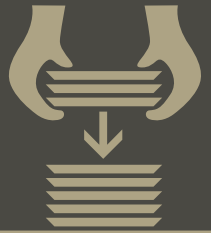
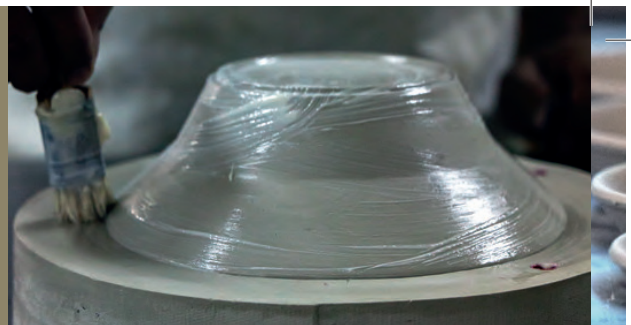


# PRODUCT CARE



## En Stacking

- To preserve the glaze of the flat asymmetrical items, always stack vertically and do not slide one piece onto another.

## In the dishwasher

- Follow recommendations of your cleaning product supplier regarding the amount of detergent to use and the use of cleaning products.
- Make sure the dishwashing machine is well-serviced as 80% of the problems are due to low quality maintenance of the dishwashing machine.
- Always rinse the porcelain after use and before you load it into the dishwasher.
- Make sure to wash in separate cycles glass, chinaware, cutlery and cooking equipment (pots and pans).
- If metalmarks appear, clean the surface with Porcelain Cleanser. Check the quality of your cutlery and also wash on a regular basis all working surfaces in stainless steel with a water & vinegar mix. This process will eliminate all metal particles that might be at risk to be transferred on the porcelain.

## Chipping

- Chipping is usually the result of rough handling during the washing process or storage.
- Clean the any food remaining on the dinnerware by using a specific utensil; do not hit the dirty plate against the garbage bin.
- RAK hotel grade porcelain is microwave, dishwasher and salmander safe, with most key items being guaranteed against chipping when used under normal conditions.

## Fr Empilement

- Pour préserver l'émail protégeant le produit de forme asymétrique, toujours poser verticalement et non pas faire glisser.

## Lave-vaisselle

- Suivre les recommandations de votre fournisseur de produits détergents en ce qui concerne le dosage et leur utilisation.
- Assurer la maintenance professionnelle du lave-vaisselle.
- Toujours rincer au préalable les assiettes après utilisation et avant de charger le lave-vaisselle.
- Toujours utiliser des cycles différents pour laver verres, porcelaine, couverts ou équipements de cuisine (casseroles et poêles).
- Si des traces métalliques apparaissent, nettoyer l'article en porcelaine avec du détergent liquide, revoir éventuellement la qualité des couverts, et nettoyer régulièrement les surfaces de travail inoxydables p.ex. à l'eau vinaigrée. Ce processus servira à éliminer les particules métalliques qui risquent de se déposer sur la porcelaine.

## Ebréchure

- Les ébréchures sont souvent le résultat de manipulations inadéquates durant le processus de lavage ou de rangement.
- Ne pas taper l'assiette contre le bord de la poubelle, il est recommandé d'utiliser un outil ou l'eau pour dégager le surplus de nourriture.
- La porcelaine professionnelle de RAK passe au four micro-ondes, sauf si elle est décorée de métaux précieux (or/ platine).

De

## Stapeln

- Um die Glasur des Produkts zu schützen, ist es angebracht, flache asymmetrische Geschirteile aufeinander zu stapeln und nicht horizontal ineinander gleiten zu lassen.

## Geschirrspülmaschine

- Befolgen Sie die Empfehlungen Ihres Herstellers für Spülmittel, speziell in puncto Dosierung.
- Die Geschirrspülmaschine ist regelmäßig zu warten, 80% der aufgetretenen Probleme sind auf eine unzureichende Wartung der Maschinenteile zurückzuführen.
- Grobe Essensreste müssen mit kaltem Wasser von den Tellern entfernt werden, bevor die Spülmaschine beladen wird.
- Beachten Sie, dass stets getrennte Spülgänge für Gläser, Porzellan, Besteck und Küchengeräte (Töpfe und Pfannen) gewählt werden.
- Wenn dunkle Spuren auf der Glasur auftreten, reinigen Sie den Artikel mit einem weichen Tuch und flüssigem Scheuermittel (Porzellanreiniger). Prüfen Sie ggf. die Qualität Ihrer Bestecke. Reinigen Sie regelmäßig mit einer Wasser-Essig Lösung alle Arbeitsflächen aus Edelstahl in Ihrer Küche. Dieser Vorgang eliminiert Metallpartikel die sich am Porzellan absetzen können.

## Kantenabsplitterung

- Kantenabsplitterungen sind zumeist das Ergebnis eines nicht-fachgerechten Umgangs während des Spülvorgangs oder beim Einräumen/Transport des Geschirrs.
- Schlagen Sie den Teller nicht gegen den Rand des Mülleimers, benutzen Sie eine Gabel oder eine Dusche um die Reste vom Teller zu spülen.
- Unser Porzellan ist, dank einer verstärkten Scherbenhärte, für den Mikrowellenherd, den Geschirrspüler und den Salamander geeignet. Wichtige Porzellanteile die bei normaler Nutzung eine Kantenabsplitterung aufweisen, werden ersetzt.

Es

## Apilamiento

- Para preservar el esmalte vidriado de los productos asimétricos, apilar siempre verticalmente y no deslizar en horizontal.

## Lavavajillas

- Seguir las recomendaciones de uso de su proveedor de productos detergentes en lo relativo a su dosificación y manejo.
- Realizar siempre el debido mantenimiento del lavavajillas, ya que el 80 % de los problemas surgidos provienen de un mantenimiento incorrecto.
- Enjuagar siempre los platos después de su uso y antes de introducirlos en el lavavajillas.
- Utilizar siempre ciclos diferentes para lavar vidrio, porcelana, cubiertos o baterías de cocina.
- Si aparecen huellas metálicas, limpiar el artículo de porcelana con jabón líquido sanitario.
- Si aparecen marcas de metal en su porcelana primero limpie la superficie con un limpiador de porcelanas. Compruebe la calidad de sus cubiertos y lave a menudo las superficies trabajo, especialmente aquellas donde se usen éstos, con una mezcla de agua y vinagre. Este proceso eliminará todas las partículas de metal que pudieran ser transferidas a las piezas de porcelana. Las marcas de metal también pueden deberse al apilamiento, cuando hay bajo un plato polvo metálico de acero inoxidable y éste se deposita sobre la parte superior de la siguiente pieza de vajilla.

## Desportilladuras

- El desportillado es a menudo el resultado de una manipulación muy brusca durante el proceso de lavado o colocación.
- No sacudir el plato contra el borde del cubo de la basura, utilizar mejor un tenedor, o un utensilio de cocina específico para tirar las sobras.
- Nuestra porcelana profesional es compatible con el microondas y el lavavajillas, y presenta una gran resistencia a las desportilladuras, siempre teniendo en cuenta que se den las en condiciones normales y adecuadas de uso.

It

## Impilamento

- Per preservare lo smalto che protegge i prodotti dalla forma asimmetrica, posateli sempre verticalmente ed evitate che scivolino.

## Lavastoviglie

- Seguite le raccomandazioni del vostro fornitore di detergenti per quanto concerne il dosaggio e l'impiego di questi ultimi.
- Assicurate una manutenzione professionale della lavastoviglie.
- Risciacquate sempre i piatti dopo l'utilizzo e prima di caricare la lavastoviglie.
- Utilizzate cicli diversi per lavare vetro, porcellana, posate e altri utensili da cucina (pentole e padelle).
- In presenza di tracce metalliche, lavate porcellana con un detergente liquido, esaminate eventualmente la qualità delle posate e pulite regolarmente le superfici di lavoro inossidabili ad es. con acqua e aceto. Questa procedura serve a eliminare le particelle metalliche che possono depositarsi sulla porcellana.

## Scheggiatura

- Le scheggiature sono spesso il risultato di manipolazioni non adeguate durante i processi di lavaggio o di sistemazione.
- Evitate di sbattere il piatto contro il bordo della pattumiera: per gettare gli avanzi di cibo, è consigliabile aiutarsi con uno strumento o con dell'acqua.
- La porcellana professionale RAK può essere messa nel forno a microonde, salvo nel caso in cui sia decorata con metalli preziosi (oro/platino).