

Robert Welch®

CUTLERY CARE
ENTRETIEN DES COUVERTS
LIMPIEZA DE LOS CUBIERTOS
BESTECK PFLEGE

The Robert Welch Guarantee

At Robert Welch we design products that you will enjoy seeing and using day after day. The very best design, materials and craftsmanship go into the making of our products. This gives us the confidence to guarantee a lifetime of use.

All Robert Welch products have a 25 year guarantee against manufacturing defects. If something goes wrong during the guarantee period of a product, we promise to repair or replace it free of charge.

We hope that our customers will pay our products the same care and attention in using them that we have in designing them. Therefore the Robert Welch Guarantee does not cover damage resulting from:

- Acceptable (normal) wear and tear.
- Accidental damage.
- Damage caused by negligence or abuse.
- Failure to follow care & use instructions.
- Scratches, stains or discolouration.

Should you have any concerns about a product please email Customer Services or call on +44 (0)1386 840522.

25 | YEAR
GUARANTEE

DE DIE PFLEGE IHRES BESTECKS

Vielen Dank, dass Sie sich für Besteck von Robert Welch entschieden haben. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und lesen Sie die Pflegehinweise, damit die Schönheit Ihres Bestecks lange erhalten bleibt.

WAS IST EDELSTAHL?

Edelstahl ist ein nicht rostendes Material. Robert Welch Besteck wird aus einem eigens entwickelten Stahl bester Qualität hergestellt. Löffeln und Gabeln werden aus 18/10 Edelstahl mit 18 Prozent Chrom und 10 Prozent Nickel gefertigt. Messer bestehen aus Edelstahl mit 13 Prozent Chrom und werden gehärtet, so dass die Klingen dauerhaft scharf bleiben.

DIE PFLEGE IHRES BESTECKS

Wir empfehlen, Besteck von Hand zu spülen!

- A. Spülen Sie die Besteckteile nach der Benutzung möglichst schnell ab, um alle Speisereste zu entfernen.
- B. Reinigen Sie die Besteckteile mit einem weichen Spültuch.
- C. Lassen Sie Besteckteile nicht im Spülwasser liegen.
- D. Trocknen Sie die Besteckteile sofort nach dem Spülen gründlich ab.

Reinigung in der Spülmaschine

1. Achten Sie darauf, dass Ihre Spülmaschine auf die Wasserhärte an Ihrem Wohnort eingestellt ist.
2. Achten Sie darauf, dass genug Spülmaschinensalz und Klarspüler vorhanden sind.
3. Spülen Sie die Besteckteile nach der Benutzung möglichst schnell ab, damit keine Speisereste mehr anhaften, wenn Sie sie in die Spülmaschine geben.
4. Füllen Sie den Besteckkorb nicht zu dicht, damit das Wasser gut zirkulieren kann.
5. Achten Sie darauf, dass Edelstahl nicht mit anderen Metallen in Berührung kommt, vor allem nicht mit Sterling Silber. Silberbesteck verfärbt sich bei Kontakt mit Edelstahl.
6. Verwenden Sie keinen Spülmaschinenreiniger mit Zitrus-Zusätzen. Sie können Edelstahl-Oberflächen beschädigen.
7. Verzichten Sie möglichst auf Spülprogramme mit kurzer Laufzeit und niedriger Temperatur.
8. Verzichten Sie möglichst auf das Kaltspülprogramm.
9. Für beste Reinigungsergebnisse nehmen Sie Ihr Besteck sofort nach Ende des Spülprogramms aus der Maschine und trocknen es mit einem Tuch nach, falls nötig. Das gilt besonders für Messer: Der für Messer verwendete Edelstahl verfärbt sich leichter, wenn die Messer häufig feucht aufbewahrt werden.

Was tun bei hartnäckigen Flecken?

Schlieren/Blaufärbung	Oberflächliche Verfärbungen können durch verschiedene Ursachen entstehen, beispielsweise auf dem Besteckteil eingetrocknetes Spülmittel oder Kontakt mit sehr heißem Fett oder stark säurehaltigen Lebensmitteln wie Essig, Eiern etc. Siehe Punkt 3.
Lochkorrosion	Die winzigen Vertiefungen können sich vor allem auf Messerklingen bilden, weil sie aus einem speziell gehärteten Stahl bestehen. Wenn Speisereste lange auf den Besteckteilen bleiben, können die darin enthaltenen natürlichen Salze und Säuren zu Lochkorrosion führen. Eine andere mögliche Ursache sind die in der Spülmaschine eingesetzten Salze. Siehe Punkt 3.
Rostflecken	Keine Angst, Edelstahl kann nicht rosten. Aber wenn Edelstahlbesteck in Ihrem Spülbecken oder Ihrer Spülmaschine mit Stahlwolle oder Töpfen aus Gusseisen oder anderen Utensilien aus nicht rostfreiem Stahl in Berührung kommt, können Rostflecken am Edelstahl anhaften. Siehe Punkt 5.
Kalkflecken	Kalkschlieren können auftreten, wenn Sie hartes Wasser auf Ihren Besteckteilen trocknen lassen. Siehe Punkt 1.

Hartnäckige Flecken entfernen

Wenn Sie die Pflegehinweise oben beachten, sollten auf Ihrem Besteck eigentlich keine hartnäckigen Flecken auftreten. Falls es doch einmal vorkommt:

- Spülen Sie die Besteckteile mit der Hand. Tragen Sie danach mit einem weichen Tuch einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger auf.
- Um Kratzer zu vermeiden, verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Scheuermilch oder ähnliche Reiniger.
- Spülen Sie die Besteckteile erneut, siehe Schritte A-D.

Weitere Informationen zur Besteckpflege sowie zu unseren Produkten und Auszeichnungen finden Sie auf unserer Website: robertwelch.com