



کلیه سرویس‌های قاشق و چنگال گروه صنعتی ناب استیل دارای ۲۵ سال ضمانت برابر چهارچوب ذکر شده در کارت گارانتی محصول می‌باشند.

تهران، خیابان شریعتی،
پایین تر از پل صدر، پلاک ۱۶۳۳

nabsteel.ir

@nabsteel

@nabsteel

021-2708

info@nabsteel.ir



PVD Coated



Venice



Palermo



Imperial



Luxury



Florence



ضمانت نامه محصولات

انواع سرویس قاشق و چنگال استیل
دارنده گواهینامه رعایت حقوق مصرف کننده

دارای ۲۵ سال ضمانت
گروه صنعتی ناب استیل

دستورالعمل نگهداری و شستشوی قاشق و چنگال های PVD ناب استیل

قوی مانند وایتکس استفاده نکنید.
- ممکن است به هنگام جا به جایی و شستشوی محصولات اثر انگشت روی محصولات باقی بماند، این اثرات به راحتی با شستشو با آب ولرم و خشک کردن با پارچه نرم از بین می رود.

PVD Coated

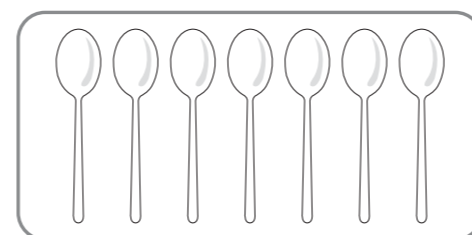
کالای خریداری شده در صورت رعایت موارد ذکر شده، در برابر زنگ زدگی و سیاه شدن شامل ضمانت می گردد.

دستورالعمل نگهداری و شستشوی قاشق و چنگال های PVD ناب استیل

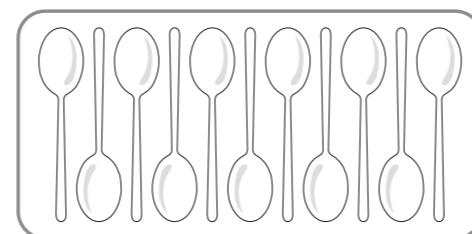
برای این که قاشق و چنگال های PVD به زیبایی روز اول باشد، نکات زیر را در نگهداری محصول رعایت نمایید:
- بعد از استفاده باقیمانده غذا را که روی قاشق و چنگال مانده است، تمیز نمایید و هیچ گاه حتی برای مدت کوتاه آن را با باقیمانده غذا رها نکنید.
- قاشق و چنگال ها نباید خیس یا مرطوب، حتی به مدت زمان کوتاه رها شوند.

- جهت دوام رنگ قاشق چنگال های با پوشش PVD توصیه می شود آنها را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- جهت شستشو از پارچه یا اسفنج نرم به همراه مایع ظرفشویی استاندارد و آب ولرم استفاده نمایید و از استفاده از اسکاچ و سیم ظرفشویی که باعث خط افتادن محصول می شود خودداری نمایید.
- به هیچ عنوان از مواد شستشوی اسیدی یا قلیایی

روش های چیدمان محصولات پس از شستشو و خشک کردن

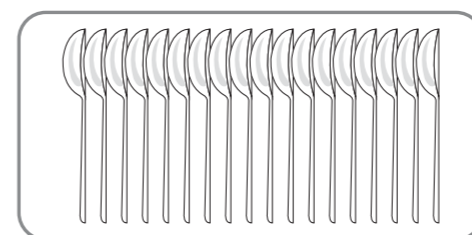


- در یک جهت کنار هم

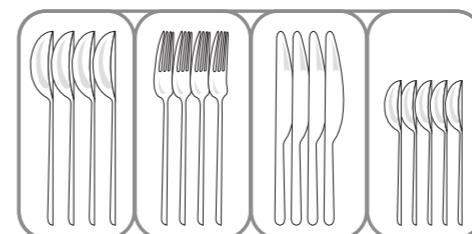


- یکی در میان جهت ها عوض شده

روش های چیدمان محصولات پس از شستشو و خشک کردن



- در یک جهت از لبه در کنار هم



- محصولات در یک جهت جداگانه در جای نگهداری مخصوص قاشق، چنگال و کارد

اگر در آن لحظه این کار امکان پذیر نیست، در ماشین ظرفشویی را باز بگذارید تا بخار خارج گردد و مانع جمع شدن رطوبت گردد.

- تنها از مواد شستشوی با کیفیت استفاده کرده و به توصیه های روی بسته بندی مایع های شستشو توجه کنید.
- ما توصیه می کنیم که ماشین ظرفشویی بعد از هر بار پر کردن نمک، یک بار شستشو را به صورت خالی انجام دهد. در این حالت می توانید انتظار یک نتیجه عالی را داشته باشید. ضمناً به دستورالعمل های ماشین ظرفشویی خود توجه کنید.

- استفاده از مواد شوینده غیر استاندارد (اسیدی، قلیایی و وایتکس) ممنوع می باشد.

- هنگام جابجایی و شستشوی محصولات از برخورد آنها به یکدیگر ممانعت به عمل آورید زیرا برخورد باعث ایجاد خش روی محصولات می شود.

- در صورتی که بعد از فرآیند شستشو، لکه ای روی محصولات باقی بماند می توانید از خمیر جلاستج و یک پارچه نرم برای برق انداختن آنها استفاده نمایید.

دستورالعمل نگهداری و شستشوی قاشق و چنگال های ناب استیل

برای این که قاشق و چنگالتان به زیبایی روز اول باشد، نکات زیر را در نگهداری محصول رعایت نمایید:
- بعد از استفاده باقیمانده غذا را که روی قاشق و چنگال مانده است، تمیز نمایید و هیچ گاه حتی برای مدت کوتاه آن را با باقیمانده غذا رها نکنید.

- قاشق و چنگال ها نباید خیس یا مرطوب، حتی به مدت زمان کوتاه رها شوند. همه قاشق و چنگال های ناب استیل قابلیت شستشو در ماشین ظرفشویی را دارند. برای شستشو در ماشین ظرفشویی لطفاً قاشق و چنگال ها را به صورتی در سبد قرار دهید که دسته در پایین قرار داشته باشد. با جدا سازی کاردها و قاشق و چنگال ها از یکدیگر از بروز خط و خش جلوگیری کنید.

- پس از اتمام شستشو، قاشق و چنگال ها را بلافاصله از ماشین ظرفشویی خارج نمایید و در صورت نیاز خشک کنید.