DK:

CARVED bestik

Rustfrit stål er populært på grund af materialets hygiejniske, holdbare og æstetiske egenskaber, og med en smule vedligeholdelse og pleje vil dit bestik i rustfrit stål holde i mange år. Rustfrit stål er et ord, der nemt kan misforstås. Ingen stållegeringer er 100% modstandsdygtige over for ydre påvirkninger, der kan danne rust. Rustfrit stål er et ord, der bruges for stål, som er rustbestandigt. Jern- og klorholdigt vand kan give rustpletter på bestikket. Syrer i fødevarer, som eksempelvis findes i ketchup, sennep, æg, citron mv., kan angribe rustfrit stål og forårsage rustpletter. Derfor anbefaler vi, at bestikket skylles eller vaskes lige efter brug.

Gafler og skeer fremstilles af 18/10 krom-/nikkelstål. For at sikre at knivene har den perfekte form, bruger vi 13/0 specialstål (krom) med kulstof. Da kniven er fremstillet af kromstål, kan bladene være mere modtagelige for rustfilm. Rustfilm dannes fx, når genstande med rust anbringes i opvaskemaskinen sammen med bestik i rustfrit stål.

Vores bestik tåler at komme i opvaskemaskine, men ligesom
med alt andet bestik skal du undgå at bruge aggressive opvaskemidler. Ved dagligt brug anbefaler vi, at du vasker bestikket op i hånden for at holde overfladen pæn så længe som muligt. Men sørg for at bruge et mildt opvaskemiddel og en børste, idet vaskepulver, ståluld og slibende rengøringsmidler kan forårsage uoprettelig skade på rustfrit stål.

Sørg for at vaske vores bestik i hånden, inden du tager det i brug. Så er du sikker på, at bestikket er 100% fri af støv. Der vil aldrig være behov for at polere bestikket.

EN:

CARVED Cutlery

Stainless steel is popular for its quality as a hygienic, durable and aesthetic material, and with a little care and precaution, your cutlery in stainless steel will last for many years. Stainless steel is a term that might be misunderstood; no steel alloy is 100% resistant to external influences that can produce rust. Stainless steel is a term for steel that is rust resistant. Ferrous and chlorinated water can cause rust spots on the cutlery. Food acids that are found in ketchup, mustard, egg, lemon etc. may attack the stainless steel and cause rust stains. Therefore, we recommend that the cutlery is rinsed or washed immediately after use.

The forks and spoons are manufactured from 18/10 chrome/nickel steel. To ensure the perfect sharpness of the knives, we use special 13/0 chrome steel with carbon. As the knife is made of chrome steel, you may find that the blades are more susceptible to rust film. Rust film occurs when e.g. already rusty items are put into the dishwasher together with stainless steel cutlery.

Our cutlery is dishwasher safe, but as with all cutleries, be careful using aggressive dishwasher detergents. With daily use, we recommend to hand wash the cutlery in order to keep the surface nice looking as long as possible. However please make sure to use a mild washing up liquid and a brush as washing powder, wire wool and highly abrasive cleaning agents can irreversibly damage stainless steel.

Please wash your cutlery by hand before using it for the first time. This ensures that the cutlery is 100% clean of dust.
The cutlery never needs polishing.

DE:

CARVED Besteck

Edelstahl ist wegen seiner hohen Qualität ein beliebtes hygienisches, beständiges und ästhetisch ansprechendes Material für Besteck. Mit etwas Pflege und einigen Vorsichtsmaßnahmen werden Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem Edelstahlbesteck haben. Auch wenn es sich hierbei um ‚rostfreien' Stahl handelt, gibt es keine Stahllegierung, die zu 100% beständig gegenüber äußeren Einflüssen ist, die zu Rost führen können. Als Edelstahl werden Stahllegierungen mit hohem Reinheitsgrad bezeichnet. Eisen- und chlorhaltiges Wasser kann dennoch Rostflecken auf dem Besteck verursachen. Ferner kann Edelstahl auch durch säurehaltige Lebensmittel wie Ketchup, Senf, Ei, Zitrone usw. angegriffen werden. Deshalb wird empfohlen, das Besteck sofort nach Gebrauch abzuspülen oder abzuwaschen.

Gabeln und Löffel sind aus 18/10 Chrom-Nickel-Stahl gefertigt. Um die Schärfe der Messer zu gewährleisten, bestehen diese aus speziellem 13/10 Chromstahl mit Kohlenstoff. Da die Messer aus Chromstahl bestehen, können die Klingen anfälliger für Flugrost sein. Flugrost entsteht beispielsweise, wenn rostige Gegenstände zusammen mit Edelstahlbesteck in den Geschirrspüler gegeben werden.

Unser Besteck ist spülmaschinenfest, sollte aber, wie jedes andere Besteck auch, nicht mit aggressiven Spülmitteln gereinigt werden. Im täglichen Gebrauch empfehlen wir, das Besteck von Hand abzuwaschen, damit es so lange wie möglich eine schöne Oberfläche behält. Dabei sollten ein mildes Spülmittel und eine weiche Bürste verwendet werden, da Reinigungspulver, Stahlwolle und Scheuermittel bleibende Schäden am Edelstahl verursachen können.

Besteck vor dem ersten Gebrauch immer von Hand abwaschen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass es völlig staubfrei ist.
Das Besteck braucht nicht poliert zu werden.

NO:

CARVED bestikk

Rustfritt stål er populært på grunn av sin kvalitet som et hygienisk, holdbart og estetisk materiale. Med litt pleie og noen forhåndsregler, vil ditt rustfrie stålbestikk vare i mange år. Rustfritt stål er et begrep som kan misforstås, ingen stållegering er 100% motstandsdyktig mot ytre påvirkninger som kan forårsake rust. Rustfritt stål er et begrep for stål som er motstandsdyktig mot rust. Jernholdig og klorholdig vann kan medføre rustflekker på bestikket. Syrlig mat som f.eks. ketchup, sennep, egg, og sitron kan angripe det rustfrie stålet og forårsake rustflekker, derfor anbefaler vi at bestikket skylles eller vaskes umiddelbart etter bruk.

Gafler og skjeer er produsert i 18/10 krom/nikkelstål. For å sikre skarpe kniver, bruker vi en spesiell type 13/0 kromstål med karbon. Kniven er laget av kromstål, som gjør at du kan oppleve at bladene er mer utsatt for rustfilm. Rustfilm oppstår når f.eks. allerede rustne gjenstander blir satt inn i oppvaskmaskinen
sammen med rustfritt stålbestikk.

Bestikket vårt kan vaskes i oppvaskmaskin, men som med alt bestikk, bør du være forsiktig med å bruke aggressive oppvaskmidler. Ved daglig bruk, anbefaler vi å håndvaske bestikket for å holde overflaten pen så lenge som mulig. Bruk et mildt oppvaskmiddel og en børste, ettersom vaskepulver, stålull og slipende rengjøringsmidler kan gjøre permanent skade på rustfritt stål.

Vask bestikket for hånd før du bruker det første gang. Dette sikrer at bestikket er 100% fritt for støv. Bestikket trenger aldri polering.

SE:

CARVED bestick

Rostfritt stål är populärt tack vare den goda kvaliteten, hållbarheten och den estetiska känslan. Med lite omvårdnad och försiktighet kommer dina rostfria bestick att hålla i många år. Rostfritt stål är en term som kan missförstås - ingen stållegering är helt och hållet motståndskraftig mot rost. Det innebär därför att rostfritt stål är en term för stål som är motståndskraftigt mot rost. Järnrikt och klorerat vatten kan orsaka rostfläckar på besticken, och syror som finns i ketchup, senap, ägg, citron och liknande kan attackera stålet och orsaka rostfläckar. Vi rekommenderar därför att du sköljer besticken direkt efter användning.

Knivar och skedar tillverkas av 18/10-stål som är legerat med 18 procent krom och 10 procent nickel. För att försäkra att knivarna håller sig vassa använder vi särskilt 13/0-kromstål med kol. Eftersom kniven är tillverkad av kromat stål, är bladen lite mer mottagliga för rost. De rostfria besticken kan rosta om de sätts tillsammans med rostiga bestick i diskmaskinen.

Våra bestick kan diskas i maskin men precis som med alla bestick bör du inte använda alltför starka diskmedel. Vi rekommenderar handdisk för att hålla ytan fin så länge det går. Men använd bara milt diskmedel och en borste - undvik stålull och starka diskmedel eftersom de kan skada stålet.

Diska gärna besticken innan du använder dem första gången, då försvinner allt damm. Du behöver aldrig putsa de här besticken.

NL:

CARVED Bestek

Roestvrij staal is populair om zijn kwaliteit als hygiënisch, duurzaam en esthetisch materiaal. Met een beetje zorg en voorzorg, zal uw roestvrij stalen bestek vele jaren meegaan. Roestvrij staal is een term die verkeerd begrepen zou kunnen worden: geen enkele staallegering is 100% resistent tegen externe invloeden die roest kunnen veroorzaken. Roestvrij staal is een term voor staal dat roestbestendig is. IJzer- en chloorhoudend water kan roestvlekken op het bestek veroorzaken. Voedingszuren in ketchup, mosterd, eieren, citroenen, enz. kunnen het roestvrij staal aantasten en roestvlekken veroorzaken. Daarom raden wij aan om het bestek onmiddellijk na gebruik af te spoelen of af te wassen.

De vorken en lepels zijn vervaardigd uit 18/8 chroom-/ nikkelstaal. Om een perfecte scherpte van de messen te garanderen, gebruiken we speciaal 13/0 chroomstaal met carbon. Omdat het mes van chroomstaal is gemaakt, zult u merken dat het lemmet vatbaarder is voor roestvorming. Roestvorming doet zich voor wanneer bijv. al roestige items met het roestvrij stalen bestek in de vaatwasmachine worden gestopt.

Ons bestek is vaatwasmachinebestendig, maar ook voor dit bestek geldt dat u voorzichtig moet zijn met het gebruik van agressieve vaatwasmiddelen. Als u het bestek dagelijks gebruikt, raden wij aan om het met de hand af te wassen om het oppervlak zo mooi mogelijk te houden. Zorg er echter voor dat u een mild afwasmiddel en een borstel gebruikt, omdat waspoeder, staalwol en schuurmiddelen het roestvrij staal onherroepelijk kunnen beschadigen.

Was uw bestek voor het eerste gebruik met de hand af. Dit garandeert dat het bestek 100% stofvrij is. Het bestek hoeft niet gepoetst te worden.

FR:

Les couverts CARVED

L'acier inoxydable est connu pour ses qualités en tant que matériau esthétique, durable et hygiénique. Avec un peu de soin et de précaution, vos couverts en acier inoxydable dureront des années. L'acier inoxydable est un terme qui peut être mal compris. Aucun alliage d'acier n'est 100% résistant aux influences extérieures qui peuvent entraîner l'apparition de rouille. L'acier inoxydable est un terme qui désigne un acier résistant à la rouille. L'eau chloré et ferrugineuse peut causer des tâches de rouille sur les couverts. Les acides alimentaires que contiennent le ketchup, la moutarde, les oeufs, le citron etc. peuvent attaquer l'acier inoxydable et engendrer l'apparition de tâches de rouille. Par conséquent, nous vous recommandons de rincer ou de laver immédiatement les couverts après utilisation.

Les fourchettes et les cuillères sont fabriquées à partir d'un acier nickelé/chromé de type 18/10. Pour garantir le tranchant parfait des couteaux, nous utilisons un acier chromé spécial de type 13/0 avec du carbone. Étant donné que les couteaux sont fabriqués en acier chromé, il est probable qu'un film de rouille se dépose plus facilement sur les lames. Les films de rouille apparaissent lorsque des accessoires déjà rouillés par exemple sont entreposés dans le lave-vaisselle en même temps que les couverts en acier inoxydable.

Nos couverts supportent le lave-vaisselle, mais comme pour tous les couverts, veillez à ne pas utiliser de liquides vaisselles agressives. Lors d'un usage quotidien, nous vous recommandons de laver les couverts à la main afin de garder une belle surface aussi longtemps que possible. Cependant, veillez à bien utiliser un liquide vaisselle doux et une brosse étant donné que les produits vaisselle en poudre, la paille de fer et les nettoyants hautement abrasifs peuvent endom-mager l'acier inoxydable de manière irréversible.

Veuillez laver vos couverts à la main avant de les utiliser pour la première fois. Vous garantirez ainsi que les couverts sont propres et sans poussière. Ne jamais polir les couverts.