

Citterio 98 Besteck von iittala



Wash, or at least rinse, the cutlery immediately after dining. Do not soak the cutlery for a long time, and do not use steel wool for cleaning. If you wash the cutlery in the dishwasher, the cutlery basket should not be packed too full and the blades and spoons should have some space between them.

When the cutlery is left in the machine after washing, open the hatch. Humidity is not good for the cutlery. Vinegar, mustard, mayonnaise, rhubarb, and salt can leave tiny, dark spots, or even rust, on the surface of the cutlery if it is not rinsed or washed after use.

Waschen Sie das Besteck oder spülen Sie es zumindest aus. Weichen Sie das Besteck nicht zu lange ein und verwenden Sie keine Stahlwolle zum Reinigen. Wenn Sie das Besteck in der Spülmaschine spülen, sollte der Besteckkorb nicht zu voll gepackt sein und zwischen den Klingen und Löffeln sollte etwas Platz sein. Wenn das Besteck nach dem Waschen in der Maschine verbleibt, öffnen Sie die Klappe. Feuchtigkeit tut dem Besteck nicht gut. Essig, Senf, Mayonnaise, Rhabarber und Salz können kleine, dunkle Flecken oder sogar Rost auf der Oberfläche des Bestecks hinterlassen, wenn es nach Gebrauch nicht abgespült oder gewaschen wird.

Zusätzlich zu erwähnen gilt hier auch, dass Dr. Beckmann hier wahre Wunder erzielt.