

## BO BONFILS

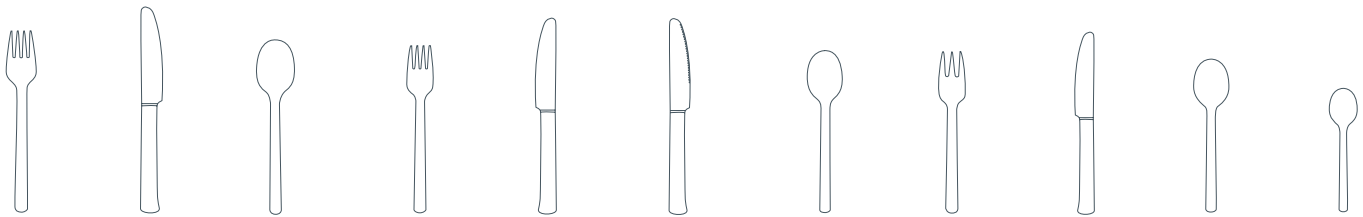
Design: Bo Bonfils



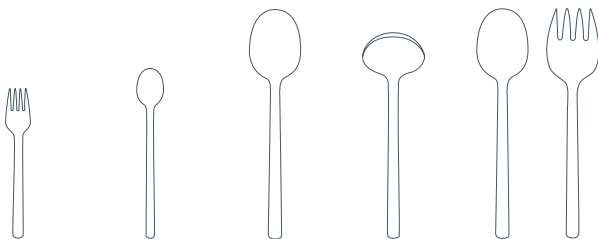
Designed in 1988 by Danish designer Bo Bonfils, the BO BONFILS combines weight and form, creating a well-balanced, impressively crafted cutlery pattern with thicker proportions. Awarded the Danish Design Award – Denmark's highest design accolade, in 1990, the pattern was praised for its 'sophisticated, yet refined interpretation of an old ideal'.

The BO BONFILS cutlery is currently used in Museum of Modern Art in New York.

BO BONFILS is produced in matte stainless steel.



- |   |   |   |  |   |   |  |   |   |  |  |
|---|---|---|--|---|---|--|---|---|--|--|
| 002<br>Spisegaffel, stor<br>Dinner Fork, large<br>Tafelgabel, groß<br>20 cm /<br>7,9 inches | 003<br>Spisekniv, stor<br>Dinner Knife, large<br>Tafelmesser, groß<br>22,7 cm /<br>8,9 inches | 011<br>Spiseske<br>Dinner Spoon<br>Tafellöffel<br>18,9 cm /<br>7,4 inches | 012<br>Spisegaffel<br>Dinner Fork<br>Tafelgabel<br>18,5 cm /<br>7,2 inches | 013<br>Spisekniv,<br>kort skaft<br>Dinner Knife,<br>short handle<br>Tafelmesser,<br>kurzer Griff<br>21,3 cm /<br>8,4 inches | 016<br>Spisekniv,<br>kort skaft, grill<br>Dinner Knife,<br>short handle,<br>serrated<br>Tafelmesser,<br>kurzer Griff,<br>Wellenschliff<br>21,3 cm /<br>8,4 inches | 021<br>Dessertske<br>Dessert Spoon<br>Dessertlöffel<br>17,4 cm /<br>6,9 inches | 022<br>Forrets-/Frokost-/<br>Dessertgaffel<br>Starters/Lunch/<br>Dessert Fork<br>Vorspeise-/<br>Dessertgabel<br>17,1 cm /<br>6,7 inches | 023<br>Forrets-/Frokost-/<br>Dessertkniv<br>Starters/Lunch/<br>Dessert Knife<br>Vorspeise-/<br>Dessertmesser<br>19,4 cm /<br>7,6 inches | 031<br>Teske, stor/<br>Barneske<br>Tea Spoon, large/<br>Child's Spoon<br>Teelöffel, groß/<br>Kinderlöffel<br>15,5 cm /<br>6,1 inches | 033<br>Teske, lille<br>Tea Spoon, small<br>Teelöffel, klein<br>13,6 cm /<br>5,4 inches |
|---|---|---|--|---|---|--|---|---|--|--|



- |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| 043<br>Kagegaffel/<br>Barnegaffel<br>Pastry Fork/<br>Child's Fork<br>Kuchengabel/<br>Kindergabel<br>14,5 cm /<br>5,7 inches | 078<br>Cafelatteske/<br>Isteske<br>Cafe Latte Spoon/<br>Ice Tea Spoon<br>Caffè Latte-Löffel/<br>Limonadenlöffel<br>18,6 cm /<br>7,3 inches | 115<br>Serveringsske<br>Serving Spoon<br>Vorlegelöffel<br>24,8 cm /<br>9,8 inches | 153<br>Sauceske<br>Sauce Ladle<br>Saucenlöffel<br>21,2 cm /<br>8,3 inches | 502<br>Serveringssæt<br>Serving Set<br>Vorlegebesteck<br>24,8 cm /<br>9,8 inches<br>24,8 cm /<br>9,8 inches |
|---|--|---|---|---|

## VEDLIGEHOEDESE AF STÅLBESTIK

### BESTIK I BEDSTE STÅLKVALITET

Georg Jensen bestik i rustfrit stål er fremstillet i den bedst tilgængelige stålqualität 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 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 (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.