



RABAT COLLECTION

Rabat Mate



DESCRIÇÃO DESCRIPTION DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	REFERÊNCIA REFERENCE REFERENCIA RÉFÉRENCE	MATERIAL MATERIAL MATERIAL MATÉRIAU	ACABAMENTO FINISHING ACABADO FINITION	PVD COR PVD COLOR PVD COLOR PVD COULEUR	ESPESSURA THICKNESS ESPESOR ÉPAISSEUR	COMPRIMENTO LENGTH TAMAÑO LONGUEUR	PESO WEIGHT PESO POIDS
TABLE KNIFE	PP-19301E	420	BRUSHED	-	8,0	233	54
TABLE FORK	PP-19303E	304	BRUSHED	-	4,0	210	44
TABLE SPOON	PP-19302E	304	BRUSHED	-	4,0	211	57
TEA SPOON	PP-19309E	304	BRUSHED	-	2,0	150	20

Recomendações de utilização da cutelaria (PT)

Os talheres Cristema são produzidos com matérias-primas da mais alta qualidade e, sob certos cuidados, poderão preservar o seu estado original ao longo dos anos.

Lavagem Manual

Após cada utilização, remova, logo que seja possível, os resíduos de alimentos de forma a evitar o contacto prolongado com os talheres.

Durante o processo de lavagem manual, aconselhamos o uso de água quente, detergente neutro e uma esponja macia. Evite a utilização de utensílios de limpeza abrasivos como esfregões/esponjas de arame que tendem a criar marcas irreversíveis nas peças.

Após o processo de lavagem, seque, de imediato, os talheres com um pano macio.

Máquina de Lavar

Os talheres Cristema são aptos para ser lavados na máquina de lavar loiça.

Recomenda-se a passagem por água dos talheres antes de colocar na máquina. Aconselhamos a utilização de produtos de lavagem de qualidade certificada.

Ao colocar na máquina, evite o contacto entre as peças durante o processo de lavagem. Separe as facas dos restantes talheres e coloque-os com o cabo para baixo.

Evitar colocar peças produzidas em outros metais na mesma lavagem que os talheres em aço inoxidável.

Assim que o ciclo de lavagem termine, evite o contacto prolongado dos talheres com o vapor. Seque cada peça com um pano seco e macio.

Nota Importante

Tenha especial cuidado com as lâminas das facas. Devido ao elevado poder cortante, são mais sensíveis à oxidação, devendo ser secas por completo após cada lavagem.

Como armazenar os seus talheres?

Os talheres devem ser guardados em locais ausentes de humidade.

Para evitar riscos, os talheres com acabamento polido ou escovado não devem entrar em contacto.

Acabamento PVD – Champagne, Dourado, Cobre, Bronze, Azul, Antracite, Preto

A tecnologia de revestimento decorativo por PVD (Physical Vapor Deposition) consiste num revestimento cerâmico fino, com espessura controlada entre 0,5 e 1,5 µm, de elevada aderência, depositado por plasma altamente ionizado, numa câmara de alto vácuo.

- Não utilize nenhum agente abrasivo/agressivo mecânico;
- Não utilize nenhum produto químico corrosivo ou detergente que os contenha;
- Utilize programa de lavagem a temperatura inferior a 60°C e detergente com fosfatos em % inferior a 10%.

Recommendations for use of cutlery (EN)

Cristema cutlery is produced with the highest quality raw materials and, under certain care, will be able to preserve its original state over the years.

Hand Wash

After use, remove food residues as soon as possible to avoid prolonged contact with cutlery.

During the manual washing process, we advise you to use hot water, neutral detergent, and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaning tools such as wire scourers/sponges which tend to create irreversible marks on pieces.

After the washing process, immediately dry the cutlery with a soft cloth.

Dishwasher

Cristema cutlery is dishwasher safe.

It is recommended to rinse cutlery with water before putting it in the machine. We advise you to use certified quality washing products.

When putting it in the machine, avoid contact between the pieces during the washing process. Separate the knives from the rest of the cutlery and place them with the handle down.

Avoid placing pieces made of other metals in the same wash as stainless-steel cutlery.

At the end of the washing cycle, avoid prolonged contact of the cutlery with the steam. Dry each piece with a soft and dry cloth.

Important Note

Take special care with knife blades. Due to their high cutting power, they are more sensitive to oxidation and must be dried completely after each wash.

How to store your cutlery

Cutlery should be stored in places where there is no humidity.

To avoid scratches, cutlery with a polished or brushed finish must not come into contact.

PVD Finish – Champagne, Gold, Copper, Bronze, Blue, Anthracite, Black

The decorative coating technology by PVD (Physical Vapor Deposition) consists of a thin ceramic coating, with a controlled thickness between 0,5 and 1,5 µm, with high adhesion, deposited by highly ionized plasma, in a high vacuum chamber.

- Do not use any abrasive or mechanical aggressive agent (scotch-brite);
- Do not use any corrosive chemical or detergent that containing them;
- Use washing program at temperature below 60°C and detergent with phosphates in% less than 10%.

Recomendaciones de uso de cubertería (ES)

Los cubiertos Cristema son producidos con materias primas de alta calidad, y con ciertos cuidados, pueden preservar su estado original durante años.

Lavado Manual

Después de cada utilización, limpiar los restos de alimentos, para así evitar el contacto prolongado de estos con los cubiertos.

En el lavado manual, utilizar agua caliente, detergente neutro y esponja suave. Evite el uso de accesorios de limpieza abrasivos como estropajo/esponja de alambre que tienden a crear marcas irreversibles en las piezas.

Después del proceso de lavado, seque inmediatamente los cubiertos con un paño suave.

Lavavajillas

La cubertería Cristema es apta para lavavajillas.

Se recomienda enjuagar los cubiertos con agua antes de ponerlos en la máquina. Le recomendamos que utilice productos de lavado de calidad certificada.

Al colocar en el lavavajillas, evite el contacto entre las piezas durante el proceso de lavado.

Separar los cuchillos del resto de cubiertos, colocándolos con el mango para abajo.

Evite colocar piezas hechas de otros metales en el mismo lavado que los cubiertos de acero inoxidable. Una vez finalizado el ciclo de lavado, evite el contacto prolongado de los cubiertos con el vapor.

Seque cada pieza con un paño seco y suave.

Nota Importante

Tener especial cuidado con el filo de los cuchillos, ya que, debido a su poder de corte, son más sensibles a la oxidación, por lo que tienen que ser secados inmediatamente después de su lavado.

Cómo guardar la cubertería

Los cubiertos se deben guardar en lugares donde no haya humedad.

Para evitar arañazos, los cubiertos con acabado pulido o Matte no deben entrar en contacto.

Acabado PVD – Champán, Oro, Cobre, Bronce, Azul, Antracita, Negro

La tecnología de revestimiento decorativo por PVD (Physical Vapor Deposition) consiste en un fino revestimiento cerámico, de espesor controlado entre 0,5 y 1,5 µm, de alta adherencia, depositado por plasma altamente ionizado, en una cámara de alto vacío.

- No utilice ningún agente abrasivo o agresivo mecánico;
- No utilice ningún producto químico o detergente corrosivo que los contenga;
- Utilizar programa de lavado a temperatura inferior a 60°C y detergente con fosfatos en % inferior al 10%.

Recommandations d'utilisation des couverts (FR)

Les couverts Cristema sont fabriqués avec des matières premières de la plus haute qualité et, sous réserve d'un certain entretien, pourront conserver leur état d'origine au fil des ans.

Lavage à la Main

Après chaque utilisation, éliminez les résidus alimentaires dès que possible afin d'éviter un contact prolongé avec les couverts.

Pour le lavage à la main, il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude, un détergent neutre et une éponge douce. Évitez d'utiliser des ustensiles de nettoyage abrasifs tels que des éponges à récurer, qui ont tendance à créer des marques irréversibles sur les pièces.

Après le lavage, séchez immédiatement les couverts avec un chiffon doux.

Lave-vaisselle

Les couverts Cristema peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Il est recommandé de rincer les couverts à l'eau avant de les mettre au lave-vaisselle. Nous recommandons l'utilisation de produits de lavage de qualité certifiée.

Lors du passage au lave-vaisselle, évitez tout contact entre les pièces pendant le processus de lavage. Séparez les couteaux des autres couverts et placez-les avec le manche vers le bas.

Évitez de placer des pièces fabriquées dans d'autres métaux dans le même cycle de lavage que les couverts en acier inoxydable.

Une fois le cycle de lavage terminé, évitez tout contact prolongé avec le vapeur. Séchez chaque pièce avec un chiffon doux et sec.

Remarque importante

Les lames de couteau doivent faire l'objet d'une attention particulière. En raison de leur pouvoir de coupe élevé, elles sont plus sensibles à l'oxydation et doivent être complètement séchées après chaque lavage.

Comment conserver vos couverts ?

Les couverts doivent être conservés dans des endroits humides. Pour éviter les rayures, les couverts à finition polie ou brossée ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres.

Finition PVD – Champagne, Or, Cuivre, Bronze, Bleu, Anthracite, Noir

La technologie de revêtement décoratif PVD (Physical Vapor Deposition) consiste en un revêtement cerâmico mince, d'épaisseur contrôlée entre 0,5 et 1,5 µm, à forte adhérence, déposé par plasma hautement ionisé dans une chambre à vide poussé.

- Ne pas utiliser d'agents mécaniques abrasifs/agressifs;
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de détergents qui en contiennent;
- Utiliser un programme de lavage à une température inférieure à 60°C et un détergent contenant moins de 10 % de phosphates.