

MAXIME

Cutlery

The MAXIME cutlery is harmonically well-thought-out down to the smallest detail. Designed by Theresa Rand, the modern cutlery offers a simple yet elegant design.

The handles, colour-coordinated with the blomus range are made of a combination of matt brushed stainless steel and a synthetic resin, POM (polyoxymethylene), which is used to produce precision parts. This combines various positive characteristics: In addition to their pleasant feel, the handles are scratch-resistant, easy to clean and dishwasher-safe.

The knives are manufactured from 13/0 stainless steel to ensure a long lasting, sharp blade.

Cleaning and care instructions

Please wash your cutlery before using it for the first time. To ensure that you continue to enjoy your blomus item for as long as possible, here are a few tips on how to care for them.

The cutlery is dishwasher safe. Please take care not to use any caustic or aggressive cleaning agents. Never use steel wool, abrasive sponges or hard brushes to remove tenacious stains. The finish of the surface may suffer permanent damage. When washing by hand, please clean the product in the direction of the brushed surface to avoid the risk of scratches on the surface.

After cleaning, we recommend to dry the cutlery with a soft cloth in the direction of the finish.

To maintain the special matt brushed appearance of the surface, we advise not to polish the cutlery.

Stainless steel is an easy to care material, but still needs maintenance on a regular basis. In particular, we strongly recommend you rinse and clean off residues of acidic foods immediately after use. The acids may cause rust on the surface if not cleaned.

MAXIME

Besteck

Das Besteck MAXIME ist bis ins kleinste Detail harmonisch durchdacht. Entworfen von Theresa Rand, überzeugt das Besteck durch sein filigranes und dennoch solides Design.

Die farblich auf das blomus-Sortiment abgestimmten Besteckgriffe sind gefertigt aus einer Kombination aus matt gebürstetem Edelstahl und einem zur Herstellung von Präzisionsteilen genutzten Kunstharz, POM (Polyoxymethylen). Dadurch vereinen sich viele gute Eigenschaften: Neben der angenehmen Haptik sind die Griffe kratzunempfindlich, pflegeleicht und spülmaschinengeeignet.

Bei den Messern wird Edelstahl 13/0 als Material eingesetzt, um eine langfristig scharfe Klinge zu gewährleisten.

Reinigungs- und Pflegehinweise

Bitte reinigen Sie alle Artikel vor dem Erstgebrauch. Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem blomus Produkt haben, geben wir Ihnen ein paar Hinweise zur Reinigung und Pflege.

Das Besteck ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Achten Sie bitte darauf, keine scharfen oder aggressiven Reinigungsmittel zu verwenden. Benutzen Sie auf keinen Fall Stahlwolle, Scheuerschwämme oder harte Bürsten, um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen. Die Oberfläche kann hierdurch dauerhaft beschädigt werden. Bei dem Spülvorgang per Hand, reinigen Sie bitte immer in Bürst-/Schliffrichtung. Ansonsten können Kratzer entstehen.

Nach der Reinigung empfehlen wir, das Besteck mit einem weichen Tuch in Bürst-/Schliffrichtung leicht trocken zu reiben. Um die besondere matte Optik der Oberfläche zu wahren, raten wir jedoch vom Polieren ab.

Grundsätzlich ist Edelstahl als Material zwar pflegeleicht, jedoch nicht pflegefrei. Daher empfehlen wir insbesondere Rückstände säurehaltiger Lebensmittel sofort nach dem Gebrauch abzuspülen. Es besteht hier die Gefahr, dass Rost in Folge der Säurewirkung auf dem Edelstahl entsteht.