

ZALECENIA POMAGAJĄCE CHRONIĆ ZASTAWĘ STOŁOWĄ MARKI CHURCHILL

MYCIE

- Po dostawie należy sprawdzić wszystkie elementy i umyć je dwukrotnie przed oddaniem do użytku.
- Ważne jest, aby przestrzegać zaleceń producenta dotyczących ilości i rodzaju detergentu oraz nabywacza.
- Resztki jedzenia należy usunąć i wypłukać natychmiast po użyciu. Aby uniknąć śladów metalu, używaj plastikowej szpatułki do usuwania resztek.
- Regularnie czyść zmywarkę, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.
- Umyć w ciągu 3040 minut od użycia.
- Przed ułożeniem w stos należy pozostawić przedmioty do wyschnięcia na powietrzu.
- Do usuwania plam należy używać gąbek o niskiej ścieralności.
- Nie wkładać przedmiotów ozdobionych metalikami do zmywarki.
- Nie należy nakładać detergentu bezpośrednio na zastawę stołową, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie mieszać sztućców i ceramiki podczas czyszczenia.

PRZECHOWYWANIE

- Należy zapewnić odpowiednią przestrzeń do przechowywania.
- Przechowywać najlepiej na półkach lub matach ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, aby uniknąć śladów na metalu.
- Ceramikę, metal i szkło należy przechowywać oddzielnie.
- Nie układać gorącej, mokrej ceramiki w stosy.
- Nie należy układać w stosie produktów, które nie zostały do tego przeznaczone.
- Nie należy układać zbyt dużych stosów, ponieważ ciężar spowodowany zbyt wysokim ułożeniem przyczyni się do zarysowania i uszkodze.
- Nie układać w stosy zastawy stołowej Churchill z produktami innych dostawców, zwłaszcza jeśli produkty te mają nieszkliwioną stopę.

ZMIANY TEMPERATURY

- NACZYNIA KUCHENNE CHURCHILL MOŻNA UŻYWAĆ W PIEKARNIKU W TEMPERATURZE DO 180 STOPNI CELSIJUSA.
- Ogrzewać stopniowo i równomiernie.
- Unikać nadmiernych wahań temperatury, takich jak przenoszenie zastawy stołowej z lodówki bezpośrednio do gorącego piekarnika.
- Nie umieszczać w kuchence mikrofalowej przedmiotów ozdobionych metalikami (złotem, srebrem, brązem).

ZAPOBIEGANIE ZADRAPANIOM I ŚLADOM METALU

- Podczas układania talerzy w stosy należy umieszczać je centralnie i nie wciskać ich w środek stosu.
- Należy unikać wywierania nadmiernego nacisku na powierzchnię produktu. Sztućce niższej klasy będą bardziej miękkie i podatne na pozostawianie śladów.
- Metalowe ślady można zazwyczaj skutecznie usunąć za pomocą dedykowanych produktów (zgodnie z wytycznymi producenta).
- Nie przesuwac, zawsze podnosić produkty.
- Nie umieszczać gorących, mokrych naczyń w kontakcie z powierzchniami aluminiowymi.

CECHY I KORZYŚCI:



*Należy wytrzeć powierzchnię
po myciu.
**Wszystkie produkty
z metaliczną dekoracją

Care In Use



CHURCHILL

CERAMICS

RECOMMENDATIONS TO HELP YOU TO PROTECT YOUR INVESTMENT IN CHURCHILL TABLEWARE.

CLEANING

- ✓ Upon delivery, inspect all items and wash twice before putting into service.
- ✓ It is important to follow manufacturers recommendations regarding quantity and type of detergent and rinse aids.
- ✓ Remove & rinse leftover food immediately after use.
- ✓ To avoid metal marking, use a plastic spatula to remove leftovers.
- ✓ Clean the dishwasher regularly to prevent limescale build up.
- ✓ Wash within 30-40 minutes of use.
- ✓ Allow items to air dry before stacking.
- ✓ Use a non abrasive pad when cleaning to remove stains.
 - ✗ Do not put items decorated with metallics into the dishwasher.
 - ✗ Do not put detergent directly onto dinnerware as this may result in damage.
 - ✗ Do not mix cutlery and ceramics together when cleaning.

PREVENTING SCRATCHES & METAL MARKING

- ✓ When stacking, place plates centrally and do not push plates into a centre of a stack.
- ✓ Avoid exerting excessive pressure on the surface of the product. A lower grade cutlery will be softer and be more prone to leaving marks.
- ✓ Metal marks can usually be successfully removed by using proprietary products (in-line with manufacturing guidelines).
 - ✗ Do not slide, always lift products.
 - ✗ Do not put hot wet dishes into contact with aluminium surfaces.

STORAGE

- ✓ Ensure adequate storage space is provided.
- ✓ Store preferably on high-grade stainless steel shelves or shelf mats to avoid metal marking.
- ✓ Keep ceramics, metal and glassware separate.
 - ✗ Do not stack hot wet ceramics.
 - ✗ Do not stack items that were not designed to be stacked.
 - ✗ Do not over stack, as the weight created by stacking too high will contribute to scratching and metal marking.
 - ✗ Do not mix-stack e.g do not stack Churchill tableware with products from other suppliers, particularly if these items have an unglazed foot.

WARMING

CHURCHILL COOKWARE IS OVEN PROOF TO 180 DEGREES CELSIUS

- ✓ Warm gradually & evenly.
 - ✗ Avoid excess temperature variations such as taking the tableware from the fridge directly to a hot oven.
 - ✗ Do not place items decorated with metallics (gold, silver, bronze) in the microwave.

FEATURES & BENEFITS



*Dishwasher safe only including plastic base

Churchill China (UK) Ltd

No 1, Marlborough Way, Tunstall, Stoke-on-Trent, ST6 5NZ Tel: +44(0)1782 524358

Email: info@churchill1795.com Website: www.churchill1795.com