



Quality is our business



Let's WIN Together

Cutlery Set

18/10 Stainless Steel

www.dinasteel.ir



Quality is our business

مشخصات بسته بندی سرویس قاشق و چنگال								ردیف	محصول	تصویر اقلام	سرویس ۲۶ پارچه	سرویس ۳۸ پارچه	سرویس ۵۳ پارچه	سرویس ۷۲ پارچه	سرویس ۱۱۱ پارچه	سرویس ۱۲۳ پارچه	سرویس ۱۶۸ پارچه
۱	قاشق غذا خوری		۶	۶	۱۲	۱۲	۱۸	۲۴	۳۰								
۲	چنگال غذا خوری		۶	۶	۱۲	۱۲	۱۸	۲۴	۳۰								
۳	چنگال میوه		-	۶	۶	۱۲	۱۲	۱۲	۱۸								
۴	کارد میوه		-	۶	۶	۱۲	۱۲	۱۲	۱۸								
۵	قاشق مربا		۶	۶	-	۶	۱۲	۱۲	۱۲								
۶	قاشق شربت		-	۶	۶	۶	۱۲	۱۲	۱۲								
۷	قاشق چای		۶	-	۶	۶	۱۲	۱۲	۱۲								
۸	قاشق خورشت		-	-	۱	۲	۲	۲	۴								
۹	قاشق آجیل		-	-	-	-	-	۱	۱								
۱۰	کفگیر کیک		-	-	-	-	-	۱	۱								
۱۱	انبر سالاد		-	-	-	-	۱	۲	۲								
۱۲	انبر یخ		-	-	-	-	-	۱	۱								
۱۳	کارد مرغ		-	-	-	-	-	۱	۱								
۱۴	چنگال مرغ		-	-	-	-	-	۱	۱								
۱۵	کفگیر برنج		۱	۱	۲	۲	۳	۳	۴								
۱۶	ملاقه کوچک		-	-	۱	-	۱	۱	۱								
۱۷	ملاقه بزرگ		۱	۱	۱	۲	۲	۲	۲								
۱۸	قاشق بستنی		-	-	-	-	-	-	۶								
۱۹	قاشق سوپ		-	-	-	-	۶	-	۶								
۲۰	کارد کره		-	-	-	-	-	-	۶								



سرویس ۵۳ ، ۳۸ ، ۲۶ پارچه
تعداد در کارتن: ۴ سرویس



سرویس ۷۲ و ۱۱۱ پارچه
تعداد در کارتن: ۲ سرویس



سرویس ۱۲۳ و ۱۶۸ پارچه
تعداد در کارتن: ۲ سرویس



Quality is our business

نحوه شستشو و مراقبت از قاشق و چنگال WIN2

برای اینکه مجموعه کارد و چنگال شما همیشه همانند روز اول زیبا باشد لطفا نکات زیر را در مراقبت از محصول رعایت کنید:

- ۱- قبل از اولین استفاده قاشق و چنگال را با آب گرم و صابون بشویید.
- ۲- از استفاده از مواد شوینده اسیدی لیف سیمی و اشیای نوک تیز برای تمیز کردن خودداری کنید
- ۳- برای شستشو از آب گرم ، شوینده استاندارد و اسفنج نرم استفاده کنید دقت کنید که حتما پس از شستشو تمام شوینده و کف موجود به خوبی پاک شود.
- ۴- پس از هر بار استفاده قاشق و چنگال ها را بشویید و هرگز آن را برای مدت طولانی با مواد باقی مانده و بدون شستشو نگهداری نکنید در اینصورت واکنشهای شیمیایی نمک و اسیدهای موجود در مواد غذایی کاهش می یابد.
- ۵- در صورتی که قاشق و چنگال استیل در معرض هوا خشک شوند لکه های آب روی آنها ایجاد می شود بنابر این پس از شستشو از یک حوله ی نرم و جاذب برای خشک کردن استفاده کنید.
- ۶- از قرار دادن قاشق و چنگال داخل آب در طول شب جدا پرهیزید قاشق ها و چنگال ها نباید به مدت طولانی خیس یا مرطوب بماند زیرا املاح معدنی آب سطح فلز را از بین میبرند.
- ۷- فقط از شوینده های با کیفیت استفاده کنید و توصیه های مربوط به بسته بندی مواد شوینده را مطالعه و دنبال کنید.
- ۸- هنگام جابجایی و شستشوی محصولات از برخورد آنها با یکدیگر جلوگیری کنید زیرا این برخورد در طولانی مدت باعث ایجاد خراش در سطح محصولات می شود.
- ۹- سرویس های قاشق و چنگال WIN2 به جز چاقو قابل شستشو در ماشین ظرف شویی هستند. در این رابطه نکات مهم ذیل را رعایت کنید
(الف) نکته بسیار مهم اینکه پس از اتمام کار ماشین ظرفشویی بلافاصله درب ماشین رو باز کنید تا بخار داغ خارج شود و اقلام شستشو شده را در اسرع وقت از دستگاه خارج نمایید.
- ب) کاردها و چاقوها به دلیل فرایند ساخت جهت کاربری بهینه و جنس فولادی جهت قابلیت تیز شدن، امکان استفاده در ماشین ظرفشویی را ندارند.
- ۱۰- اگر بعد از فرآیند شستشو لکه ای روی محصولات باقی مانده است ، میتوانید از براق کننده فلزات و یک پارچه نرم برای برق آنها استفاده کنید.