




















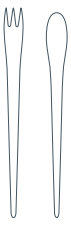




ARNE JACOBSEN

Design: Arne Jacobsen

In 1957, Arne Jacobsen created a minimalist cutlery set which is simple in form and to this day remains striking and modern. In 1968 the cutlery reached cult status and was featured in Stanley Kubrick's visionary film "2001: A Space Odyssey".

The simple lines harmonize beautifully with the top quality. Each piece fits naturally in the hand, inviting freedom and ease of movement. Arne Jacobsen has been termed the "cutlery without frills", and its classical styling attracts new followers even in the new millennium. The set is produced in matte-finish stainless steel.

										
011 Spiseske Dinner Spoon 20 cm / 8 inches	012 Spisegaffel Dinner Fork 20 cm / 8 inches	014 Spisekniv Dinner Knife 20 cm / 8 inches	017 Spisekniv, grill Dinner Knife, serrated 20 cm / 8 inches	021 Dessertske Dessert Spoon 18,5 cm / 7 D/i inches	022 Frokostgaffel Luncheon Fork 18,5 cm / 7 D/i inches	025 Frokostkniv Luncheon Knife 19 cm / 7 B/c inches	031 Barne-/ Teske, stor Child's/Tea Spoon, large 15,6 cm / 6 B/i inches	033 Teske Tea Spoon 13,5 cm / 5 D/i inches	034 Kaffeske Coffee Spoon 11,4 cm / 4 B/c inches	046 Smørkniv Butter Spreader 16,5 cm / 6 B/c inches
										
053 Bouillonske, højre hånd Bouillon Spoon, right hand 16,5 cm / 6 B/c inches	056 Bouillonske, venstre hånd Bouillon Spoon, left hand 16,5 cm / 6 B/c inches	082 Barne-/ kagegaffel Child's Fork/ Pastry Fork 16,5 cm / 6 B/c inches	111 Serveringske Serving Spoon 28 cm / 11 inches	112 Serveringsgaffel Serving Fork 28,5 cm / 11 B/e inches	153 Sauce Sauce Ladle 16,5 cm / 6 B/c inches	178 Caffelatteske Caffelatte Spoon 18,5 cm / 7 D/i inches	191 Lagkageske/kniv Pie Server 25,5 cm / 9 H/i inches	502 Serveringssæt Serving Set 32 cm / 12 F/i inches	503 Salatsæt Salad Set 32 cm / 12 F/i inches	



www.unicahome.com
1-888-89-UNICA

VEDLIGEHODELSE AF STÅLBESTIK

BESTIK I BEDSTE STÅLKVALITET

Georg Jensen bestik i rustfrit stål fremstilles i den bedst tilgængelige stålkvalitet, rustfrit (stainless) 18/8. Med 18% krom og 8% nikkel er kvaliteten så høj, at det kun bruges til produkter, hvor man stiller store krav til kvalitet og udseende.

SÅDAN VASKES RUSTFRIT STÅL

Det bedste resultat opnås ved altid at vaske og tørre bestikket af lige efter brug. Vaskes der op i hånden, bør man undgå at lade bestikket ligge uvasket eller i blød natten over, da det kan efterlade pletter. Vaskes bestikket i opvaskemaskine, bør det skylles af, inden det sættes i bestikkurven. Især hvis opvaskemaskinen ikke tændes med det samme. Undlad at vaske bestikket op sammen med produkter af jern, der kan afgive rust. Når maskinen er færdig med at vaske, bør bestikket straks tørres af. Sådan bevarer man sit Georg Jensen bestik i rustfrit stål smukt så længe som muligt.

PAS GODT PÅ BESTIKKET

Det er ærgerligt at få ødelagt sit stålbestik, fordi man behandler det forkert. Derfor bør man være omhyggelig i den daglige brug, og der kan tages nogle forholdsregler. Undgå stærkt klor- og jernholdigt vand, det kan efterlade små rustpletter på bestikket. Syre fra fødevarer, f.eks. sennep og æg, kan også angribe stålet og give pletter. Er uheldet ude, så fjern forsigtigt pletterne med Georg Jensen stålpuddsemiddel.

STAINLESS STEEL CUTLERY CARE

TOP QUALITY STEEL CUTLERY

Georg Jensen stainless steel cutlery is made of the best quality steel available: stainless 18/8. The content of 18% chromium and 8% nickel mean the steel quality is so high that it can be used in products where top quality and a beautiful appearance are essential features.

HOW TO WASH STAINLESS STEEL

The best result is achieved by always washing and drying the cutlery right after use. If washed by hand, do not let the cutlery remain unwashed or let it soak overnight, since spotting may result. If the cutlery is washed in a dishwasher, rinse it before placing it in the cutlery basket. Especially if the dishwasher is not started right away. Do not wash the cutlery together with iron products that can give off rust. After the machine has finished washing, wipe the cutlery immediately. This is how you retain the beautiful appearance of your Georg Jensen stainless steel cutlery for as long as possible.

HANDLE WITH CARE

It is irritating to have your steel cutlery ruined by incorrect handling. Therefore, treat it with care in daily use and observe a few precautions. Avoid highly chlorinated or ferruginous water as this may leave small rust spots on the cutlery. Acids from food products like mustard and eggs can also corrode the steel and cause spotting. If this occurs, carefully remove the spots using Georg Jensen steel polish.

PFLEGEHINWEIS FÜR EDELSTAHLBESTECK

BESTECK IN BESTER STAHLQUALITÄT

Georg Jensen Besteck aus rostfreiem Stahl wird aus bester Stahlqualität hergestellt, Chromnickelstahl 18/8 (stainless). Der Chromgehalt beträgt 18%, der des Nickels 8%. Dieser Stahl wird nur für Produkte verwendet, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen müssen.

SO SPÜLEN SIE ROSTFREIEN STAHL

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn das Besteck unmittelbar nach dem Anwenden gespült und getrocknet wird. Wird von Hand gespült, so darf das Besteck nicht über Nacht eingeweicht werden, da sich unter Umständen Flecken bilden können. Wird das Besteck in der Maschine gespült, so sollte es abgespült werden, bevor Sie es in den Besteckkorb füllen. Dies gilt insbesondere, wenn die Spülmaschine nicht sofort angestellt wird. Spülen Sie das Besteck nicht mit Produkten aus Eisen, da diese Rost abgeben können. Nach dem Spülvorgang das Besteck bitte abtrocknen. So bewahren Sie die Schönheit Ihres Georg Jensen Stahlbestecks.

BESTECKPFLEGE

Falsche Behandlung schadet Ihrem Besteck. Beachten Sie daher folgendes: Vermeiden Sie stark chlor- und eisenhaltiges Wasser, da es auf dem Besteck kleine Rostflecken bilden kann. Auch säurehaltige Lebensmittel wie Senf und Eier können den Stahl angreifen und zu Flecken führen. Bei Bedarf entfernen Sie Flecken und Verfärbungen vorsichtig mit Georg Jensen Schlißputzmittel.



www.unicahome.com
1-888-89-UNICA