

Care Guide

Dinnerware, Glassware and Cutlery

EN / DE / SE / PT / FR / NL / PL / CZ / SK / HR / ES / DK / IT / HU / SI / NO / FI / RO / GR / LT

WESTWING

Moosacher Straße 88
80809 Munich, Germany
+49 (89) 41207272

Dinnerware, Glassware and Cutlery

Introduction and characteristics

Your dinnerware, glassware, and cutlery are designed to enhance your dining experience and add a touch of elegance to your table. To keep them looking their best, it's important to follow proper care instructions. With a little attention, you can ensure these pieces maintain their beauty and function for many meals to come.

General Care

For dishwasher-safe cutlery, glassware, and dinnerware, the dishwasher offers a convenient cleaning option—just remember to scrape off any heavy food residue first. For more delicate pieces or items not suitable for the dishwasher, hand-washing with dish soap is recommended to preserve their quality. Be sure to avoid using abrasive sponges or cleaners that could scratch the surface. You can always check the dishwasher compatibility of each item on our website.

Geschirr, Gläser und Besteck

Einführung und Eigenschaften

Geschirr, Gläser und Besteck sollen Ihr Esserlebnis verbessern und Ihrem Tisch einen Hauch von Eleganz verleihen. Damit sie lange schön bleiben, ist es wichtig, dass Sie die richtigen Pflegehinweise beachten. Mit ein wenig Aufmerksamkeit können Sie sicherstellen, dass sie ihre Schönheit und Funktion für viele Mahlzeiten behalten.

Allgemeine Pflege

Für spülmaschinenfestes Besteck, Glaswaren und Geschirr bietet die Spülmaschine eine bequeme Reinigungsmöglichkeit. Denken Sie nur daran, starke Speiserückstände vorher abzukratzen. Für empfindlichere Teile oder solche, die nicht für die Spülmaschine geeignet sind, ist Handwäsche mit Spülmitteln empfohlen. Achten Sie darauf, keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel zu verwenden, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Sie können die Spülmaschinentauglichkeit der einzelnen Artikel jederzeit auf unserer Website checken.

Matserviser, glas och bestick

Introduktion och egenskaper

Din matservis, dina glas och bestick är utformade för att förhöja din matupplevelse och ge en elegant touch till ditt bord. För att de ska se så bra ut som möjligt är det viktigt att följa skötselanvisningarna. Med lite uppmärksamhet kan du se till att dessa delar behåller sin skönhet och funktion under många måltider framöver.

Allmänvård

För bestick, glas och porslin som tål maskindisk är diskmaskinen ett bekvämt rengöringsalternativ - kom bara ihåg att skrapa bort eventuella tunga matrester först. För mer ömtåliga föremål eller föremål som inte lämpar sig för diskmaskin rekommenderas handtvätt med diskmedel för att bevara deras kvalitet. Se till att undvika att använda slipande svampar eller rengöringsmedel som kan repa ytan. Du kan alltid kontrollera diskmaskinkompatibiliteten för varje föremål på vår webbplats.

Loiça, copos e talheres

Introdução e características

A loiça, os copos e os talheres foram concebidos para melhorar a sua experiência gastronómica e dar um toque de elegância à sua mesa. Para os manter no seu melhor, é importante seguir as instruções de cuidados adequadas. Com um pouco de atenção, pode garantir que estas peças mantêm a sua beleza e funcionalidade durante muitas refeições.

Cuidados gerais

Para talheres, copos e loiça que possam ser lavados na máquina de lavar loiça, a máquina de lavar loiça oferece uma opção de limpeza conveniente - lembre-se apenas de remover primeiro quaisquer resíduos de alimentos resistentes. Para peças mais delicadas ou artigos não adequados para a máquina de lavar loiça, recomenda-se a lavagem à mão com detergente da loiça para preservar a sua qualidade. Evite utilizar esponjas abrasivas ou produtos de limpeza que possam riscar a superfície. Pode sempre verificar a compatibilidade de cada artigo com a máquina de lavar loiça no nosso website.

Vaisselle, verrerie et couverts

Introduction et caractéristiques

Votre vaisselle, vos verres et vos couverts sont pensés pour sublimer vos repas et ajouter une touche d'élégance à votre table. Pour préserver leur aspect, il est essentiel de respecter les consignes d'entretien. En prenant soin d'eux, vous garantisiez leur beauté et leur fonctionnalité pendant longtemps.

Entretien général

Pour les couverts, verres et vaisselle compatibles avec le lave-vaisselle, cet appareil constitue une solution de nettoyage pratique — il suffit de bien retirer les résidus alimentaires avant. Pour les articles plus fragiles ou non adaptés au lave-vaisselle, nous vous conseillons de les laver à la main avec du savon à vaisselle afin de préserver leur qualité. Évitez l'utilisation d'éponges abrasives ou de produits de nettoyage pouvant rayer la surface. Vous pouvez consulter la compatibilité de chaque article avec le lave-vaisselle sur notre site internet.

Servies, glaswerk en bestek

Inleiding en kenmerken

Je servies, glaswerk en bestek zijn ontworpen om je eetervaring te verbeteren en een vleugje elegantie aan je tafel toe te voegen. Om ze in topconditie te houden, is het belangrijk om de juiste zorginstructies te volgen. Met wat aandacht kun je ervoor zorgen dat deze stukken hun schoonheid en functionaliteit behouden voor vele maaltijden die nog komen.

General verzorging

Voor bestek, glaswerk en servies dat geschikt is voor de vaatwasser, biedt de vaatwasser een handige reinigingsoptie - vergeet alleen niet om zware etensresten er eerst af te schrapen. Voor meer breekbare stukken of items die niet geschikt zijn voor de vaatwasser, wordt handafwassen met afwasmiddel aanbevolen om hun kwaliteit te behouden. Zorg ervoor dat je geen schurende sponsjes of schoonmaakmiddelen gebruikt die het oppervlak kunnen krassen. Je kunt altijd op onze website controleren of elk artikel geschikt is voor de vaatwasser.

Zastawa stołowa, szkło i sztucce

Wprowadzenie i charakterystyka

Zastawa stołowa, szkło i sztucce zostały stworzone, aby podkreślić walory kulinarne i dodać elegancji Twojemu stołowi. Aby zachować ich pierwotny wygląd, warto przestrzegać zaleceń dotyczących pielęgnacji. Dzięki odrobinie troski, te elementy będą cieszyć oko i służyć Ci przez wiele posiłków, zachowując swoją funkcjonalność i wygląd.

Ogólna pielęgnacja

W przypadku sztucców, szkła i zastawy stołowej nadających się do mycia w zmywarce, zmywarka to wygodna opcja czyszczenia – wystarczy wcześniej zeszkrobać większe resztki jedzenia. Delikatniejsze elementy lub te, które nie są przeznaczone do zmywarki, należy myć ręcznie przy użyciu łagodnego płynu do naczyń, aby zachować ich jakość. Unikaj ściernych gąbek i środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię. Informację o kompatybilności każdego elementu ze zmywarką znajdziesz na naszej stronie internetowej.

Nádobí, skleněné nádobí a příbory

Úvod a charakteristika

Nádobí, sklo a příbory jsou navrženy tak, aby umocnily Váš zážitek ze stolování a dodaly Vašemu stolu nádech elegance. Aby vypadaly co nejlépe, je důležité dodržovat správné pokyny pro péči. S trochou péče můžete zajistit, že si zachovají svou krásu a funkčnost po dlouhou dobu.

Obecná péče

Pro příbory, sklenice a nádobí vhodné do myčky nádobí je mytí v myčce pohodlnou volbou – nezapomeňte však nejprve odstranit větší zbytky jídla. U jemnějších kusů nebo předmětů, které nejsou do myčky vhodné, doporučujeme ruční mytí saponátem, aby si zachovaly svou kvalitu. Vyhněte se použití abrazivních houbiček nebo čisticích prostředků, které by mohly poškrábat povrch. Kompatibilitu jednotlivých položek s myčkou si můžete vždy ověřit na našem webu.

Jedáľenský riad, sklo a príbory

Úvod a charakteristika

Váš jedáľenský riad, sklo a príbory sú navrhnuté tak, aby zlepšili váš zážitok zo stolovania a dodali vášmu stolu nádych elegancie. Aby vyzerali čo najlepšie, je dôležité dodržiavať pokyny na správnu starostlivosť. S trochou pozornosti môžete zabezpečiť, aby si zachovali svoju krásu a funkciu pre mnoho budúcich jedál.

Všeobecná starostlivosť

Umývačka riadu je pohodlná možnosť čistenia príborov, skla a jedáľenského riadu, v prípade, že ich možno takto umývať – nezabudnite najskôr odstrániť všetky hrubé zvyšky jedla. Pre jemnejšie kusy alebo predmety, ktoré nie sú vhodné do umývačky riadu, odporúčame pre zachovanie ich kvality ručné umývanie saponátom. Určite sa vyhnite používaniu abrazívnych špongií alebo čistiacich prostriedkov, ktoré by mohli poškriabať povrch. Na našej webovej stránke môžete kedykoľvek zistiť, či je daný produkt vhodný na umývanie v umývačke riadu.

Posuđe, stakleno posuđe i pribor za jelo

Uvod i karakteristike

Vaše posuđe, čaše i pribor za jelo dizajnirani su kako bi unaprijedili vaše iskustvo objedovanja i dodali dašak elegancije vašem stolu. Kako bi zadržali svoj sjaj i dugovječnost, važno je pridržavati se pravilnih uputa za održavanje. Uz malo pažnje, osigurat ćete da ovi komadi ostanu lijepi i funkcionalni kroz brojne obroke.

Opća njega

Za pribor za jelo, čaše i posuđe koje je sigurno za perilicu posuđa, perilica nudi praktično rješenje za čišćenje—samo prvo uklonite veće ostatke hrane. Za osjetljivije komade ili one koji nisu prikladni za perilicu, preporučuje se ručno pranje blagim deterdžentom kako bi se očuvala njihova kvaliteta. Izbjegavajte abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu. Na našoj web-stranici možete provjeriti je li svaki predmet prikladan za pranje u perilici posuđa.

Vajilla, cristalería y cubertería

Introducción y propiedades

Tu vajilla, cristalería y cubertería están diseñados para realzar tu experiencia a la hora de comer y añadir un toque de elegancia a tu mesa. Para mantenerlos en su mejor estado, es importante seguir las instrucciones de cuidado adecuadas. Con un poco de atención, podrás asegurarte de que estas piezas conserven su belleza y funcionalidad durante muchas comidas.

Tratamiento general

Para los cubiertos, cristalería y vajilla aptos para lavavajillas, este ofrece una opción de limpieza práctica; solo recuerda quitar los restos de comida más grandes primero. Para piezas más delicadas o aquellas no aptas para lavavajillas, se recomienda lavarlas a mano con detergente suave para preservar su calidad. Asegúrate de evitar el uso de esponjas o limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie. Siempre puedes consultar la compatibilidad con el lavavajillas de cada artículo en nuestro sitio web.

Bordservice, glas og bestik

Introduktion og egenskaber

Dit spisestel, dine glas og dit bestik er designet til at løfte din madoplevelse og tilføre dit bord et strejf af elegance. For at bevare deres udseende og kvalitet er det vigtigt at følge de rette plejeanvisninger. Med lidt omhu kan du sikre, at de forbliver smukke og funktionelle i mange måltider fremover.

Generel pleje

For bestik, glas og porcelæn, der tåler opvaskemaskine, er opvaskemaskinen en praktisk løsning – husk blot at skrabe eventuelle madrester af først. For mere sarte eller ikke-opvaskemaskinesikre genstande anbefales håndvask med opvaskemiddel for at bevare kvaliteten. Undgå slibende svampe eller rengøringsmidler, der kan ridse overfladen. Du kan altid tjekke på vores hjemmeside, om en genstand tåler opvaskemaskine.

Servizi da tavola, bicchieri e posate

Introduzione e caratteristiche

Il tuo servizio da tavola, i bicchieri e le posate sono progettati per arricchire la tua esperienza culinaria e aggiungere un tocco di eleganza alla tua tavola. Per mantenerli sempre al meglio, è fondamentale seguire le corrette indicazioni per la cura. Con un po' di attenzione, potrai preservarne la bellezza e la funzionalità per molti pasti.

Cura generale

Per le posate, i bicchieri e la porcellana lavabili in lavastoviglie, la lavastoviglie offre un'opzione comoda per la pulizia: ricorda solo di rimuovere prima eventuali residui di cibo più grandi. Per articoli più delicati o non adatti alla lavastoviglie, si consiglia il lavaggio a mano con sapone per piatti in modo da preservarne la qualità. Assicurati di non usare spugne abrasive o detergenti che potrebbero graffiare la superficie. Puoi sempre verificare la compatibilità con la lavastoviglie di ogni articolo sul nostro sito web.

Étkészletek, üvegáru és evőeszközök

Bevezetés és főbb jellemzők

A tányérjaid, üvegáruid és evőeszközeid arra készültek, hogy fokozzák az étkezési élményt és elegáns megjelenést kölcsönözzenek az asztalodnak. Hogy megőrizd szépségüket, fontos követned a megfelelő ápolási útmutatót. Egy kis odafigyeléssel biztosíthatod, hogy ezek a darabok megőrizték szépségüket és funkcionalitásukat még sok étkezés során.

Általános ápolás

A mosogatógépben mosható evőeszközök, poharak és étkészletek esetében a mosogatógép kényelmes tisztítási lehetőséget kínál – csak ne feleddj előtte minden nagyobb ételmaradékot eltávolítani. Kényesebb darabokhoz vagy mosogatógépben nem mosható termékekhez kézi mosogatást javasolunk mosogatószerrel, hogy megőrizd minőségüket. Ügyelj rá, hogy ne használj dörzsölő szivacsot vagy tisztítószer, amely megkarcolhatná a felületet. Az egyes termékek mosogatógép kompatibilitásával kapcsolatban mindig tájékozódhatsz weboldalunkon.

Posoda, steklenina in jedilni pribor

Predstavitev in značilnosti

Posoda, steklovina in jedilni pribor so zasnovani tako, da izboljšajo vašo kulinarično izkušnjo in dodajo vaši mizi pridih elegance. Da bi še naprej izgledali tako lepo, je potrebno upoštevati primerna navodila za nego. Če jim boste posvetili vsaj malo pozornosti, boste poskrbeli, da bodo ti kosi ohranili svojo lepoto in funkcionalnost še za kopico obrokov, ki so še pred vami.

Splošna nega

Za jedilni pribor steklenino in posodo, ki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, pomivalni stroj ponuja priročno možnost čiščenja—samo ne pozabite najprej odstraniti večje ostanke hrane. Za bolj občutljive kose ali predmete, ki niso primerni za pomivalni stroj, je priporočljivo ročno pomivanje z detergentom za posodo, da ohranite njihovo kakovost. Izogibajte se uporabi abrazivnih gobic ali čistil, ki bi lahko opraskali površino. Vedno lahko preverite združljivost posameznega izdelka s pomivalnim strojem na naši spletni strani.

Servise, glass og bestikk

Introduksjon og egenskaper

Serviset, glassene og bestikket ditt er designet for å forbedre spiseopplevelsen og tilføre et snev av eleganse til bordet ditt. For å holde dem i best mulig stand, er det viktig å følge riktige stellinstruksjoner. Med litt oppmerksomhet kan du sikre at disse gjenstandene beholder sin skjønnhet og funksjon i mange måltider fremover.

Generell pleie

For bestikk, glass og servise som kan vaskes i oppvaskmaskin, tilbyr oppvaskmaskinen en praktisk rengjøringsløsning—husk bare å skrape bort eventuelle matrester først. For mer delikate gjenstander eller ting som ikke er egnet for oppvaskmaskin, anbefales håndvask med oppvaskmiddel for å bevare kvaliteten. Sørg for å unngå å bruke abrasive svamper eller rengjøringsmidler som kan ripe overflaten. Du kan alltid sjekke oppvaskmaskinens kompatibilitet for hver gjenstand på vår nettside.

Astiat, lasit ja aterimet

Yleistiedot ja ominaisuudet

Astiat, lasit ja aterimet on suunniteltu viimeistelemään ruokailuhetkesi ja tuomaan ripauksen eleganssia kattaukseen. Kun huolehdit niistä oikealla tavalla, ne säilyttävät kauneutensa ja toimivuutensa pitkään.

Yleiset hoito-ohjeet

Astiat, aterimet ja lasit, jotka kestävät konepesun, on helppo puhdistaa astianpesukoneessa – muista vain poistaa suuret ruoantähteet ennen pesua. Herkemmät tuotteet tai esineet, jotka eivät sovellu konepesuun, kannattaa pestä käsin miedolla astianpesuaineella. Vältä karheita sieniä tai hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Voit tarkistaa kunkin tuotteen konepesun kestävyysverkkosivuiltamme.

Veselă, pahare și tacâmuri

Introducere și caracteristici

Vesela, paharele și tacâmurile tale sunt concepute pentru a-ți îmbunătăți experiența culinară și pentru a adăuga o notă de eleganță mesei tale. Pentru ca acestea să arate cât mai bine, este important să urmezi instrucțiunile de îngrijire corespunzătoare. Cu puțină atenție, te poți asigura că aceste piese își păstrează frumusețea și funcționalitatea pentru multe mese.

Întreținere generală

Pentru tacâmurile, paharele și vesela de masă care sunt compatibile cu mașina de spălat vase, aceasta este o opțiune de curățare convenabilă —doar asigurați-vă că îndepărtați orice reziduuri mari de alimente. Pentru piesele mai delicate sau obiectele care nu sunt potrivite pentru mașina de spălat vase, se recomandă spălarea manuală cu detergent de vase pentru a le păstra calitatea. Asigurați-vă că evitați utilizarea bureților sau a detergentilor abrazivi care ar putea zgâria suprafața. Puteți verifica întotdeauna compatibilitatea fiecărui articol cu mașina de spălat vase pe site-ul nostru.

Σερβίτσια, ποτήρια και μαχαιροπίρουνα

Εισαγωγή και χαρακτηριστικά

Τα σερβίτσια, τα γυάλινα είδη και τα μαχαιροπίρουνα σας είναι σχεδιασμένα για να αναβαθμίζουν την εμπειρία του γεύματός σας και να προσθέτουν μια πινελιά κομψότητας στο τραπέζι σας. Για να διατηρούνται στην καλύτερη δυνατή κατάσταση, είναι σημαντικό να ακολουθείτε τις σωστές οδηγίες φροντίδας. Με λίγη προσοχή, μπορείτε να διασφαλίσετε ότι αυτά τα κομμάτια θα διατηρήσουν την ομορφιά και τη λειτουργικότητά τους για πολλά γεύματα ακόμα.

Γενική Φροντίδα

Για μαχαιροπίρουνα, γυάλινα σκεύη και πιάτα που είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, το πλυντήριο προσφέρει μια εύκολη και πρακτική λύση καθαρισμού—απλώς θυμηθείτε να αφαιρέσετε πρώτα τυχόν υπολείμματα τροφών.

Για πιο ευαίσθητα αντικείμενα ή για σκεύη που δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο, συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι με υγρό απορρυπαντικό πιάτων, ώστε να διατηρηθεί η ποιότητά τους. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών σφουγγαριών ή καθαριστικών που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.

Μπορείτε πάντα να ελέγξετε τη συμβατότητα κάθε αντικειμένου με το πλυντήριο πιάτων στην ιστοσελίδα μας.

Indai, taurės ir stalo įrankiai

Apžvalga ir savybės

Mūsų indai, taurės ir stalo įrankiai sukurti taip, kad suteiktų ypatingą patirtį prie stalo ir papuoštų kiekvieną vakarienę. Norint išlaikyti nepriekaištingą jų išvaizdą, svarbu laikytis taisyklingos priežiūros. Skirdami šiek tiek dėmesio užtikrinsite, kad šie gaminiai dar ilgai išlaikys savo grožį bei funkcionalumą.

Priežiūra

Indaplovėje plaunamiems stalo įrankiams, taurėms ir indams priežiūra indaplovėje yra itin patogus pasirinkimas – tik nepamirškite iš pradžių pašalinti stambesnių maisto likučių. Trapesnius ar indaplovei netinkamus gaminius rekomenduojama plauti rankomis su indų plovikliu, kad išsaugotumėte jų kokybę. Nenaudokite šiurkščių kempinėlių ar abrazyvinių valiklių, galinčių subraižyti paviršių. Kiekvieno gaminio tinkamumą plauti indaplovėje visada galite patikrinti mūsų svetainėje.