



PŘÍBORY

Arthur Krupp®

Dokonalé příbory pro váš jedinečný interiér

Příbor dodá vašemu jídelnímu stolu víc klasicky a elegance, retro stylu a modernosti. Kolekce příborů od Arthur Krupp vám nabízí perfektní nadčasový design.

nové

Vintage

Podmanivá kolekce "Vintage" je poctou velkých projektů a ikonicky designových návrhů společnosti Sambonet. Povrch nerezových příborů je charakterický svým starožitným vzhledem, získán speciální technikou. Prostřednictvím série průmyslových škrábacích procesů se povrchy vyznačují originálním a záměrně "opotřebovaným" vzhledem, utvářejí fascinující atmosféru u stolu a představují nový trend v současném designu interiéru.

Physical Vapour Deposition

PVD je technika, při které příbory získají různé barvy a stíny pomocí technologie odpařování kovových částic ve vakuové komoře. Tento speciální povlak se na úrovni atomů spojuje s nerezovou základnou příboru a poskytuje materiálu vyšší tvrdost a odolnost vůči opotřebení otěrem a korozi. Zabraňuje i tvorbě rzi nebo oxidů. Tímto procesem se dosahují exkluzivní barvy černé, mědi, zlata a šampaňského.

Antique PVD

Speciální "Antique" úprava se vyznačuje příjemnou texturou na dotek a originálním matným vzhledem nerezavějící oceli. Tato úprava je výsledkem vysokotlakého keramického pískování pomocí mikro keramických částic, které definují konečný efekt povrchů. Poté následuje technika barvení PVD. Tím se vytvoří unikátní, vzácné a jedinečné příbory, které se vyznačují jemnými barevnými odstíny.

Vintage PVD

Pro vytvoření jedinečného stylu lze texturu a barvu kombinovat. V tomto případě jsou postupy rozděleny na několik po sobě jdoucích výrobních fází začínající opracováním "Vintage". Potom následuje barevný povlak PVD. Kombinace těchto technik zpracování dává příborům zcela nové efekty.

Příbory PVD

Moderní příbory jsou vyráběny s různobarevnou povrchovou úpravou a jejich údržba je jednoduchá. Tyto příbory je možné mýt v myčkách.

Pro ochranu a dlouhodobou stálost povrchové úpravy je vhodné dodržovat následující body:

Příbory předem připravit

- příbory před vložením do myčky opláchnout a tím odstranit zbytky jídel jako ocet, majonézu nebo ovoce. Kyseliny v nich obsažené by mohly poškodit povrch příborů nebo zapříčinit skvrny
- příbory nenechat přes noc ve vodě
- při čištění příborů nepoužívat drátěnku nebo písčité čisticí přípravky

Šetrně dávkovat mycí prostředky

- dodržovat výrobcem myčky předepsané dávkování mycích a oplachových prostředků
- používejte vždy pokud možno krátký mycí program a nízkou teplotu vody

Příborový koš

- příbory vhodně umístit do příborového koše stěnkami dolů. Lépe se k nim dostane proud vody
- různé kovy mohou vyvolat chemickou reakci a zapříčinit rezavění

Šetrně ošetřovat a uskladňovat

- po ukončení mytí myčku ihned otevřít a tím zabránit tvorbě kondenzátu, který může způsobit tvorbu fleků
- příbory vyjmout a osušit
- příbory by měly být skladovány v suchém prostředí
- příbory nejsou vhodné pro použití leštiček a barevná ostří není možno brousit

Pokud dodržíte výše uvedené body, můžete se dlouhodobě těšit z vašich zušlechtěných příborů.

