

## DK

For at sikre, at du får glæde af dit HENCKELS-bestik i lang tid, bedes du læse følgende plejeanvisninger, før du tager det i brug:

Alt HENCKELS-bestik kan vaskes i opvaskemaskinen. Bestikket bør vaskes af, inden det tages i brug første gang. Ved håndtering af bestik skal man være opmærksom på, at overflader af porcelæn og keramik er hårdere end alle bestikmaterialer. Undgå derfor ridser på bestikket ved, at det kommer imellem det øvrige service ved flytning og rengøring, f.eks. når du tager af bordet. Metal kan angribes af mælke-, frugt- og eddikesyre i maden, men også af saltsæter. Derfor må bestik ikke ligge for længe, inden det rengøres. Hvis bestikket ikke straks vaskes af, anbefales det, at eventuelle madrester på bestikket fjernes. Lad ikke dit bestik være vådt eller ligge i blød for længe.

For at sikre, at opvaskemaskinens vandstråle når alle bestikdele, skal de stilles usorteret og med skaf-  
terne nedad i bestikkurven. Hvis du efter rengøring  
i opvaskemaskinen alligevel opdager pletter, kan  
dette skyldes de tilsætningsstoffer, der anvendes.  
De er nemme at fjerne med almindelige plejemid-  
ler til rustfrit stål. Brug aldrig ståluld eller skurepul-  
ver til rengøring af bestikket, da disse midler kan  
gøre overfladen ru og beskadige den. Brug kun  
fnugfri, bløde klude og børster.

## RU

Соблюдение нижеприведенных инструкций по уходу позволит продлить срок использования приборов HENCKELS:

Все приборы HENCKELS можно мыть в посудомоечной машине. Перед первым применением приборы необходимо помыть.

приборов необходимо помнить, что поверхность фарфора и керамики тверже материала, из которого изготавливаются приборы. Поэтому во избежание появления царапин при их транспортировке и мытье необходимо следить за тем, чтобы они не оказывались в контакте между керамическими изделиями, например, во время уборки посуды со стола. Остатки молока, фруктов, уксусной

могут оказывать на металл разрушающее

воздействие. По этой причине следует мыть столовые приборы сразу после их применения. Если сразу помыть столовый прибор невозможно, рекомендуется очистить его от прилипших остатков пищи. Не оставляйте приборы в сыром месте и не замачивайте их.

Чтобы водные струи в посудомоечной машине промывали столовые приборы как можно лучше, следует помещать их в емкость для очистки приборов попеременно, ручками вниз. Причиной возникновения пятен на приборах после мытья в посудомоечной машине может быть используемое очищающее средство. Такие пятна можно устранить обычными средствами по уходу за изделиями из нержавеющей стали. При этом во избежание шероховатости и повреждений не в коем случае не используйте для очистки приборов стальное волокно или абразивные чистящие средства. Пользуйтесь только неворсистыми и мягкими салфетками и щетками.

Полимо очищающего средства в посудомоечную машину необходимо в достаточном количестве добавлять соль и кондиционер. При этом необходимо убедиться, что все средства, используемые для посудомоечной машины, являются продуктами одной и той же марки или серии, т.к. только в этом случае можно обеспечить оптимальный результат их применения. Дополнительная информация приведена в инструкции по применению вашей посудомоечной машины.

В отдельных случаях на приборах могут появляться следы ржавчины или коррозии. Это происходит из-за близости других изделий с ржавчиной, с которых она переносится на приборы. Во избежание таких случаев в посудомоечной машине следует мыть только нежелезные металлические предметы. Своевременное удаление таких пятен при помощи мягкой салфетки, щетки или губки со средством для мытья посуды препятствует появлению локальной коррозии.

**Важное примечание:** Особенности структуры поверхности матовых столовых приборов иногда придают им ненужный блеск. Поверхности можно освежить с помощью флисовой салфетки для матовых поверхностей. Внимание! Запрещается полировать матовую поверхность.

## TR

HENCKELS çatal bıçak takımınızdan uzun yıllar memnunuz kalabilmeniz için aşağıda belirtilen bakım önerilerine dikkat edin:

Tüm HENCKELS çatal bıçak takımları buluşık malzemesinde yapılır. Çatal bıçak takımı parçalarını temizliği ilk kullanımdan önce yapılmalıdır. Çatal bıçak takımının günlük kullanımında porselen ve seramik yüzeylerini diğer çatal bıçak takımı malzemelerine oranla daha sert olduğuna dikkat edilmelidir. Bundan dolayı da tasrıkın ya da temlerken, örneğin masayı toplarken her ayrı parçanın bir başka parçaya takılmamasına dikkat edilmesi. Süti asidi, meyve asidi ve sirke asidi içeren yiyecekler ve yemek tuzu artıkları metale zarar verebilir. Bundan dolayı da çatal bıçak takımı parçalarını uzun süre iletir bırakmayın. Çatal bıçak takımı parçalarını hemen temizlemeyecerseniz, üstün yapıları yemek artıklarını temizlemenizi öneririz. Çatal bıçak takımının parçalarını nemli bırakmayın ve su içinde bekletmeyin.

Bulaşık makinesinin suyu çatal bıçak takımı parçalarına, bunlar türlerine göre ayrılmamış olarak bulaşık sepetini doldurmak için yerleştirildiği ideal bir şekilde ulaşır. Bulaşık makinenizde temizlemeye bağlı oluşan lekeleri tespit ederseniz bunun nedeni kullanılan ürünler olabilir. Lekeler günlük kullanılan paslanmaz çelik temizleme malzemeleriyle kolayca yok edilir. Çatal bıçak takımının temizliği esnasında keskinlikle bulaşık taşıya da asitli deterjan kullanmayın. Aksi takdirde parçaların yüzeyi havlanabilir ve zarar görebilir. Sadece hav bırakmayan ve yumuşak bez ve fırça kullanın.

Bulaşık makinanızda deterjanın yanı sıra yet miktarda tuz ve parlatıcının da olup olmadığını kontrol edin. Bulaşık makinanızda bir seri ya da markanın yardımcı malzemelerini kullanmaya ö gösterin. Çünkü bu malzemeler ideal şekilde bir lerine uyacaktır. Bu konu hakkında daha kapsa bilgi edininiz için bulaşık makinanızın kullan kılavuzunu okuyun.

Münferit durumlarda çatal bıçak takımınızda parçaları tespit ederseniz, "yüzün pas" olarak adlandırılan bu izler paslanmaz olmayan ürünlerdir. Bu izlerin taşınmış olabilir. Bu zararı önlemek için bulduğunuz makinenizde yalnızca kaliteli ve paslanmaz metal parçaları temizleyin. Bu lekelerin yumuşak bir fırça ya da buluşık deterjanlı süngerlerle eren çıkarılması paslanma sonucu çürümelerin oluşumunu önler.

**Önemli uyarı:**

Mat çatal bıçak takımlarının yüzeylerinin sağlığı ve güvenliği açısından olduğu özel yapı nedeniyle matlık özelliği bu tür matlarda farklılaşma gösterebilir. Matların hijyen ve sağlık açısından bir ped sayesinde yüzey zahmetsiz şekilde temizlenebilir. Dikkat: Mat yüzeylere parlattırma işlemi yapılmamalıdır.

## JP

ヘンケルスのカトラリーを長くお使いいただくために、ご使用前に次の取扱い説をよくお読みください。

ヘンケルスのカトラリーは全て食器洗い機に対応しております。はじめて使用する前に洗ってください。片付けや日々の使用の中で製品を傷つけないためには、カトラリー素材よりも表面が固い陶磁器の食器間に挟んだ状態で運んだり洗浄しないようにしてください。また、金属製のカトラリーは食材に含まれる乳酸、フルーツ酸、酸や調理時の汚れ、塩などによって腐食の恐れがありますので、ご使用後はなるべくよく洗ってください。ご使用後すぐ洗浄することが難しい場合は、表面に残っている食材や汚れを少しでも拭き取っていただくことをお勧めします。洗浄後に濡たまま放置したり、水に浸けたままにしないでください。

食器洗い機の洗浄水がカトラリーの隅々で届くように、取っ手を下にし、カトラリーの種類を混ぜた状態でカトラリー用洗剤カゴに入れてください。ご利用になる洗剤によっては洗浄後にシミや跡が残ることがありますが、市販のステンレスお手入れの商品で取ることが出来ます。洗浄にはチールたわし、磨き粉などは傷の原因になりますので使用しないでください。毛羽でない柔らかい布やスポンジ、ブラシのみを使用してください。

日本以外の硬水の地域で食器洗い機をご用になる際は十分な塩、リンス剤、洗剤を入っていることをご確認ください。また洗剤やリンスは同一メーカー/ブランドの物を組み合わせることで最大限効果を出す物が多く、揃えることをお勧めいたします。お持ちの食器洗い機の説明書を参照ください。

万が一カトラリー表面に錆の跡を発見された場合、他の防錆では無い商品の錆皮膜が付着している可能性があります。防錆加工していないカトラリーと分けて洗浄することで避けることができます。また、そのような錆の跡を放置すると点状の腐食進行する恐れがあるので、柔らかい布やラシ、スポンジと洗剤ですみやかに落としてください。

**重要：**  
マット仕上げのカトラリーの特性により、  
使用していくうちにつや消し加工が部分  
になくなることがあります。マット仕上  
用のパッドやスポンジを使って表面の仕  
上げを復活させることができます。注：マ  
ット仕上げされた表面は絶対に研磨しな  
でください。

**CN**

为了延长HENCKELS餐具的使用寿命，  
在使用前仔细阅读下列保养说明：

所有HENCKELS餐具均可用洗碗机清洗。餐具在首次使用前请进行清洗。

在日常使用和处理餐具时，请注意陶瓷餐具比餐具材料还要坚硬。因此，为避免在取和清洗过程中产生划痕，请勿将餐具在陶瓷器皿之间 - 比如在收拾餐桌时。食物中的乳酸、水果酸和乙酸，以及食盐都会对金属造成腐蚀。因此，不要长时间放置餐具不进行清洗。如果后立即洗，建议清除餐具上附着的食物残余。请勿使餐具处于潮湿状态或浸泡在水中。

为确保洗碗机喷射的水流能够冲洗到所有器具，请勿将餐具分类并把手柄朝下放置于器具篮中。如果在洗碗机清洗后仍可看到污渍，可能是因使用了添加剂。只要用可销售的不锈钢保养剂即可轻松去除。切勿用钢丝绒或去污剂清洗餐具，因为它们会导致餐具表面变粗糙甚至损坏。请仅使用绒软布和刷子清洗。

并检查洗碗机的专用盐、亮碟剂和洗碗是否充足。此外，请确保洗碗机仅使用个系列/品牌的添加剂，因为它们搭配使用可获得最佳效果。另请参阅洗碗机操作明中的相关信息。

如果发现个别餐具有锈迹，可能是从不防锈产品转移的所谓“锈膜”。仅用洗清洗不锈钢制品即可防止这种情况发生。请用软布、刷子或海绵和洗碗液及早清除些斑渍，以防止形成点蚀。

**重要注意事项：**  
由于哑光餐具的表面特性，在使用过程中某些位置的缎面纹理可能会出现磨光。  
可采用无纺布擦拭，使其恢复如新。  
**注意：**请勿对哑光表面进行抛光。



## DE

Damit Sie lange Freude an Ihren HENCKELS Bestecken haben, lesen Sie bitte vor der Benutzung die folgenden Pflegehinweise:

Alle HENCKELS Bestecke sind spülmaschinengeeignet. Eine Reinigung der Besteckteile sollte bereits vor dem ersten Gebrauch erfolgen. Für den täglichen Einsatz und Umgang mit Bestecken ist zu beachten, dass die Oberfläche von Porzellan und Keramik härter ist als jedes Besteckmaterial. Vermeiden Sie deshalb zur Entstehung von Kratzern beim Transportieren und Reinigen, dass Bestecke zwischen den einzelnen Geschirrtellen eingeklemmt werden – z. B. beim Abräumen des Tisches. Die in Speisen vorkommenden Milch-, Obst-, Essigsäuren, aber auch Kochsalzrückstände, können Metall angreifen. Aus diesem Grund sollten Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum ungereinigt bleiben. Für den Fall, dass Besteckteile nicht gleich gespült werden, empfiehlt es sich, die Bestecke von anhaftenden Speiseresten zu säubern. Lassen Sie Besteckteile nicht feucht oder eingeweicht liegen.

Damit der Wasserstrahl der Spülmaschine alle Besteckteile gut erreicht, stellen Sie diese unsortiert und mit den Griffen nach unten in den Besteckkorb. Sollten Sie nach der Reinigung in der Spülmaschine doch noch Flecken entdecken, kann dies auf die verwendeten Zusätze zurückzuführen sein. Diese lassen sich mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln mühelos entfernen. Setzen Sie bei der Besteckreinigung bitte niemals Stahlwolle oder Scheuermittel ein, da diese die Oberfläche aufrauen und beschädigen. Verwenden Sie nur fusselfreie und weiche Tücher und Bürsten.

Prüfen Sie bitte, ob Ihre Spülmaschine neben Reini-  
ger auch ausreichend mit Spülsalz und Klarspüler  
versorgt ist. Achten Sie bitte zudem darauf, dass  
Sie in der Geschirrspülmaschine nur Zusätze einer  
Serie/ Marke verwenden, da diese optimal auf-  
einander abgestimmt sind. Lesen Sie hierzu auch  
die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihrer  
Geschirrspülmaschine.

Sollten Sie in einzelnen Fällen auf Ihrem Besteck  
Spuren von Rost entdecken, kann es sich um so ge-  
nannten „Flugrost“ handeln, der von anderen nicht  
rostfreien Produkten übertragen wurde. Dem kön-  
nen Sie vorbeugen, indem Sie nur rostfreie Metall-  
artikel in der Geschirrspülmaschine reinigen. Eine  
frühzeitige Entfernung dieser Flecken durch weiche  
Tücher, Bürsten oder Schwämme mit Geschirrspül-  
mittel, verhindert die Bildung von Lochfraß.

**Wichtiger Hinweis:**  
Durch die besondere Beschaffenheit der Oberflä-  
che von matierten Bestecken kann die Satinierung  
im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit  
einem Mattierfließ kann die Oberfläche wieder  
aufgefrischt werden. Achtung: Mattierte Flächen  
dürfen nicht poliert werden.

## EN

Please read the following care instructions before  
using your ZWILLING flatware to enjoy it for many  
years to come:

All ZWILLING flatware is dishwasher-proof. Please  
clean the flatware before using for the first time. For  
daily use and when handling flatware, please note  
that the surface of porcelain and ceramic is harder  
than any flatware material, therefore avoid trans-  
porting and cleaning flatware wedged between  
the individual items of tableware – for instance  
when clearing the table – to prevent scratching.  
The lactic, fruit and acetic acids contained in  
foods, as well as residues of cooking salt, can at-  
tack metal. Therefore, do not allow your flatware to  
remain dirty for longer than necessary. In the event  
that you cannot rinse your flatware immediately,  
we would recommend that you nevertheless clean  
any residual food from it. Do not allow your flat-  
ware to remain wet or soaking in water.

To ensure that the jets of water in your dishwash-  
er clean your flatware more efficiently, place it  
unsorted with the handles facing down in the  
flatware basket. Stains or marks that still remain  
after cleaning in the dishwasher may be the result  
of the dishwasher cleaning products used. Such  
stains or marks are simply removed with a commer-  
cial stainless steel care product. Never use steel  
wool or abrasives to clean your flatware as this  
can roughen and damage the surface. Only use  
non-fluffy, soft cloths and brushes.

Check whether your dishwasher has adequate  
water softener and rinse aid as well as detergent.  
Also ensure that you only use additional prod-  
ucts from one manufacturer/brand as they are  
designed to work perfectly with each other. Refer  
also to the dishwasher manufacturer's information  
in the user manual.

In the unlikely event that you discover traces of rust  
on your flatware, this may be rust film transferred  
from other non-rust-proof products. You can avoid  
this by only cleaning rust-proof metal items in your  
dishwasher. Promptly removing such marks with a  
soft cloth, brush or sponge and washing up deter-  
gent prevents the formation of pitting corrosion.

**Important note:**  
The special properties of matt finish flatware can  
result in the satin finish being removed in places  
through use. A matt cloth can be used to refresh  
the surface. Note: matt surfaces must not be  
polished.

## FR

En choisissant ce couvert HENCKELS, vous ve-  
nez Afin de profiter pleinement de vos couverts  
HENCKELS pendant très longtemps, veuillez lire  
les consignes d'entretien suivantes avant toute  
utilisation:

Tous les couverts HENCKELS sont garantis lave-  
vaisselle. Veuillez laver chaque couvert avant la  
première utilisation. Lorsque vous utilisez ou ma-  
niez les couverts, veuillez noter que la surface  
en porcelaine et en céramique est plus dure que  
n'importe quel autre matériau de couverts. Lorsque  
vous les transportez ou les lavez, évitez de coincer  
les couverts entre les autres articles de vaisselle,  
par exemple, lors du débarrasage de la table,  
afin d'éviter toute rayure. L'acidité du lait, des  
fruits ou du vinaigre, ou encore les résidus de sel  
peuvent endommager le métal. Ainsi, veillez à ne  
pas laisser les couverts sales trop longtemps. Dans  
l'éventualité où les couverts ne seraient pas net-  
toyés immédiatement, nous vous recommandons  
de les débarrasser des résidus de nourriture. Ne  
laissez pas des couverts humides ou trempés.

Pour que le jet d'eau du lave-vaisselle nettoie  
vos couverts de façon optimale, placez ces der-  
niers manche en bas dans le panier à couverts et  
sans les trier. La persistance des taches après le  
lavage au lave-vaisselle peut être liée aux additifs  
de lavage utilisés. Un produit d'entretien courant  
pour acier vous permettra d'éliminer facilement  
les taches. Pour nettoyer les couverts, n'utilisez ja-  
mais de laine d'acier ou d'abrasif, car ces derniers  
gratent la surface et l'endommagent. Préférez un  
torchon doux qui ne peluche pas ou une brosse.

Outre le produit vaisselle, veuillez vérifier que  
votre lave-vaisselle a suffisamment de sel de  
lavage et de liquide de rinçage. De plus, veil-  
lez à utiliser des additifs de lavage d'une même  
marque/série, afin qu'ils se complètent parfaite-  
ment. Sur ce point, lisez également les recomman-  
dations figurant dans le mode d'emploi de votre  
lave-vaisselle.

La présence de taches de rouille éventuelles sur  
vos couverts peut provenir d'autres articles en  
acier non inoxydable. Ceci peut être évité en ne  
lavant que des articles en métal inoxydable dans  
votre lave-vaisselle. Enlevez ces taches le plus tôt  
possible à l'aide d'un chiffon doux, d'une brosse  
ou d'une éponge imprégnée de liquide vaisselle  
afin d'éviter la formation de corrosion par piqûres.

**Remarques importantes:**  
Les couverts avec une finition mate peuvent devenir  
brillants à l'usage. Un tissu à matir peut être utilisé  
pour restituer facilement la finition mate. Attention :  
les surfaces mates ne doivent pas être polies.

## ES

on esta cubertería de HENCKELS ha adquirido un  
Para poder disfrutar durante mucho tiempo de su  
cubertería HENCKELS, lea las siguientes indicacio-  
nes antes de utilizarla:

Todos los juegos de cubertería HENCKELS son  
aptos para el lavavajillas. Lave todas las piezas  
antes de usarlas por primera vez. Tenga en cuen-  
ta durante el uso cotidiano que las superficies de  
porcelana y cerámica son más duras que las de  
cualquier cubierto. Así pues, para que no aparez-  
can arañazos, evite que los cubiertos se queden  
pillados entre las diferentes piezas de la vajilla al  
lavarla o transportarla, p. ej., al quitar la mesa.  
Los ácidos de la leche, del vinagre o de la fruta,  
así como los restos de sal, pueden atacar el metal.  
Por esta razón, los cubiertos no se deben dejar  
sin lavar durante un largo período de tiempo. En  
caso de que los cubiertos no se vayan a lavar de  
inmediato, se recomienda eliminar los restos de  
comida adheridos. No deje los cubiertos húmedos  
o en remojo.

Para que el chorro de agua del lavavajillas llegue  
bien a todos los cubiertos, colóquelos en la ces-  
ta desordenados y con los mangos hacia abajo.  
Si tras el lavado en el lavavajillas siguen presen-  
tando manchas, puede deberse a los aditivos  
empleados. Estas se eliminan fácilmente con pro-  
ductos convencionales para la limpieza de acero  
inoxidable. Al limpiar los cubiertos, no emplee  
nunca estropajos de acero o productos abrasivos,  
ya que pueden desgastar y dañar la superficie.  
Use únicamente cepillos y paños suaves que no  
suelten pelusa.

Asegúrese de añadir a su lavavajillas no solo  
detergente, sino también sal para lavavajillas y  
abrillantador en cantidades suficientes. Además,  
procure usar en el lavavajillas aditivos de una sola  
serie o marca, ya que estos se complementan en-  
tre sí. Lea las instrucciones de uso de su lavavajillas  
al respecto.

Si los cubiertos presentan en ocasiones restos de  
óxido, puede tratarse de una oxidación ligera  
transmitida por otros productos oxidables. Para  
evitarlo, lave en el lavavajillas solo artículos metá-  
licos inoxidable. Eliminar a tiempo estas manchas  
con esponjas, cepillos o paños suaves y detergen-  
te evita la corrosión por picadura.

**Aviso importante:**  
Debido a la naturaleza de la superficie de los cu-  
biertos mate, esta puede volverse brillante en algu-  
nos puntos con el uso. La superficie puede recupe-  
rar su textura mate utilizando un paño de fieltro.  
Atención: Las superficies mate no se deben pulir.

## IT

Per sfruttare a lungo le vostre posate HENCKELS,  
leggete le seguenti istruzioni per la cura del pro-  
dotto prima dell'uso:

Tutte le posate HENCKELS sono lavabili in lavasto-  
viglie. È opportuno lavare le posate anche prima  
del primo utilizzo. Durante l'uso quotidiano e la  
manipolazione delle posate occorre tenere pre-  
sente che le superfici di porcellana e ceramica  
sono più dure di qualsiasi materiale delle posate.  
Per evitare graffi durante il trasporto e la pulizia,  
evitate pertanto che le posate rimangano schiac-  
ciate fra le stoviglie (ad esempio quando si spa-  
recchia la tavola). Gli acidi di latte, frutta e aceto  
contenuti nei cibi, così come i residui di sale da  
cucina, possono corrodere il metallo. Per questo  
motivo le posate non dovrebbero essere lasciate  
sporche a lungo. Nel caso in cui le posate non  
vengano lavate immediatamente è consigliabile  
pulirle perlomeno dai residui di cibo. Non lasciate  
le posate umide o in ammollo.

Affinché il getto d'acqua della lavastoviglie rag-  
giunga tutte le posate in maniera ottimale, siste-  
matele nell'apposito cestello con il manico rivolto  
verso il basso e senza separarle per tipo. Qualora  
riscontraste delle macchie dopo il lavaggio in la-  
vastoviglie, queste potrebbero essere dovute agli  
additivi utilizzati. Potete rimuoverle con comuni  
prodotti per la cura dell'acciaio inox. Non utilizza-  
te mai lana di acciaio o sostanze abrasive per la  
pulizia delle posate poiché potrebbero irridire e  
danneggiare le superfici. Impiegate solo spazzole  
e panni morbidi e antipilling.

Oltre al normale detersivo, verificate che la vo-  
stra lavastoviglie disponga di sale e brillantante  
a sufficienza. Assicuratevi inoltre di utilizzare in  
lavastoviglie solo additivi di un'unica serie/marca  
poiché gli stessi saranno adatti per l'uso combina-  
to. Leggete a tale proposito anche le indicazioni  
contenute nel manuale della vostra lavastoviglie.

Qualora in singoli casi riscontraste tracce di rug-  
gine sulle vostre posate, potrebbe trattarsi della  
cosiddetta "ruggine incipiente" trasferita da altri  
prodotti non inossidabili. Questo problema può  
essere evitato lavando in lavastoviglie esclusiva-  
mente oggetti di metallo inossidabile. Rimuovendo  
tempestivamente tali macchie mediante panni mor-  
bidi, spazzole o spugne con un po' di detersivo è  
possibile prevenire la corrosione.

**Avvertenza importante:**  
A causa delle particolari caratteristiche della su-  
perficie delle posate è possibile che con l'uso la  
finitura satinata possa diventare lucida in alcuni  
punti. Un panno opacizzante consente di rinnova-  
re la superficie. Attenzione: le superfici opacizzate  
non devono essere lucidate.

