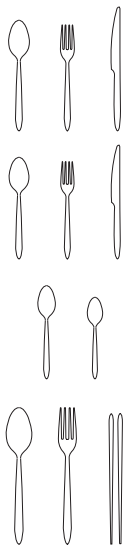


driade

MIAMIAM by Philippe Starck



cod. 7320064

driade s.p.a. via Padana Inferiore 12
cap.29012 Fossadello di Caorso (PC) Italy
t. +39 0523818618 fax +39 0523822628
Domestic Sales t. +39 0523818650 fax +39
0523822628 e-mail: com.it@driade.com
International Sales t. +390523818660 fax
+39 0523822360 e-mail: export@driade.com
www.driade.com

MIAMIAM - posate

Materiali

Le posate sono in acciaio inox 18/10 AISI 304, i coltelli in AISI 420. Quest'ultimo acciaio, contenente carbonio, è indispensabile per le caratteristiche funzionali dei coltelli.

I coltelli sono, infatti, temperati per offrire una particolare durezza che consente di mantenere a lungo l'affilatura, ma sono inevitabilmente sensibili agli ambienti acidi o salini.

Uso del prodotto

Evitare di lasciare a lungo i coltelli a contatto di residui alimentari a base di uova o pomodoro, grassi, aceto, sale e succhi di frutta.

Evitare di lasciare i coltelli in acqua con alta densità salina, o per lungo tempo in ambienti umidi.

Lavaggio in lavastoviglie

La posateria può essere lavata in lavastoviglie, usando le seguenti accortezze: tenere in scomparti separati i coltelli dalle altre posate; pulire frequentemente il filtro della lavastoviglie; usare solo detersivi e brillantanti sulla cui confezione siano dichiarati i componenti, nelle quantità indicate nella vaschetta; non lasciare mai sale grosso sul fondo della lavastoviglie e non lavare l'interno con candeggina.

Alla fine del ciclo di lavaggio aprire leggermente lo sportello per permettere la fuoriuscita di vapori di lavaggio.

In presenza di macchie ostinate, usare prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

Oppure usare aceto o succo di limone,

avendo l'accortezza di rilavare immediatamente i pezzi con detersivo, poi risciacquare e asciugare molto bene.

Raccomandazioni generali sulla manutenzione

Si consiglia di lavare le lame dei coltelli immediatamente dopo l'uso.

Utilizzare per tutte le posate detersivi neutri o debolmente alcalini.

Evitare di strofinare lame e coltelli con prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro, oppure con pagliette metalliche o sintetiche. Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina) né detersivi contenenti cloro o cloruri liberi.

Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi ed assorbenti.

L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio.

Dimensioni

cucchiaio da tavola:	L. 20
forchetta da tavola:	L. 20
coltello da tavola:	L. 24
cucchiaio da dessert:	L. 17
forchetta da dessert:	L. 17
coltello da dessert:	L. 20,3
cucchiaino da tè:	L. 14
cucchiaino da caffè:	L. 11
cucchiaio da portata:	L. 28
forchetta da portata:	L. 28
bastoncini:	L. 24,5

MIAMIAM - cutlery

Materiali

Cutlery is produced in 18/10 AISI 304 stainless steel and the knives in AISI 420. The latter type of steel contains carbon, which is essential to give the knife blades their particular characteristics.

The knives in fact are tempered so they acquire a particular hardness that keeps the blade sharp for a long time, but they are inevitably sensitive to acid or saline environments too.

Using the product

Avoid leaving knives in contact with egg, tomato, fat, vinegar, salt and fruit juice based food residues for any extended period of time.

Avoid leaving knives in water that has a high saline content or for extended periods in humid environments.

Washing in dishwashers

Cutlery can be washed in dishwashers, but the following advice should be heeded: keep the knives separate from other pieces of cutlery; clean the dishwasher filter frequently; only use detergents and brighteners where containers state the components, in the same quantities as indicated on the dispenser; never leave coarse salt on the bottom of the dishwasher and never wash the inside with bleach.

At the end of a wash cycle open the door slightly to allow the steam generated by the wash to escape.

For stubborn stains use products specifically intended for use in the cleaning of stainless steel. Otherwise use vinegar or

lemon juice, taking care to wash the pieces immediately with a detergent, and then rinse and dry really well.

General advice about maintenance

It is advisable to wash the blades of knives immediately after use. Use neutral or slightly alkaline detergents for all cutlery.

Avoid rubbing blades and knives with abrasive products (above all if they contain chlorine) especially metal or synthetic scourers. Never use hypochlorites (bleach) for washing or detergents containing chlorine or free chlorides.

Dry with soft absorbent clothes immediately following the wash.

Drying inside the dishwasher is generally insufficient to eliminate the risk of corrosion, which is why it is still necessary to dry thoroughly by hand immediately following the wash cycle.

Dimensions

table spoon:	L. 20
table fork:	L. 20
table knife:	L. 24
dessert spoon:	L. 17
dessert fork:	L. 17
dessert knife:	L. 20,3
tea spoon:	L. 14
coffee spoon:	L. 11
serving spoon:	L. 28
serving fork:	L. 28
sticks:	L. 24,5

MIAMIAM - Besteck

Materialien

Die Bestecke sind aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304, die Messer aus AISI 420. Letzterer enthält Kohlenstoff und ist für die Betriebseigenschaften der Messerklingen unerlässlich.

Die Messer bestehen nämlich aus gehärtetem Stahl, denn nur so stumpfen sie lange Zeit über nicht ab. Dafür sind sie aber einer säure- oder salzhaltigen Umgebung gegenüber empfindlich.

Gebrauch der Messer

Die Messer sollen nicht lange in Kontakt mit Lebensmittelrückständen bleiben, welche Ei oder Tomate, Fette, Essig, Salz oder Obstsaft enthalten.

Die Messer sollen auch nicht in Wasser mit hohem Salzgehalt oder längere Zeit in einer feuchten Umgebung liegen bleiben.

In der Geschirrspülmaschine

Unter Beachtung der nachstehenden Hinweise können die Bestecke auch in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Die Messer von den anderen Bestecken getrennt einstellen.

Den Filter der Geschirrspülmaschine häufig säubern. Dazu nur Spül- und Glanzmittel benutzen, auf deren Packung die Bestandteile angegeben sind. Außerdem die vorgeschriebenen Mengen benutzen. Nie grobes Salz auf dem Boden der Geschirrspülmaschine liegen lassen und das Innere der Maschine nie mit Chlorlauge auswaschen.

Am Ende des Waschzyklus die Klappe leicht öffnen, damit die Waschdämpfe austreten können.

Bei schwer zu entfernenden Flecken die spezifischen Mittel für die Reinigung von

rostfreiem Stahl verwenden. Oder aber mit Essig und Zitronensaft säubern, wobei die Teile dann sofort anschließend mit einem Spülmittel abzuwaschen, zu spülen und gut abzutrocknen sind.

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch

Es wird empfohlen, die Messerklingen sofort nach Gebrauch abzuwaschen.

Für alle Besteckteile neutrale oder leicht alkalische Spülmittel benutzen.

Klingen und Messer nicht mit abrasiven Produkten reinigen, vor allem wenn diese Chlor enthalten, und auch nicht mit Metall- oder synthetischen Schwämmchen. Zum Abwaschen keine Chlorlauge und auch keine Chlor- oder freie Chloride enthaltende Spülmittel verwenden.

Sofort nach dem Abwaschen mit einem weichen, saugfähigen Tuch abtrocknen.

Der Trockengang in der Geschirrspülmaschine reicht im Allgemeinen nicht aus, um Korrosionserscheinungen vorzubeugen. Daher sind die Teile sofort anschließend sorgfältig per Hand abzutrocknen.

Dimensionen

Tafellöffel:	B. 20
Tafelgabel:	B. 20
Tafelmesser:	B. 24
Dessertlöffel:	B. 17
Dessertgabel:	B. 17
Dessertmesser:	B. 20,3
Teelöffel:	B. 14
Kaffeelöffel:	B. 11
Vorlegelöffel:	B. 28
Vorlegegabel:	B. 28
Eßstäbchen:	B. 24,5

MIAMIAM - couverts

Matériaux

Les couverts sont en acier inox 18/10 AISI 304 et les couteaux en AISI 420. L'alliage du couteau contient du carbone indispensable pour les caractéristiques fonctionnelles de la lame.

Les couteaux sont en fait fortifiés pour garantir une résistance majeure qui permet dans le temps de garder les lames affilées mais qui sont tout de même sensibles aux milieux acides ou salins.

Utilisation des produits

Ne pas laisser les couteaux au contact de résidus alimentaires à base d'œuf, de tomate ou de gras, vinaigre, sel ou jus de fruit.

Éviter de laisser tremper les couteaux dans de l'eau à haute densité alcaline ou dans des milieux humides.

Lavage en lave-vaisselle

Les couverts peuvent laver au lave-vaisselle en respectant les indications suivantes: ne pas mettre les couteaux dans le même compartiment que les autres couverts; nettoyer fréquemment le filtre du lave-vaisselle; utiliser uniquement des produits pour lave-vaisselle;

ne pas laisser de gros sel sur le fond du lave-vaisselle et ne pas laver l'intérieur avec de l'eau de javel.

À la fin du cycle de lavage, entre ouvrir la porte pour laisser sortir la vapeur.

Pour les taches obstinées, utiliser des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier inoxydable ou bien utiliser du jus de citron ou du vinaigre, en prenant soin de relaver immédiatement les couverts avec du produit à vaisselle, rincer et essuyer avec

attention.

Recommandation sur l'entretien général

Nous vous conseillons de laver les lames des couteaux immédiatement après l'utilisation.

Utiliser pour tous les couverts des produits de lavage neutre ou à faible densité alcaline.

Éviter de frotter les couteaux avec des produits abrasifs surtout s'ils contiennent du chlore, les paillettes métalliques ou synthétiques, l'eau de javel.

Essuyer immédiatement après le lavage avec des chiffons doux et absorbants.

L'essuyage automatique du lave-vaisselle, en général, n'est pas suffisant pour éviter les risques de corrosion, il faut donc essuyer les couverts dès la fin du cycle de lavage.

Dimensions

cuillère de table:	L. 20
fourchette de table:	L. 20
couteau de table:	L. 24
cuillère à dessert:	L. 17
fourchette à dessert:	L. 17
couteau à dessert:	L. 20,3
cuillère à thé:	L. 14
cuillère à café:	L. 11
cuillère à servir:	L. 28
fourchette à servir:	L. 28
petits bâtons:	L. 24,5