die hygienischen Anforderungen für Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln und Mahlzeiten bestimmt sind.

Gebrauchen

Edelstahl-Kochgeschirr für das ABNER Tablettensystem in Kombination mit Porzellan-Kochgeschirr ist für den Transport und die Verteilung von portionierten warmen und kalten Speisen bestimmt. Edelstahlschalen werden auf Tablett gestellt und anschließend mittels Transportwagen an die einzelnen Abteilungen verteilt.

Geschirr aus Edelstahl und Porzellan wird auf Temperaturen von +85 °C bis +90 °C vorgewärmt und auf hitzebeständige Kunststoffschalen gestellt. Speisen mit einem Minimum werden in vorgewärmten Gerichten serviert. Temperatur von +85 °C. Wenn die oben genannten Bedingungen eingehalten werden, bleibt das Essen 45 Minuten lang warm. Kochgeschirr und Utensilien aus Edelstahl eignen sich für den Einsatz in Gastronomiebetrieben, Restaurants, Kantinen, Haushalten usw.

Instandhaltung:

Geschirr und Besteck aus Edelstahl können in industriellen und Haushaltsspülmaschinen gewaschen werden. Nach dem Spülen sollte das Geschirr ordentlich getrocknet werden. Erst wenn es vollständig getrocknet ist, kann es gestapelt und an einem trockenen und sauberen Ort gelagert werden. Bevor das Geschirr vollständig getrocknet ist, **NICHT STAPELN!**

Benachrichtigung:

Lassen Sie Speisereste nicht austrocknen, da Lebensmittelsäuren Flecken verursachen können.

Entfernen Sie Schmutz nicht mechanisch – er kann zu irreversiblen Kratzern der Oberfläche führen, dieser Schaden wird nicht als Reklamation akzeptiert. Verwenden Sie niemals eine Eisenwindel zum Reinigen von Edelstahl, da sich durch deren Rückstände Rost auf der Oberfläche bilden kann.

Verwenden Sie zum Waschen keine aggressiven Reinigungsmittel oder Laugen, alkoholhaltige Reinigungsmittel, chlorierte Lösungsmittel, Ammoniak!

Garantie

Für Kochgeschirr aus Edelstahl gewähren wir eine Garantiezeit von **12 Monaten**.

Die Garantie gilt nicht für die Verwendung von anderem als dem empfohlenen Kochgeschirr aus Edelstahl.

Die Garantie gilt auch nicht für Mängel, die durch die Verwendung von Kochgeschirr aus Edelstahl entgegen der Gebrauchsanweisung entstehen.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf mechanische Beschädigungen des Kochgeschirrs und auf Schäden, die durch Chemikalien und aggressive Reinigungsmittel verursacht werden

Fabrikationen:

ABNER a.s.

Lanškrounská 87,
571 01 Moravská Třebová
Tschechische Republik





INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI SZTUĆCE ZE STALI NIERDZEWNEJ, NACZYNIA I SZTUĆCE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Sztućce

Warunkiem udzielenia gwarancji jest zastosowanie się do następujących instrukcji:

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem sztućców, naczyń i przyborów kuchennych umyj je w ciepłej wodzie z użyciem łagodnego detergentu w płynie, optucz i wytrzyj do sucha miękką szmatką.

Można myć w zmywarce

Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 można myć w zmywarce. Po zakończeniu wybranego programu zmywania natychmiast wyjmij sztućce ze zmywarki, aby zapobiec kondensacji pary. Nie pozwól im wyschnąć w zmywarce, wytrzyj do sucha poszczególne części sztućców miękką szmatką, zwłaszcza ostrza noża. Pozwoli to uniknąć ewentualnych pary. Nie można jednak bez zastrzeżeń polecić mycia w zmywarce sztućców wykonanych ze stali nierdzewnej chrom 18/0. Długotrwałe lub intensywne mycie w zmywarce oraz sztućców wykonanych z materiału ze stali chromoniklowej 18/10 może spowodować, że sztućce stracą swój wysoki potysk, ulegną uszkodzeniu ozdobnych złoceni sztućców oraz powierzchniom satynowym. **Do prania nie używaj agresywnych detergentów ani zasad, detergentów zawierających alkohol, chlorowanych rozpuszczalników, amoniaku!**

Podczas mycia w zmywarce należy pamiętać o przestrzeganiu prawidłowego dozowania tylko detergentów i płynów do płukania zalecanych przez producenta, w tym regularnego uzupełniania soli regenerujących. Wtóż sztućce do zmywarki zgodnie z instrukcją. Przechowuj je wymieszane w pozycji pionowej z uchwytem do dołu, aby zagwarantować odpowiednie umycie i splukanie. Ostrza noży nie mogą stykać się ze sobą ani z żadnym innym metalem. Podobnie w przypadku powierzchni sztućców satynowych i posrebrzanych należy unikać ich kontaktu z innym metalem. Nie myj sztućców wykonanych ze stali nierdzewnej chromoniklowej 18/10 i chromowanej stali nierdzewnej 17/0 lub 18/0 razem w tym samym koszu zmywarki. Ostrze noży i zębki w zmywarce do naczyń są poddawane szczególnym obciążeniom. Jeśli nie ma plastyfikatorów, można umyć pozostałe części sztućców w zmywarce, ale krawędzie noży są zmatowione. W przypadku ostrzy noży brak plastyfikatorów może objawiać się również matowością ich wyglądu. Nie susz noży w zmywarce, ale wytrzyj je miękką szmatką.

Zaradczych

Nie pozwól, aby kwasy spożywcze zawarte w musztardzie, marynacie, sosach sałatkowych, owocach, kompotach, daniach owocowych itp. wyschły na sztućcach, sztućcach i naczyniach. Długotrwałe lub intensywne narażenie na te kwasy może powodować nieusuwalne plamy na sztućcach. Kwaśne resztki jedzenia atakują w szczególności ostrza noży, dlatego sztućce należy optukać i wysuszyć natychmiast po użyciu.

Nie używaj środków czyszczących, które mogą uszkodzić polerowaną powierzchnię włóknem, szorstkimi ściereczkami do prania, agresywnymi chemikaliami itp.

Sztućce o wyższej wartości użytkowej, takie jak posrebrzane, satynowane lub ozdobnie pozlacane, jeśli chcesz zachować je przez dłuższy czas, używaj ich i konserwuj z uwzględnieniem ich specjalnego wykończenia. Zalecamy mycie rąk i osobne przechowywanie w specjalnej kasecie. W przypadku posrebrzanych sztućców wytrzyj sztućce srebrną ściereczką do czyszczenia. Nigdy nie używaj kwasów. Ozdobnie pozlacane sztućce są wrażliwe na zarysowania, dlatego nigdy nie używaj srebrnej ściereczki do czyszczenia, która ma efekt pocierania.

Sztućce przeznaczone są do spożywania posiłków, czyli do jedzenia i obchodzenia się z żywnością. Nie używaj ich do żadnych innych celów!

Składowanie

Właściwe suszenie i przechowywanie sztućców to kolejne kluczowe kroki w utrzymaniu potysku i jakości sztućców. Po splukaniu postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami: Ostrożnie osusz sztućce. Użyj czystej i miękkiej szmatki lub szmatki, aby dokładnie wysuszyć sztućce. Pamiętaj, aby usunąć wilgoć, która może powodować plamy. Sztućce należy przechowywać w odpowiedni sposób, w temperaturze otoczenia od +5 °C do +40 °C i przy wilgotności otoczenia ≤ 60%. Jeśli to możliwe, przechowuj sztućce oddzielnie od innych naczyń, aby zminimalizować ryzyko zadrapań. Możesz przechowywać je w pudełku na sztućce lub używać specjalnych pokrowców ochronnych. Jeśli przechowujesz je w szufladzie, użyj przegródek, aby sztućce nie ocierały się o siebie i nie rysowały.

Sztućce spełniają wymagania higieniczne dotyczące kontaktu z żywnością, a także spełniają wymagania normy EN ISO 8442-1.

Gwarancja

Na sztućce i naczynia do serwowania ze stali nierdzewnej udzielamy 24-miesięcznej gwarancji.

Gwarancja nie obejmuje użytkowania innego niż zalecane.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych sztućców oraz uszkodzeń spowodowanych przez chemikalia i agresywne środki czyszczące.

Naczynia i przybory kuchenne ze stali nierdzewnej

Opis

Miski izolowane ze stali nierdzewnej, pokrywy do misek izolowanych, miski dwuścienne i jednościenne, w tym pokrywki, salaterki, kubki do zup i lodów, miski na zupy, chochle, małe przybory i tace mają gładkie powierzchnie, które są łatwe w utrzymaniu.

Nadają się do stosowania w obiektach gastronomicznych szpitali, domów spokojnej starości, służb socjalnych, zakładów żywienia zbiorowego, restauracji, stołówek itp.

Zastosowany materiał – stal nierdzewna AISI 304.

Naczynia ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.

Materiał spełnia wymagania higieniczne stawiane produktom przeznaczonym do kontaktu z żywnością i posiłkami.

Używać

Naczynia ze stali nierdzewnej do systemu tabletek ABNER w połączeniu z naczyniami porcelanowymi przeznaczone są do transportu i dystrybucji

porcjowanych gorących i zimnych potraw. Naczynia ze stali nierdzewnej umieszczane są na tacach, a następnie rozprowadzane za pomocą wózków transportowych do poszczególnych działów.

Naczynia ze stali nierdzewnej i porcelany są podgrzewane do temperatury od +85 °C do +90 °C i umieszczane na żaroodpornych plastikowych tacach. Jedzenie z minimalną ilością podawane jest w podgrzanych naczyniach. temperatura +85 °C. Jeśli powyższe warunki są przestrzegane, jedzenie pozostaje ciepłe przez 45 minut.

Naczynia i przybory kuchenne ze stali nierdzewnej nadają się do użytku w obiektach gastronomicznych, restauracjach, stołówkach, gospodarstwach domowych itp.

Konserwacja:

Naczynia i przybory kuchenne ze stali nierdzewnej można myć w zmywarkach przemysłowych i domowych. Po umyciu naczynia należy odpowiednio wysuszyć. Dopiero po całkowitym wyschnięciu można go układać w stopy i przechowywać w suchym i czystym miejscu. Zanim naczynia całkowicie wyschną, **NIE UKŁADAJ ICH W STOSY!**

Powiadomienie:

Nie pozwól, aby resztki jedzenia wyschły, ponieważ kwasy spożywcze mogą powodować plamy.

Zabrudzenia nie należy usuwać mechanicznie – mogłoby to spowodować nieodwracalne zarysowanie powierzchni, uszkodzenie to nie zostałoby uznane za reklamację.

Nigdy nie używaj pieluski do prasowania stali nierdzewnej, ponieważ jej pozostałości mogą powodować tworzenie się rdzy na powierzchni.

Do prania nie używaj agresywnych detergentów ani zasad, detergentów zawierających alkohol, chlorowanych rozpuszczalników, amoniaku!

Gwarancja

Na naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej udzielamy **12-miesięcznej** gwarancji.

Gwarancja nie obejmuje użytkowania naczyń ze stali nierdzewnej innych niż zalecane.

Gwarancja nie obejmuje również wad powstałych w wyniku użytkowania naczyń ze stali nierdzewnej niezgodnie z instrukcją użytkowania.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych naczyń oraz uszkodzeń spowodowanych przez chemikalia i agresywne środki czyszczące.

Niniejszą instrukcję użytkowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.



Produkuje:

ABNER a.s.

Lanškrounská 87,

571 01 Moravská Třebová

Czechy

