
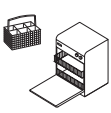




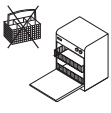




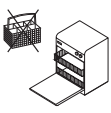



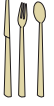
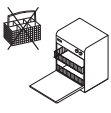





VERA
PURE

WIR WÜNSCHEN IHNEN FÜR JAHRZEHNTE VIELE
KULINARISCHE HOCHGENÜSSE MIT IHREM NEUEN
MOONLASHES BESTECK

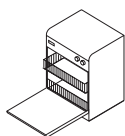
Um mit Ihren neuen MoonLashes noch viele Jahrzehnte Freude zu haben, finden Sie im Folgenden Hinweise, Ratschläge und Tipps, worauf Sie achten sollten.

WIE BEHANDELN SIE IHR HOCHWERTIGES NEUES
VERA PURE BESTECK RICHTIG?

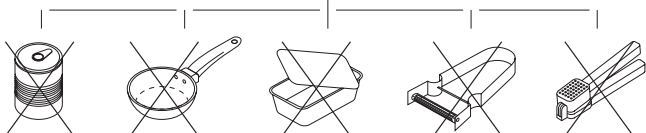
| | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  Edelstahl |  |  |  |  |
|  Silber |  |  |  |  |
|  Titan, Kupfer |  |  |  |  |
|  Gold |  |  |  |  |
| | Spülmaschine Besteckschublade | Schwamm weiche Seite | Schwamm harte Seite | Stahlwolle |

ACHTUNG: ALUMINIUM DARF NIEMALS
IN DEN GESCHIRRSPÜLER!

Es beeinträchtigt sowohl Ihr Gerät, als auch andere Gegenstände darin:
nicht zuletzt Ihr Besteck oder Ihre Gläser. Aluminium finden sie oft in:



NIEMALS!


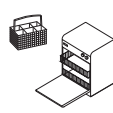




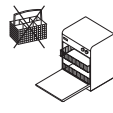



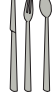
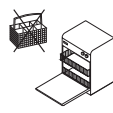



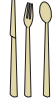
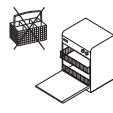





VERA
PURE

WIR WÜNSCHEN IHNEN FÜR JAHRZEHNTE VIELE
KULINARISCHE HOCHGENÜSSE MIT IHREM NEUEN
MOONLASHES BESTECK

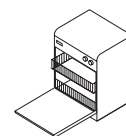
Um mit Ihren neuen MoonLashes noch viele Jahrzehnte Freude zu haben, finden Sie im Folgenden Hinweise, Ratschläge und Tipps, worauf Sie achten sollten.

WIE BEHANDELN SIE IHR HOCHWERTIGES NEUES
VERA PURE BESTECK RICHTIG?

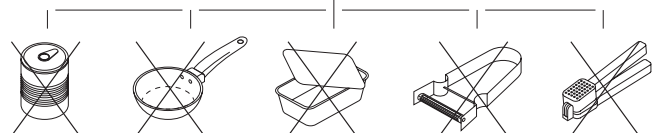
| | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  Edelstahl |  |  |  |  |
|  Silber |  |  |  |  |
|  Titan, Kupfer |  |  |  |  |
|  Gold |  |  |  |  |
| | Spülmaschine Besteckschublade | Schwamm weiche Seite | Schwamm harte Seite | Stahlwolle |

ACHTUNG: ALUMINIUM DARF NIEMALS
IN DEN GESCHIRRSPÜLER!

Es beeinträchtigt sowohl Ihr Gerät, als auch andere Gegenstände darin:
nicht zuletzt Ihr Besteck oder Ihre Gläser. Aluminium finden sie oft in:



NIEMALS!



PFLEGEHINWEISE BESTECK

Fatal wirkt sich Aluminium im Geschirrspüler aus! Wenn dieses Metall mitgewaschen wird, bleiben seine chemischen Spuren leider NACHHALTIG in der Spülmaschine und greifen Ihre Besteckteile dort langsam an. (Flug-) Rost kann sich bilden.

Um Kratzer zu vermeiden, sollten Sie Ihr Besteck nicht allzu dicht in der Spülmaschine stapeln und es behutsam in den Besteckkasten legen. Grobe Reibung gegen andere harte Oberflächen bringt Kratzer mit sich.

WICHTIG: Gebrauchsspuren des Bestecks stellen durchaus eine edle Patina dar und sind nicht als Schäden zu werten! Kleine (Mikro-) Kratzer sind unausweichlich und verleihen Ihrem edlen Besteck ein besonderes Flair. Grobe mechanische Schäden gehören jedoch nicht zum normalen Alterungsprozess!

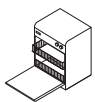
Lange eintrocknende Speisereste und starke säurehaltige Dauerbelastung können das Besteck angreifen. Auch ist Besteck in der salzhaltigen Luft von Küstenregionen stärker belastet als im kontinentalen Bergklima.

BETREFFEND BESCHICHTETES BESTECK

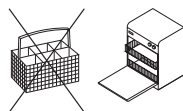
Die Veredelung ihres neuen Besteckes ist hochkomplex und ein falscher Umgang kann nachhaltige Schäden von Kratzern bis zu Rost erzeugen. Vom Autolack ist Ihnen bekannt, dass Beschichtungen pfleglich gehandhabt werden sollten. Ebenso sorgsam sollten Sie mit Ihrem neuen veredelten Besteck umgehen. Wenn ein tiefer Kratzer entsteht, kann Sauerstoff an die Unterseite der Beschichtung gelangen und die dann resultierende Oxidation bewirkt Abplattungen der veredelten Oberfläche.

Die von Vera Pure offerierten Veredelungen für die MoonLashes Besteckserie haben optische und hygienische Vorteile, verlangen aber mehr Sorgfalt, Aufmerksamkeit und „Liebe“:

- pvd beschichtetes Besteck („physikalische Gasphasenabscheidung“) ermöglicht besondere Farbgebungen für Besteck. Vera Pure beschränkt sich auf von der Natur abgeleitete Varianten: „Titan“ und „Kupfer“.
- Silberbesteck ist antibakteriell, aber es kann anlaufen und muss dann mit einem Silberputzmittel poliert werden.
- Vergoldetes Besteck gilt als die höchste Form und hat zusätzlich zu den genannten Silbervorteilen auch keine Probleme mit dem Anlaufen.



Professionelle gastronomische Besteckspülmaschinen waschen sicher und pfleglich. Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller



veredeltes Besteck NUR im Schongang in einer Spülmaschine mit Besteckschublade

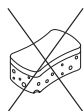
GENERELLE REGELN UND TIPPS

Jegliches Besteck sollte so bald wie möglich nach der Nutzung mit Wasser abgespült werden da einklebende Speisereste und längere Säurebelastung im Laufe der Zeit Korrosionen bewirken können.

Ein einfacher Tipp: Bereiten Sie einen Behälter mit warmem Wasser und etwas sanftem Spülmittel vor. Legen Sie Ihr verwendetes Besteck nach dem Essen dort hinein, bis Sie es endgültig abwaschen oder wegräumen wollen. So vermeiden Sie harte und eingetrocknete Essensreste.



Die Verwendung von Stahlwolle ist absolut verboten!



NIEMALS die grobe (grüne) Seite des Schwammes verwenden

PFLEGEHINWEISE BESTECK

Fatal wirkt sich Aluminium im Geschirrspüler aus! Wenn dieses Metall mitgewaschen wird, bleiben seine chemischen Spuren leider NACHHALTIG in der Spülmaschine und greifen Ihre Besteckteile dort langsam an. (Flug-) Rost kann sich bilden.

Um Kratzer zu vermeiden, sollten Sie Ihr Besteck nicht allzu dicht in der Spülmaschine stapeln und es behutsam in den Besteckkasten legen. Grobe Reibung gegen andere harte Oberflächen bringt Kratzer mit sich.

WICHTIG: Gebrauchsspuren des Bestecks stellen durchaus eine edle Patina dar und sind nicht als Schäden zu werten! Kleine (Mikro-) Kratzer sind unausweichlich und verleihen Ihrem edlen Besteck ein besonderes Flair. Grobe mechanische Schäden gehören jedoch nicht zum normalen Alterungsprozess!

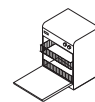
Lange eintrocknende Speisereste und starke säurehaltige Dauerbelastung können das Besteck angreifen. Auch ist Besteck in der salzhaltigen Luft von Küstenregionen stärker belastet als im kontinentalen Bergklima.

BETREFFEND BESCHICHTETES BESTECK

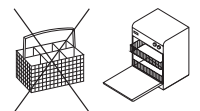
Die Veredelung ihres neuen Besteckes ist hochkomplex und ein falscher Umgang kann nachhaltige Schäden von Kratzern bis zu Rost erzeugen. Vom Autolack ist Ihnen bekannt, dass Beschichtungen pfleglich gehandhabt werden sollten. Ebenso sorgsam sollten Sie mit Ihrem neuen veredelten Besteck umgehen. Wenn ein tiefer Kratzer entsteht, kann Sauerstoff an die Unterseite der Beschichtung gelangen und die dann resultierende Oxidation bewirkt Abplattungen der veredelten Oberfläche.

Die von Vera Pure offerierten Veredelungen für die MoonLashes Besteckserie haben optische und hygienische Vorteile, verlangen aber mehr Sorgfalt, Aufmerksamkeit und „Liebe“:

- pvd beschichtetes Besteck („physikalische Gasphasenabscheidung“) ermöglicht besondere Farbgebungen für Besteck. Vera Pure beschränkt sich auf von der Natur abgeleitete Varianten: „Titan“ und „Kupfer“.
- Silberbesteck ist antibakteriell, aber es kann anlaufen und muss dann mit einem Silberputzmittel poliert werden.
- Vergoldetes Besteck gilt als die höchste Form und hat zusätzlich zu den genannten Silbervorteilen auch keine Probleme mit dem Anlaufen.



Professionelle gastronomische Besteckspülmaschinen waschen sicher und pfleglich. Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller



veredeltes Besteck NUR im Schongang in einer Spülmaschine mit Besteckschublade

GENERELLE REGELN UND TIPPS

Jegliches Besteck sollte so bald wie möglich nach der Nutzung mit Wasser abgespült werden da einklebende Speisereste und längere Säurebelastung im Laufe der Zeit Korrosionen bewirken können.

Ein einfacher Tipp: Bereiten Sie einen Behälter mit warmem Wasser und etwas sanftem Spülmittel vor. Legen Sie Ihr verwendetes Besteck nach dem Essen dort hinein, bis Sie es endgültig abwaschen oder wegräumen wollen. So vermeiden Sie harte und eingetrocknete Essensreste.



Die Verwendung von Stahlwolle ist absolut verboten!



NIEMALS die grobe (grüne) Seite des Schwammes verwenden