



## COPENHAGEN

Design: Grethe Meyer

Designed in 1991 by Danish designer Grethe Meyer, the COPENHAGEN cutlery pattern has straight-forward, understated expression while discreetly tactile and refined in its form. COPENHAGEN's visible simplicity is the result of infinite thought and experimentation of the perfect weight, form and balance.

COPENHAGEN is produced in matte and also mirror-finish stainless steel.



011  
Spiseske  
Dinner Spoon  
Tafellöffel  
20,6 cm /  
8 inches



012  
Spisegaffel  
Dinner Fork  
Tafelgabel  
20,5 cm /  
8 inches



015  
Spisekniv,  
langt skaft  
Dinner Knife,  
long handle  
Tafelmesser,  
langer Griff  
22,7 cm /  
8 7/8 inches



017  
Spisekniv,  
langt skaft, grill  
Dinner Knife,  
long handle,  
serrated  
Tafelmesser,  
langer Griff,  
Wellenschliff  
22 cm /  
8 5/8 inches



021  
Dessertske  
Dessert Spoon  
Dessertlöffel  
18,5 cm /  
7 3/8 inches



022  
Forrets-/Frokost-  
Dessertgaffel  
Starters/Lunch/  
Dessert Fork  
Vorspeise-/  
Dessertgabel  
18,3 cm /  
7 1/4 inches



025  
Forrets-/Frokost-  
Dessertkniv  
Starters/Lunch/  
Dessert Knife  
Vorspeise-/  
Dessertmesser  
19,5 cm /  
7 3/4 inches



031  
Teske, stor/  
Barneske  
Tea Spoon, large/  
Child's Spoon  
Teelöffel, groß/  
Kinderlöffel  
16,5 cm /  
6 1/2 inches



033  
Teske, lille  
Tea Spoon, small  
Teelöffel, klein  
13,5 cm /  
5 3/8 inches



043  
Kagegaffel/  
Barnegaffel  
Pastry Fork/  
Child's Fork  
Kuchengabel/  
Kindergabel  
16 cm /  
6 3/8 inches



072  
Frugtkniv/  
Barnekniv  
Fruit Knife/  
Child's Knife  
Obstmesser/  
Kindermesser  
17,3 cm /  
6 7/8 inches



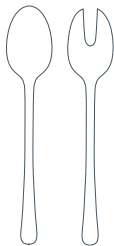
078  
Cafelatteske/  
Isteske  
Cafe Latte Spoon/  
Ice Tea Spoon  
Caffè Latte-Löffel/  
Limonadenlöffel  
19,7 cm /  
7 3/4 inches



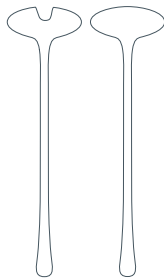
115  
Serveringsske  
Serving Spoon  
Vorlegelöffel  
26 cm /  
10 1/4 inches



153  
Sauceske  
Sauce Ladle  
Saucenlöffel  
19,8 cm /  
7 7/8 inches



502  
Serveringssæt  
Serving Set  
Vorlegebesteck  
25,8 cm /  
10 1/8 inches



503  
Salatsæt  
Salad Set  
Salatbesteck  
31,6 cm /  
12 1/2 inches



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

## VEDLIGEHOELSE AF STÅLBESTIK

### BESTIK I BEDSTE STÅLKVALITET

Georg Jensen bestik i rustfrit stål er fremstillet i den bedst tilgængelige stål kvalitet rustfrit (stainless) 18/8 (18% krom og 8% nikkel).

### SÅDAN VASKES RUSTFRIT STÅL

Vask og tør altid bestikket umiddelbart efter brug. Bestikket bør ikke ligge uvasket og heller ikke lægges i blød over længere tid, da det kan forårsage pletter. Ved maskinopvask skylles bestikket af, inden det placeres i maskinen. Undlad at vaske bestikket op sammen med produkter af jern da de kan afgive rust. Tør bestikket af umiddelbart efter opvaskemaskinen er færdig.

### PAS GODT PÅ BESTIKKET

Ved at tage enkelte forholdsregler holdes bestikket pænt.

Forsøg at undgå stærkt klor og jernholdigt vand - det kan efterlade små rustpletter på bestikket.

Begræns så vidt muligt bestikkets kontakt med syre fra fødevarer - fødevarer såsom sennep og æg kan angribe stålet og give pletter.

Eventuelle pletter fjernes forsigtigt med Georg Jensen stålpudsemiddel.

## STAINLESS STEEL CUTLERY CARE

### TOP QUALITY STEEL CUTLERY

Georg Jensen stainless steel cutlery is made of the best quality steel available: stainless 18/8 (18% chromium and 8% nickel).

### HOW TO WASH STAINLESS STEEL

Always wash and dry the cutlery shortly after use. Avoid leaving the cutlery unwashed or leaving it to soak for a long period as this may result in spotting. When using a dishwasher, rinse the cutlery before placing it in the machine. Do not wash the cutlery with products made from iron as they may give off rust. Wipe the cutlery dry soon after the dishwasher has finished.

### HANDLE WITH CARE

Keep the cutlery in good condition by taking a few precautions.

Try to avoid highly chlorinated or ferruginous water as this may leave small rust spots on the cutlery.

Try to limit the cutlery's contact with acids from food products. Food such as mustard and eggs can corrode the steel and cause spotting.

If spots occur, carefully remove the spots with Georg Jensen's steel polish.

## PFLEGEHINWEIS FÜR EDELSTAHLBESTECK

### BESTECK IN BESTER STAHLQUALITÄT

Georg Jensen Besteck aus rostfreiem Stahl wird aus der besten Stahlqualität hergestellt, die es gibt: Edelstahl rostfrei 18/8 (18 % Chrom und 8 % Nickel).

### SO SPÜLEN SIE ROSTFREIEN STAHL

Das Besteck immer unmittelbar nach dem Gebrauch abwaschen und abtrocknen. Besteck sollte nicht benutzt liegen gelassen und auch nicht längere Zeit eingeweicht werden, da dies zu Flecken führen kann. Bei einer Reinigung in der Spülmaschine das Besteck abspülen, bevor es in den Besteckkorb gegeben wird. Das Besteck nicht zusammen mit Produkten aus Eisen spülen, da diese Rost abgeben können, und das Besteck direkt nach Beendigung des Spülvorgangs abtrocknen.

### SO BLEIBT IHR BESTECK LANGE SCHÖN

Durch die Beachtung einfacher Verhaltensmaßregeln bleibt Ihr Besteck lange schön.

Stark chlor- und eisenhaltiges Wasser nach Möglichkeit vermeiden, da es kleine Rostflecken auf dem Besteck verursachen kann.

Den Kontakt des Bestecks mit säurehaltigen Lebensmitteln so weit wie möglich beschränken - Lebensmittel wie Senf und Eier können den Stahl angreifen und zu Flecken führen.

Flecken bei Bedarf vorsichtig mit Georg Jensen Stahlputzmittel entfernen.



[www.unicahome.com](http://www.unicahome.com)

1-888-89-UNICA