

WENSAL

BON APPÉTIT DE FRANCE

Instruction for

flatware care

Инструкция для посуды

по уходу за столовыми приборами

СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
FR.....	5
RU.....	7
KZ.....	9



VENSAL IS A BRAND-AMBASSADOR OF AN ACTIVE AND HEALTHY LIFESTYLE. WE SHOW LOVE FOR TRADITION WHILE PROMOTING INNOVATIVE CULINARY EXCELLENCE. LIKE ALL FRENCH PEOPLE, WE DO NOT IGNORE THE EXPERIENCE OF GENERATIONS AND ELEMENTS OF PRACTICALITY.

VENSAL FLATWARE CARE RECOMMENDATIONS

Flatware care is an important part of keeping your kitchen clean and tidy, so don't ignore the tips and rules of flatware care.

Follow these rules to keep your stainless steel flatware looking flawless.

- Do not allow different foods to dry on the flatware, wash it immediately after eating.
- Do not use metal sponges and brushes or abrasives which can damage the flatware appearance.
- Wash the flatware with warm water and neutral detergent and use soft sponges. To avoid stains, wipe the flatware dry with a soft cloth immediately after washing.
- When washing the flatware in the dishwasher, use the detergents recommended by the dishwasher manufacturer.
- Do not wash the knives from the flatware set in the dishwasher.
- Open the dishwasher immediately after completing the wash cycle, otherwise the steam may leave stains on the flatware.
- You can remove minor scratches, foreign stains, or dark coating from the flatware with a special polishing agent designed for the care of stainless steel flatware.

4 | EN

- Do not store knives with spoons, forks and other metal objects, the blade of the knife can quickly blunt in contact with such items, use a knife block.



Vensal c'est la jeune marque ambassadrice* du mode de vie dynamique et sain. Nous mettons en valeur l'affection pour les traditions tout en promouvant les approches novatrices aux arts culinaires. Comme tous les français nous n'ignorons pas l'expérience des générations et les éléments pratiques.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN DES COUVERTS DE TABLE VENSAL.

L'entretien des couverts de table c'est un élément important qui fait partie de l'entretien de votre cuisine propre et bien rangée c'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas ignorer les conseils et les règles d'entretien des couverts de table.

L'observation des conseils mentionnés ci-dessous permettra de maintenir vos couverts en acier inoxydable en état impeccable.

- Ne laissez pas sécher les restes de nourriture sur les couverts, lavez-les juste après le repas.
- N'utilisez pas les brosses et les éponges métalliques, les produits de nettoyage abrasifs qui peuvent endommager la surface de vos couverts.
- Lavez les couverts avec de l'eau tiède en utilisant les produits de lavage neutres et les éponges molles. Pour éviter l'apparition des ramages, juste après le lavage séchez vos couverts avec un torchon ou un chiffon doux.
- Si vous lavez vos couverts en lave-vaisselle utilisez toujours les produits de lavage recommandés par le fabricant des lave-vaisselles.
- On ne recommande pas de laver les couteaux en lave-vaisselle.

- Le cycle terminé, ouvrez si-possible la porte du lave-vaisselle pour éviter la condensation sur les couverts et l'apparition des ramages sur les couverts.
- Vous pouvez enlever les petites rayures, les taches ou le dépôt opaque sur les couverts à l'aide des produits spéciaux polissant destinés à l'entretien des couverts en acier inoxydable.
- Ne stockez pas les couteaux avec les fourchettes et les autres objets métalliques, le contact de la lame du couteau avec ses objets peut l'émousser, on recommande d'utiliser les portes couteaux.



VENSAL - бренд-амбассадор активного и здорового образа жизни. Мы демонстрируем любовь к традициям, при этом пропагандируя новаторские подходы к кулинарному мастерству. Как и все французы, мы не игнорируем опыт поколений и элементы практичности.

Инструкция по уходу за столовыми приборами VENSAL.

Уход за столовыми приборами – важная составляющая поддержания чистоты и порядка на кухне, поэтому не стоит игнорировать советы и правила ухода за столовыми приборами.

Соблюдение нижеперечисленных правил сохранит вашим столовым приборам из нержавеющей стали безупречный внешний вид.

- Не допускайте засыхание различной пищи на столовых приборах, мойте их сразу после принятия пищи.
- Не используйте металлические губки и щетки, абразивные чистящие средства, которые могут нанести вред внешнему виду столовых приборов.
- Мойте столовые приборы тёплой водой с нейтральным моющим средством и используйте мягкие губки. Во избежание появления разводов, сразу после мытья протрите столовые приборы мягкой тканью насухо.
- При мытье столовых приборов в посудомоечной машине применяйте средства, рекомендованные к использованию производителем посудомоечных машин.

- Ножи из набора столовых приборов не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- После завершения цикла мытья сразу открывайте посудомоечную машину – в противном случае пар может оставить разводы на столовых приборах.
- Вывести мелкие царапины, посторонние пятна или убрать темный налет на столовых приборах можно специальными полирующими средствами, предназначенными для ухода за столовыми приборами из нержавеющей стали.
- Не храните ножи вместе с ложками, вилками и другими металлическими предметами, при соприкосновении лезвия ножа с такими предметами может быстро затупиться, используйте подставку для ножей.



Vensal - белсенді және салауатты өмір салтының жас бренд-амбассадоры. Біз дәстүрімізге сүйіспеншілік білдіреміз, сонымен қоса аспаздық шеберліктің жаңашыл тәсілдерін насихаттаймыз. Барлық француздар сияқты, біз ұрпақтар тәжірибесі мен пайдалылық элементтерін назарсыз қалдырмаймыз.

VENSAL АС ҚҰРАЛДАРЫН КҮТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Ас құралдарына күтім жасау ас үйде тазалық пен тәртіпті сақтаудың маңызды құрамдас бөлігі болып табылады, сондықтан ас құралдарына күтім жасау бойынша кеңестер мен ережелерді елемегуге болмайды.

Төменде келтірілген ережелерді сақтау тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарының мінсіз көрінісін сақтайды.

- Ас құралдарында әртүрлі тағамдардың кеуіп қалуына жол бермеңіз, оларды тамақтанғаннан кейін дереу жуыңыз.
- Ас құралдарының сыртқы көрінісіне зиян келтіруі мүмкін металл губкалар мен қылшақтарды, абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Ас құралдарын жұмсақ губкамен бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз. Дақтардың пайда болуын болдырмас үшін, жуғаннан кейін ас құралдарын бірден жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Ыдыс жуғыш машинада ас құралдарын жуған жағдайда, ыдыс жуғыш машинаны өндіруші ұсынған құралдарды қолданыңыз.
- Ас құралдары жиынтығындағы пышақтарды ыдыс жуғыш машинада жуу ұсынылмайды.

- Жуу циклы аяқталғаннан кейін, ыдыс жуғыш машинаны дереу ашыңыз – әйтпесе бу ас құралдарында дақ қалдыруы мүмкін.
- Тот баспайтын болаттан жасалған ас құралдарын күтуге арналған арнайы жылтыратқыштармен кішкене сызаттарды, сыртқы дақтарды кетіруге немесе ас құралдарындағы қарайған жабынды кетіруге болады.
- Пышақтарды қасықтармен, шанышқылармен және басқа да металл заттармен бірге сақтамаңыз, пышақ жүзі осындай заттармен жанасқанда тез өтпей қалуы мүмкін, пышаққа арналған түпқойманы қолданыңыз.

Fabriqué pour SAS «Vensal cookware», 25, place de la
Madeleine, 75008, Paris, France.

Изготовлено по заказу САС «Венсаль Куквеар», 25,
площадь Мадлен, 75008, Париж, Франция.

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грант л» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов,
вл. 1А.

Fabriqué en Chine/Произведено в Китае.

Гарантия.

Посуда из нержавеющей стали имеет пожизненный срок службы при условии соблюдения правил эксплуатации и бережном уходе. Гарантийный срок на посуду для приготовления из нержавеющей стали – 5 лет с момента покупки.

Артикул, наименование	
Дата покупки	
Номер чека	
Подпись продавца	
Печать магазина	

Warranty.

Stainless steel cookware is lifelong durable if properly used and gently cared. The stainless steel cookware warranty period is 5 years from the purchase date

Article, description	
Purchase date	
Receipt number	
Seller's signature	
Store stamp	