

# FIONA

## Pflegehinweis / Indication d'entretien / Manutenzione

Beim Spülen in der Maschine soll die Wassertemperatur nicht höher als 60°C sein, sonst kann auf der Glasur Kalk kristallisieren. Dies kann zu Besteckabrieb führen. Ausserdem empfehlen wir die Verwendung von milden Spül- und Glanzmitteln wie auch von Regeneriersalz. Spülmaschine nach dem Spülgang sofort öffnen.

Lors du lavage au lave-vaisselle, la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C sous peine de provoquer une cristallisation du calcaire sur l'émail et un phénomène d'abrasion de la vaisselle. En outre, nous recommandons l'utilisation de produits de lavage et de rinçage doux ainsi que de sel régénérant. Veuillez à ouvrir la porte du lave-vaisselle dès la fin du cycle de lavage.

Per evitare depositi di calcare sulle stoviglie e una successiva usura della superficie, la temperatura dell'acqua nella lavastoviglie non deve superare i 60°C. Consigliamo inoltre l'impiego di detersivi delicati nonché di sale rigeneratore. Aprire la lavastoviglie appena il ciclo di lavaggio è terminato.

## Metallabrieb / Phénomène d'abrasion / Usura del metallo

Das Schneiden mit dem Messer auf einem Teller oder das Umrühren mit einem Löffel in einer Tasse hinterlässt oft kleine schwarze Striche. Dieser Metallabrieb ist völlig normal, denn Stahl ist weicher als Porzellan. Der Metallabrieb lässt sich ohne Mühe mit einem Chromstahlreinigungsmittel entfernen.

Les rayures noires laissées par les couteaux dans les assiettes ou encore par les cuillères dans les tasses sont un phénomène normal de dépôt de métal sur l'émail, car celui-ci est plus tendre que la porcelaine. Il suffit d'un peu de nettoyant pour acier chromé afin d'éliminer ces traces peu flatteuses.

Le posate lasciano spesso piccole tracce nere sulle stoviglie. Questa usura del metallo è però del tutto normale, perché l'acciaio è più morbido della porcellana. Tali tracce possono essere eliminate facilmente con un po' di detergente per acciaio al cromo.

## Porzellan / Porcelaine / Porcellana

Porzellan erkennen Sie an seinem brillanten Glanz. Durch die hohe Brenntemperatur von ca. 1400°C erhält der Scherben eine harte Glasur und wird bruchsticher.

On reconnaît la porcelaine à son brillant éclatant. De plus, elle est très résistante aux chocs du fait de sa température de cuisson de 1400°C.

La porcellana si riconosce dalla sua brillantezza. Grazie all'elevata temperatura di cottura (ca 1400°C), lo smalto diventa duro e quindi molto più resistente.

Wenn diese Geschirrerie aus dem Sortiment genommen wird, werden Sie frühzeitig im „Migros-Magazin“ informiert.

Si la ligne de vaisselle était retirée de l'assortiment, vous en seriez bien entendu informé à l'avance dans „Migros Magazine“.

Vi informeremo in tempo all'Azione quando questa linea di stoviglie sarà ritirata dall'assortimento.

# FIONA

Geschirr  
Vaisselle  
Stoviglie



Espressotasse  
Tasse à espresso  
Tazza da espresso**2.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

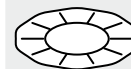
440186200300

Espresso-unteller  
Soucoupe à espresso  
Piattino da espresso**2.30**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186200400

Suppenteller  
Assiette creuse  
Piatto fondo**ø22 cm****5.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186202200

Speiseteller  
Assiette  
Piatto piano**ø27 cm****6.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186202700

Kaffeetasse  
Tasse à café  
Tazza da caffè**4.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186200100

Kaffe-unteller  
Soucoupe à café  
Piattino da caffè**2.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186200200

Schüssel  
Coupelle  
Ciotola**ø16 cm****8.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186201600

Dessertteller  
Assiette dessert  
Piatto da dolci**ø19 cm****4.90**Anzahl  
Nombre  
QuantitàPreis  
Prix  
Prezzo

440186201900

