



Quality is our business



Let's WIN Together

Cutlery Set

18/10 Stainless Steel

www.dinasteel.ir



Quality is our business

مواصفات تغليف مجموعة أدوات المائدة																	
م.م	منتج	صورة العنصر	خدمة مكونة من ٢٦ قطعة	خدمة مكونة من ٣٨ قطعة	خدمة مكونة من ٥٣ قطعة	خدمة مكونة من ٧٢ قطعة	خدمة مكونة من ١١١ قطعة	خدمة مكونة من ١٢٣ قطعة	خدمة مكونة من ١٦٨ قطعة								
١	ملعقة كبيرة		٦	٦	١٢	١٢	١٨	٢٤	٣٠								
٢	شوكة		٦	٦	١٢	١٢	١٨	٢٤	٣٠								
٣	شوكة الفاكهة		—	٦	٦	١٢	١٢	١٢	١٨								
٤	سكين الفاكهة		—	٦	٦	١٢	١٢	١٢	١٨								
٥	ملعقة مربى		٦	٦	—	٦	١٢	١٢	١٢								
٦	ملعقة شراب		—	٦	٦	٦	١٢	١٢	١٢								
٧	ملعقة صغيرة		٦	—	٦	٦	١٢	١٢	١٢								
٨	ملعقة الحساء		—	—	١	٢	٢	٢	٤								
٩	ملعقة من المكسرات		—	—	—	—	—	١	١								
١٠	ملعقة الكيك		—	—	—	—	—	١	١								
١١	ملقط السلطة		—	—	—	—	١	٢	٢								
١٢	ملقط الثلج		—	—	—	—	—	١	١								
١٣	سكين الدجاج		—	—	—	—	—	١	١								
١٤	شوكة الدجاج		—	—	—	—	—	١	١								
١٥	مغرفة الأرز		١	١	٢	٢	٣	٣	٤								
١٦	مغرفة صغيرة		—	—	١	—	١	١	١								
١٧	مغرفة كبيرة		١	١	١	٢	٢	٢	٢								
١٨	ملعقة الآيس كريم		—	—	—	—	—	—	٦								
١٩	ملعقة حساء		—	—	—	—	٦	—	٦								
٢٠	سكين الزبدة		—	—	—	—	—	—	٦								



طقم مكون من ٢٦، ٣٨، و ٥٣ قطعة
الكمية في الكرتون: ٤ أطقم



طقم مكون من ٧٢ و ١١١ قطعة
الكمية في الكرتون: ٢ أطقم



طقم مكون من ١٢٣ و ١٦٨ قطعة
الكمية في الكرتون: ٢ أطقم



Quality is our business

كيفية غسل والعناية بأدوات المائدة والأواني WIN2
لكي تبقى مجموعة أواني الطعام والأدوات الخاصة بك جميلة دائماً مثل
اليوم الأول، يرجى مراعاة النقاط التالية عند العناية بالمنتج:
١. قبل الاستخدام الأول - اغسل أدوات المائدة والأواني بالماء الدافئ
والصابون.

٢. تجنب استخدام المنظفات الحمضية مثل الليمون والمنظفات
الحمضية للتنظيف، حيث أن هذا يمكن أن يسبب تغير اللون.
٣. للغسيل - استخدم الماء الدافئ والمنظف العادي والإسفنج الناعم.
انتبه إلى تنظيف جميع الأواني والأدوات المغسولة جيداً حتى تتم إزالة
الرغوة بالكامل.

٤. بعد كل استخدام - اغسل أدوات المائدة والأواني وجففها، ولا تتركها
أبداً مع بقايا الطعام لفترات طويلة، حيث أن هذا يسبب تفاعلات
كيميائية والملح والأحماض الموجودة في الطعام تقلل من اللمعان.
٥. في حالة تعرض أدوات المائدة والأواني الفولاذية للهواء - قد تتكون
بقع مائية عليها، لذلك بعد الغسيل، جففها بمنشفة ناعمة ودافئة لمنع
الجفاف.

٦. تجنب وضع أدوات المائدة والأواني في الماء طوال الليل - خاصة خلال
فترات الرطوبة الطويلة، حيث أن هذا يزيل السطح المعدني للمعدن.
٧. استخدم فقط المنظفات عالية الجودة واتبع تعليمات العبوة
والتوصيات الخاصة بمواد التنظيف.

٨. عند غسيل وتنظيف المنتجات - تجنب الاصطدام ببعضها البعض،
حيث أن الاصطدام المطول أثناء الغسيل يسبب خدوش على سطح
المنتج.

٩. خدمات أدوات المائدة والأواني WIN2 - باستثناء العناصر الآمنة
للغسالة، فهي متوافقة مع غسالة الأطباق. راعِ النقاط المهمة التالية في
هذا الصدد:

أ) ملاحظة مهمة جداً - بعد إكمال دورة غسالة الأطباق، افتح باب
الغسالة فوراً حتى يخرج البخار وتخرج العناصر المغسولة من الجهاز
بأسرع ما يمكن.

ب) السكاكين وأدوات القطع - بسبب عملية التصنيع للحصول على الأداء
الأمثل وجودة الفولاذ، ليس لديها القدرة على الاستخدام في غسالات
الأطباق.

١٠. في حالة بقاء البقع على المنتج بعد الغسيل - يمكنك استخدام
منظفات المعادن وقطعة قماش ناعمة لإزالتها.