

ROYAL PRESTIGE FLATWARE



**ROYAL
PRESTIGE®**

**Royal Prestige
333 Holtzman Road
Madison, WI 53713
800-279-3373**

Congratulations on the purchase of your new flatware from Royal Prestige. All Royal Prestige products are subject to stringent quality control. Our flatware is produced with 18/10 stainless steel. Modern dishwashing systems and more aggressive detergents are not harmful for the flatware as long as you follow our use and care guidelines.

Stains on flatware can be caused by:

Insufficient cleaning or drying, too high a dosage of detergent, not rinsing the flatware after use so acids and salts from food products can stain or damage the cutlery, contact between various types of steel like chrome and chrome-nickel steel or chrome-nickel steel and silver plated material (contact erosion).

Care and Use

To prevent stains we advise you to follow the care and use instructions below:

- Rinse the flatware directly after using.
- Dry cutlery by hand with a dry cloth, if still moist, after cleaning in the dishwasher.
- Please follow the dosage of detergents as per the instructions of the manufacturers. Very dirty dishes do not require a higher dosage of detergent.
- Follow the maintenance instructions of your dishwasher meticulously.
- To prevent contact erosion we advise you to put the knives in a different basket than the forks and/or spoons.
- Place the blades of the knives and prongs of the forks upward. This causes the water to rinse off easily and to ensure proper cleaning of the various items.
- Remove the flatware from the dishwasher as soon as the dishwasher is finished.

Gold Plated Cutlery:

The gold on our gold plated tableware is very delicate. Gold plated tableware must be washed by hand.

CUBERTERÍA DE ROYAL PRESTIGE



ROYAL
PRESTIGE®

Royal Prestige
333 Holtzman Road
Madison, WI 53713
800-279-3373

¡Felicitaciones por su compra de Cubiertos Royal Prestige! Todos nuestros productos están sujetos a estrictos controles de calidad. Nuestra cubertería es producida con acero inoxidable 18/10. Los sistemas modernos de lavar platos y los detergentes más agresivos no dañan los cubiertos, siempre y cuando usted siga nuestros lineamientos de uso y cuidado.

Las manchas en los cubiertos pueden ser causadas por:

Lavado o secado insuficientes, dosis muy elevada de detergente; no enjuagar los cubiertos después de usados (los ácidos y las sales de los productos alimenticios pueden manchar o dañar la cubertería); contacto entre diversos tipos de acero, como entre el acero cromado y el acero con cromo y níquel o este último y materiales enchapados en plata (erosión por contacto).

Uso y Cuidado:

Con el objeto de prevenir las manchas, le aconsejamos que siga las instrucciones de uso y cuidado enumeradas a continuación:

- Enjuague los cubiertos inmediatamente después de usarlos.
- Seque los cubiertos a mano con un paño seco, si quedaron húmedos después de haberlos lavado en el lavaplatos automático.
- Por favor use la cantidad de detergente recomendada en las instrucciones de su respectivo fabricante. Los platos muy sucios no requieren una dosis más grande.
- Siga meticulosamente las instrucciones de mantenimiento de su lavaplatos automático.
- Para evitar la erosión producto del contacto, le aconsejamos que ponga los cuchillos en una cesta diferente a la de los tenedores y cucharas.
- Coloque hacia arriba las hojillas de los cuchillos y los dientes de los tenedores. Lo anterior hace que el agua corra fácilmente y además asegura la limpieza apropiada de los diferentes artículos.
- Remueva los cubiertos del lavaplatos tan pronto como éste haya culminado su ciclo.

Cubertería enchapada en Oro:

El oro en nuestra cubertería enchapada es muy delicado. Los cubiertos enchapados en oro deben ser lavados a mano.