



## Couverts en acier inoxydable

.....

Ces couverts sont fabriqués à base d'acier chrome-nickel 18/10 de haute qualité. L'alliage d'acier est composé de 18% de chrome pour plus de robustesse et une meilleure résistance à la rouille et de 10% de nickel pour plus d'éclat. Voici quelques astuces qui vous aideront à mieux préserver et entretenir vos couverts en acier inoxydable afin que vous puissiez en profiter pendant de longues années.

### Lavage à la main

- Lavez vos couverts à la main en utilisant une brosse douce. N'utilisez pas d'éponge abrasive.
- Choisissez un liquide vaisselle doux, de préférence pas à base de citron : l'acide pourrait affecter les couverts.
- Ne laissez pas tremper vos couverts trop longtemps dans l'eau.
- Essuyez vos couverts avec un torchon doux.
- Dans le panier à couverts, séparez toujours vos couteaux des fourchettes et des cuillères pour éviter que la lame du couteau n'endommage les autres couverts et que le fil du couteau ne se dégrade. Mettez les couteaux pointe vers le haut afin que la lame soit bien propre.
- Sortez vos couverts directement après la fin du programme de lavage et essuyez-les avec un torchon doux.

### Lavage au lave-vaisselle

- Avant de mettre vos couverts au lave-vaisselle, rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet afin de prévenir que des restes alimentaires agissent sur le métal et provoquent l'apparition de petites taches de rouille.
- Dans votre lave-vaisselle, veillez à toujours séparer vos ustensiles et couteaux de cuisine non inoxydables de vos couverts en inox. L'éventuelle rouille provenant de ces ustensiles pourrait se déposer sur vos couverts en inox (rouille volante).
- Le lavage au lave-vaisselle peut provoquer l'apparition de taches sur vos couverts en inox. Nettoyez-les dans ce cas avec un chiffon doux imprégné d'un peu d'huile (d'olive) ou d'un mélange d'eau très chaude et de détergent doux.
- Si les taches sont tenaces, utilisez un produit de polissage pour acier. Attention : utilisez toujours un chiffon doux pour nettoyer vos couverts.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille



## Couverts avec manche en érable

.....

Ces couverts sont fabriqués à base d'acier chrome-nickel 18/8 de haute qualité. L'alliage d'acier est composé de 18% de chrome pour plus de robustesse et une meilleure résistance à la rouille et de 8% de nickel pour plus d'éclat. Le manche est en bois d'érable, un bois dur et 'compact'. Ces couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle car le bois n'absorbe pas l'eau. Préférez toutefois un lavage à la main pour préserver la beauté de vos couverts. Voici quelques astuces qui vous aideront à mieux entretenir vos couverts afin que vous puissiez en profiter pendant de longues années.

### Lavage à la main

- Lavez vos couverts à la main en utilisant une brosse douce. N'utilisez pas d'éponge abrasive.
- Choisissez un liquide vaisselle doux, de préférence pas à base de citron : l'acide pourrait affecter les couverts.
- Ne laissez pas tremper vos couverts trop longtemps dans l'eau.
- Essuyez vos couverts avec un torchon doux.

### Lavage au lave-vaisselle

- Vous pouvez laver vos couverts en érable au lave-vaisselle. Avec le temps, le manche en bois s'éclaircira et deviendra plus rugueux.
- Un traitement régulier avec un peu d'huile, par exemple de l'huile de lin, permet d'entretenir et de protéger le bois. Appliquez une fine couche d'huile à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour le lavage au lave-vaisselle, suivez les conseils pour les couverts en acier inoxydable (voir au verso).



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille