



## JEAN NOUVEL

Design: Jean Nouvel

Designed in 2004 by French architect, Jean Nouvel, the JEAN NOUVEL cutlery pattern embodies the designer's distinctive architectural style through clean lines and an emphasis on purity and simplicity. Launched in honour of Georg Jensen's centenary in 2004, the pattern is aesthetically challenging where the knife is formed out of one piece of metal resulting in a form that is both solid and refined.

JEAN NOUVEL is produced in matte stainless steel.



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



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



014  
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  
22,7 cm /  
8 7/8 inches



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



022  
Forrets-/Frokost-/  
Dessertgaffel  
Starters/Lunch/  
Dessert Fork  
Vorspeise-/  
Dessertgabel  
18,5 cm /  
7 3/8 inches



024  
Forrets-/Frokost-/  
Dessertkniv  
Starters/Lunch/  
Dessert Knife  
Vorspeise-/  
Dessertmesser  
18,5 cm /  
7 3/8 inches



033  
Teske  
Tea Spoon  
Teelöffel  
13,9 cm /  
5 3/8 inches



043  
Kagegaffel  
Pastry Fork  
Kuchengabel  
16 cm /  
6 1/4 inches



115  
Serveringsske  
Serving Spoon  
Vorlegelöffel  
28 cm /  
10 9/10 inches



503  
Salatsæt  
Salad Set  
Salatbesteck  
32 cm /  
12 1/2 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.