



**VITRELLE® GLASS DINNERWARE
VAISSELLE EN VERRE VITRELLE®
VAJILLA DE VIDRIO VITRELLE®
VITRELLE®-GLAS-GESCHIRRSSET**

P1144659

Rev. 02/2022

CORELLE and VITRELLE are registered trademarks of Instant Brands Holdings Inc
CORELLE et VITRELLE sont des marques déposées de Instant Brands Holdings Inc
CORELLE y VITRELLE son marcas registradas de Instant Brands Holdings Inc
CORELLE und VITRELLE sind eingetragene warenzeichen von Instant Brands Holdings Inc

© 2022 Instant Brands LLC

CONSUMER CARE / SOINS AUX CONSOMMATEURS /
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR / KUNDENBETREUUNG

REGION / RÉGION / REGIÓN / REGION	CONTACT / CONTACT / CONTACTO / KONTAKT
U.S./Canada	www.corelle.com
Mexico	mx.corelle.com
UK/EU	instantbrands.co.uk/contact-us/
Shanghai	86-400-680-3262
Japan	81 3-3441-8109
Singapore / Singapura	(65) 6468-2008 AsiaConsumer@corellebrands.com
Taiwan	0800-013-482
Australia	02-9317-1000 (Sydney Metro) 1800-251-643 (other areas)
Korea	822-2670-7886 KoreaCustomerService@corellebrands.com

ENGLISH

SAFETY, USE AND CARE

Read and save these instructions for best results with your new dinnerware.

These instructions apply to Corelle® Vitrelle® glass dinnerware products, including Plates and Bowls, Stoneware and Porcelain Mugs, and Serving Pieces.

Note: For Corelle Everyday Dinnerware and Corelle Stoneware Dinnerware, refer to those separate Safety, Use and Care instructions.

⚠ WARNING

All dinnerware can break, including glass plates and bowls, and porcelain and stoneware mugs. You can help prevent damage and personal injury by following these guidelines.

DINNERWARE

1. When used near extreme heat, glass, stoneware and porcelain dinnerware can break. DO NOT use with:

Standard	Countertop	Other
Stovetop Broiler BBQ Grill Microwave Browning Element Stovetop Pressure Cooker	Toaster/Countertop Oven Air Fryer Slow Cooker/Crockpot Rice Cooker Grilling Appliance Pressure Cooker Multicooker	Direct Heating Source Open Flames Camping Stove

2. When heated or cooled too rapidly, glass, stoneware and porcelain dinnerware can break.

While cooking, DO NOT:	After cooking, DO NOT:
Transfer directly from freezer to hot oven Add liquid to hot items Use to microwave popcorn Microwave while empty Microwave a tiny amount of food Overheat oil or butter in the microwave Use for foods with browning wrappers Use to boil water (see note 2)	Place hot items in sink Place hot items on a metal stove grate Place hot items on a wet or cold surface Handle hot items with a wet or cold cloth

Notes
• The safest place for hot items to cool is on a cooling rack, dry potholder or dry cloth.
• DO NOT boil water in any Corelle item on a stovetop. Corelle mugs are suitable for boiling water in a microwave ONLY; please handle with care as mug will be hot after heating.

3. If handled or cleaned improperly, glass, stoneware and porcelain dinnerware can scratch or develop fine cracks, and can eventually break.

When handling, DO NOT:	When cleaning, DO NOT:
Bump against hard objects Attempt to repair when cracked	Use abrasive cleanser or abrasive scouring pads Clean with hard objects, such as metal Soak stoneware in water for an extended period of time

Notes
• If items break, USE CARE when picking up sharp pieces to avoid cuts.

LIDS

- For plastic lids, follow Warnings above for Dinnerware.
- Be sure to vent lid when heating food in the microwave.

Use

Your dinnerware is designed for serving food, and can also be used for reheating and storing food.

Can be used in:	Vitrelle Glass Plates and Bowls	Vitrelle Glass Serving Pieces	Stoneware/ Porcelain Mugs	Plastic Cover
Standard oven (preheated)	See note 1	See note 1	No	No
Standard convection oven (preheated)	See note 1	See note 1	No	No
Microwave	✓	✓	✓	✓
Refrigerator	✓	✓	✓	✓
Freezer	✓	✓	✓	✓

Notes
• Always preheat standard oven and standard convection oven before inserting glassware for reheating (maximum of 350°F / 176°C).
• To warm empty dishes for serving, use a preheated standard oven only (maximum of 350°F / 176°C).
• Handle hot items with a potholder or dry cloth.
• Place stoneware mugs on a placemat or hot pad to avoid scratching countertop and table surfaces.
• Use care with tomato and acidic sauces since they can stain plastic covers.

Care

Cleaning carefully will help keep your dinnerware in good condition.

Can be cleaned:	Vitrelle Glass Plates and Bowls	Vitrelle Glass Serving Pieces	Stoneware/ Porcelain Mugs	Plastic Lids
Dishwasher	✓	✓	✓	Top rack
Hand washing	✓	✓	✓	✓
Cleaning pads	Plastic or nylon only	Plastic or nylon only	Plastic or nylon only	No
Cleanser	Non-abrasive only	Non-abrasive only	Non-abrasive only	No

Notes
• Before first use, wash dinnerware items thoroughly.
• Allow items to cool before placing in sink or water.
• When using a dishwasher, load items to avoid bumping against other items.
• Do not heat stoneware mugs in the microwave after soaking in water to avoid cracking.

In Case Of Problems

Please do not return this item to the store.

We will work with you directly to resolve any problems, within the limits of the warranty for this product. Corelle Brands LLC is committed to quality products and superior customer service.

For more information, contact Corelle Brands Consumer Care, from the Contact List above.

LIMITED WARRANTY

Corelle® glass dinnerware: Limited Three Year Warranty

Corelle® plastic lids: Limited Two Year Warranty

For these warranties to apply, the owner must follow the Corelle Safety, Use and Care instructions. For complete warranty details, see www.corelle.com

FRANÇAIS

SÉCURITÉ, UTILISATION ET ENTRETIEN

Lisez et conservez ces instructions pour de meilleurs résultats avec votre nouvelle vaisselle.

Ces instructions s'appliquent aux produits de vaisselle Corelle® Vitrelle®, y compris les assiettes et bols, les tasses en grès et porcelaine et les pièces de service.

Remarque : Pour la vaisselle Corelle Everyday et Corelle Stoneware, veuillez suivre les directives de sécurité, d'utilisation et d'entretien qui s'y rapportent.

⚠ WARNING

Tous les plats peuvent se casser, y compris les assiettes et les bols en verre et les tasses en porcelaine et en grès. Vous pouvez aider à prévenir les dommages et les blessures en suivant ces directives.

DÎNER

1. Lorsqu'ils sont utilisés près d'une chaleur extrême, le verre, le grès et la vaisselle en porcelaine peuvent se briser.

NE PAS utiliser avec :

Standard	Plan de travail	Autre
Cuisinière Gril barbecue grill Élément de brunissement micro-ondes Autocuiseur	Grille-pain/four de comptoir Friteuse à air Mijoteuse/Marmite de cuisine Cuiseur de riz Appareil à griller Cocotte minute Multicuiseur	Source de chauffage directe Flammes nues Réchaud

2. Lorsqu'ils sont chauffés ou refroidis trop rapidement, la vaisselle en verre, en grès et en porcelaine peut se briser

Pendant la cuisson, NE PAS :	Après la cuisson, NE PAS :
Transférer directement du congélateur au four chaud Ajouter du liquide aux plats chauds Utiliser pour faire du pop-corn au micro-ondes Micro-ondes vide Micro-ondes une petite quantité de nourriture Surchauffer l'huile ou le beurre au micro-ondes Utiliser pour les aliments avec des enveloppes de brunissement Utilisez pour faire bouillir de l'eau (voir note 2)	Placer les plats chauds dans l'évier Placer des objets chauds sur une grille de poêle en métal Placer des objets chauds sur une surface humide ou froide Manipulez les articles chauds avec un chiffon humide ou froid

Remarques

- L'endroit le plus sûr pour refroidir les articles chauds est sur une grille de refroidissement, une manique sèche ou un chiffon sec.
- NE PAS faire bouillir d'eau dans un article Corelle sur une cuisinière. Les tasses Corelle conviennent UNIQUEMENT pour faire bouillir l'eau au micro-ondes; veuillez manipuler avec soin, car la tasse sera chaude après le chauffage.

3. S'ils sont manipulés ou nettoyés de manière incorrecte, le verre, le grès et la vaisselle en porcelaine peuvent rayer ou développer de fines fissures et peuvent éventuellement se briser.

Lors de la manipulation, NE PAS :	Lors du nettoyage, NE PAS :
Se cogner contre des objets durs Tenter de réparer une fois fissuré	Utilisez un nettoyant abrasif ou des tampons à récurer abrasifs Nettoyer avec des objets durs, comme du métal Faire tremper le grès dans l'eau pendant une période prolongée

Remarques

- Si les articles se cassent, FAITES ATTENTION lorsque vous ramassez des pièces pointues pour éviter les coupures.

COUVERCLES

- Pour les couvercles en plastique, suivez les avertissements ci-dessus pour la vaisselle.
- Assurez-vous de ventiler le couvercle lorsque vous chauffez des aliments au micro-ondes.

Utilisation

Votre vaisselle est conçue pour servir des aliments et peut également être utilisée pour réchauffer et conserver des aliments.

Peut être utilisé dans :	Assiettes et bols en verre Vitrelle	Pièces de service en verre Vitrelle	Tasses en grès/porcelaine	Couverture plastique
Four standard (préchauffé)	Voir note 1	Voir note 1	Non	Non
Four à convection standard (préchauffé)	Voir note 1	Voir note 1	Non	Non
Four micro onde	✓	✓	✓	✓
Réfrigérateur	✓	✓	✓	✓
Congélateur	✓	✓	✓	✓

Remarques

- Préchauffez toujours le four standard et le four à convection standard avant d'insérer la verrerie pour le réchauffer (maximum de 350 °F/176 °C).
- Pour réchauffer des plats vides à servir, utilisez uniquement un four standard préchauffé (maximum de 350 °F/176 °C).
- Manipulez les articles chauds avec une manique ou un chiffon sec.
- Placez des tasses en grès sur un napperon ou un coussin chaud pour éviter de rayer les surfaces du comptoir et de la table.
- Faites attention avec les tomates et les sauces acides, car elles peuvent tacher les couvertures en plastique.

Se soucier

Un nettoyage soigné aidera à garder votre vaisselle en bon état.

Peut être nettoyé :	Assiettes et bols en verre Vitrelle	Pièces de service en verre Vitrelle	Tasses en grès/porcelaine	Couvercles en plastique
Lave-vaisselle	✓	✓	✓	Grille supérieure
Lavage des mains	✓	✓	✓	✓
Tampons de nettoyage	Plastique ou nylon uniquement	Plastique ou nylon uniquement	Plastique ou nylon uniquement	Non
Nettoyant	Non abrasif uniquement	Non abrasif uniquement	Non abrasif uniquement	Non

Remarques

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement les articles de vaisselle.
- Laissez les articles refroidir avant de les placer dans un évier ou de l'eau.
- Lorsque vous utilisez un lave-vaisselle, chargez les articles pour éviter de heurter d'autres articles.
- Ne chauffez pas de tasses en grès au micro-ondes après avoir trempé dans l'eau pour éviter les fissures.

En cas de problèmes

Veuillez ne pas retourner cet article au magasin.

Nous travaillerons directement avec vous pour résoudre tout problème, dans les limites de la garantie de ce produit. Corelle Brands LLC s'engage à offrir des produits de qualité et un service client supérieur.

Pour plus d'informations, contactez Corelle Brands Consumer Care, à partir de la liste de contacts ci-dessous.

GARANTIE LIMITÉE

Vaisselle en verre Corelle® : Garantie limitée de trois ans

Couvercles en plastique Corelle® : Garantie limitée de deux ans

Afin que ces garanties s'appliquent, le propriétaire doit suivre les instructions de Corelle en matière de sécurité, d'utilisation et d'entretien.

Pour obtenir les détails complets de la garantie, voir www.corelle.com

ESPAÑOL

SEGURIDAD, USO Y CUIDADOS

Lea y guarde estas instrucciones para tener los mejores resultados con su vajilla nueva.

Estas instrucciones son válidas para la vajilla Corelle®, lo que abarca platos y tazones, jarros de porcelana y de cerámica de gres y piezas para servir.

Nota: Para la vajilla de uso diario Corelle y la vajilla de cerámica Corelle, consulte las instrucciones de seguridad, uso y cuidado que se proporcionan por separado.

⚠️ WARNING

Toda la vajilla puede romperse, como los platos y tazones de vidrio y los jarros de porcelana y de cerámica de gres. Puede ayudar a prevenir daños y lesiones siguiendo estas pautas.

VAJILLA

1. Cuando se use cerca de fuentes de calor extremo, la vajilla de vidrio, porcelana o cerámica de gres puede romperse.

NO USAR con:

Estándar	Mostrador	Otro
Hornalla Dorador Parrilla Elemento dorador del microondas Olla a presión para la hornalla	Horno tostador/de mostrador Freidora de aire Olla de cocción lenta Olla arrocera Parrillas de cocina Olla a presión Olla a presión eléctrica	Fuente directa de calor Llama abierta Hornalla de camping

2. Cuando se calienta o enfría demasiado rápido, la vajilla de vidrio, porcelana o cerámica de gres puede romperse.

Al cocinar, NO HAGA ESTO:	Después de cocinar, NO HAGA ESTO:
No pase directamente del congelador al horno caliente No agregue líquido a los elementos calientes No use el microondas para preparar palomitas de maíz No use el microondas vacío No use el microondas con muy poca comida No caliente en exceso aceite ni mantequilla en el microondas No use la vajilla para alimentos con envolturas doradoras No use la vajilla para hervir agua (ver la nota 2)	No coloque los elementos en el fregadero No apoye los elementos sobre la reja metálica de la hornalla No apoye los elementos calientes sobre una superficie mojada o fría No manipule los elementos calientes con un paño mojado o frío

Notas

- El lugar más seguro para dejar enfriar elementos calientes es sobre una rejilla, un guante para horno o un paño secos.
- NO use ningún elemento Corelle para hervir agua en la hornalla. Puede hervir agua con los jarros Corelle, pero SOLAMENTE en el microondas; tenga cuidado, el jarro quedará caliente después de calentarlo.

3. Si se manipula o limpia de forma incorrecta, la vajilla de vidrio, porcelana o cerámica de gres puede rayarse, desarrollar pequeñas grietas y, con el tiempo, romperse.

Al usar, NO HAGA ESTO:	Al limpiar, NO HAGA ESTO:
No golpee la pieza contra objetos duros No intente reparar la pieza si se agrieta	No use limpiadores ni esponjas fregadoras que sean abrasivos No limpie las piezas con objetos duros, como metales No deje la cerámica de gres sumergida en agua durante mucho tiempo

Notas

- Si el elemento se rompe, TENGA CUIDADO al recoger los trozos filosos, para evitar cortes.

TAPAS

- En cuanto a las tapas de plástico, respete las Advertencias anteriores para la vajilla.
- Asegúrese de ventilar la tapa al calentar comida en el microondas.

Uso

La vajilla está diseñada para servir comida, aunque también puede usarse para recalentar y guardar alimentos.

Puede usarse en:	Platos y tazones de vidrio Vitrelle	Piezas de vidrio Vitrelle para servir	Jarros de porcelana/cerámica de gres	Tapa de plástico
Horno estándar (precalentado)	Consulte la nota 1	Consulte la nota 1	No	No
Horno estándar de convección (precalentado)	Consulte la nota 1	Consulte la nota 1	No	No
Microondas	✓	✓	✓	✓
Refrigerador	✓	✓	✓	✓
Congelador	✓	✓	✓	✓

Notas

- Antes de recalentar comida con la vajilla, siempre precaliente el horno estándar o el horno estándar de convección (hasta un máximo de 350 °F / 176 °C).
- Para calentar bandejas de servir vacías, use solo un horno estándar precalentado (hasta un máximo de 350 °F / 176 °C).
- Manipule los elementos calientes con un guante para horno o un paño seco.
- Coloque los jarros de cerámica de gres sobre un individual o cojín térmico, para no rayar las superficies del mostrador o la mesa.
- Tenga cuidado con las salsas ácidas y de tomate, porque pueden dejar manchas en las tapas de plástico.

Cuidados

Una limpieza cuidadosa mantendrá la vajilla en buen estado.

Formas de limpiar:	Platos y tazones de vidrio Vitrelle	Piezas de vidrio Vitrelle para servir	Jarros de porcelana/cerámica de gres	Tapas de plástico
Lavadora de platos	✓	✓	✓	Solo en el estante superior del lavaplatos
Lavado a mano	✓	✓	✓	✓
Esponjas de limpieza	Solo con elementos de plástico o nilón	Solo con elementos de plástico o nilón	Solo con elementos de plástico o nilón	No
Limpiador	Solo con elementos no abrasivos	Solo con elementos no abrasivos	Solo con elementos no abrasivos	No

Notas

- Antes del primer uso, lave muy bien la vajilla.
- Deje enfriar las piezas antes de colocarlas en el fregadero o en agua.
- Cuando use la lavadora de platos, coloque las piezas de manera tal que no se golpeen entre ellas.
- Para evitar grietas, no caliente los jarros de cerámica de gres en el microondas después sumergirlos en agua.

Si surge algún problema

No devuelva este producto a la tienda.

Lo atenderemos personalmente para resolver cualquier inconveniente que esté cubierto por la garantía de este producto. Corelle Brands LLC tiene un compromiso con la calidad de sus productos y con brindar una atención de calidad superior al cliente.

Para obtener más información, comuníquese con el servicio de Atención al Cliente de Corelle Brands usando la lista de contactos de más abajo.

GARANTÍA LIMITADA

Vajilla de vidrio Corelle®: Garantía limitada por tres años

Tapas de plástico Corelle®: Garantía limitada por dos años

Para que estas garantías tengan validez, el propietario debe respetar las Instrucciones de Seguridad, Uso y Cuidados de Corelle.

Para leer todos los detalles de la garantía, visite www.corelle.com

GERMAN

SICHERHEIT, GEBRAUCH UND PFLEGE

Für beste resultate mit ihrem neuen geschirr lesen sie diese anweisungen bitte und bewahren sie diese sorgfältig auf.

Diese anweisungen beziehen sich auf essgeschirrprodukte aus corelle®-glas, einschliesslich tellern und schalen, steingut- und perzellan-bechertassen sowie teilen zum servieren.

Hinweis: Für Corelle Everyday-Geschirr und Corelle Steingutgeschirr gelten die separaten Sicherheits-, Gebrauchs- und Pflegehinweise.

⚠️ WARNUNG

Jedes essgeschirr, auch glasteller und -schalen, und auch porzellan- und steingut-bechertassen, kann zerbrechen. Sie können helfen, beschädigungen und körperverletzungen zu verhindern, indem sie diese hinweise befolgen:

GESCHIRR

1. Bei gebrauch in nähe von extremer hitze kann geschirr aus glas, steinzeug oder porzellan zerbrechen.

Nicht verwenden mit:

Standard-	Toaster/ofen	Sonstigen töpfen oder geräten
Kochfeldern Broiler Grillgerät Mikrowellen-bräunungselement Schnellkochtopf für die herdplatte	Auf der arbeitsfläche Heissluftfritteuse Schonarer Reiskocher Grillgerät Schnellkochtopf Mehrzweckkocher	Direkten wärmequellen Offenen flammen Camping-gaskocher

2. Bei zu schnellem erwärmen oder abkühlen kann essgeschirr aus glas, steingut oder porzellan zerbrechen.

Während des kochens:	Nach dem kochen:
Nicht direkt aus der gefriertruhe in den heissen ofen stellen Keine flüssigkeiten zu heissen teilen hinzugeben Nicht zum herstellen von popcorn in der mikrowelle verwenden Nicht leer in der mikrowelle erhitzen Keine winzigen mengen nahrung in der mikrowelle erhitzen Kein öl oder butter in der mikrowelle überhitzen Nicht für nahrungsmittel mit bräunungshüllen verwenden Nicht zum kochen von wasser verwenden (siehe hinweis 2)	Keine heiße gegenstände teile in die spüle stellen Keine heiße gegenstände teile auf einen ofen-metalrost stellen Keine heiße gegenstände teile auf eine nasse oder kalte fläche stellen Keine heiße gegenstände teile mit einem nassen oder kalten tuch handhaben

Hinweise

- Zum sicheren abkühlen stellen sie heisses geschirr am besten auf einen kuchenrost, einen trockenen topflappen oder ein trockenes tuch.
- Kein wasser in einem corelle-teil auf einer herdplatte kochen. Corelle-bechertassen sind nur zum kochen von wasser in der mikrowelle geeignet; bitte mit vorsicht handhaben, da bechertassen nach dem erhitzen heiß sein werden.

3. Bei unsachgemässer handhabung oder reinigung kann essgeschirr aus glas, steingut oder porzellan verkratzen oder es können feine risse daran entstehen, und sie können schliesslich zerbrechen.

Bei der handhabung:	Beim reinigen:
Nicht gegen harte gegenstände schlagen Nicht versuchen, bei rissen wiederherzustellen	Keine aggressiven reinigungsmittel oder scheuernden topfreiniger verwenden Nicht mit harten gegenständen, wie metall, reinigen Steinzeug nicht längere zeit in wasser einweichen lassen

Hinweise

- Wenn teile zerbrechen, scharfe teile mit vorsicht aufheben, um schnittwunden zu vermeiden

DECKEL

- Bei kunststoffdeckeln die obigen warnhinweise für geschirr befolgen.
- Beim erhitzen von nahrungsmitteln in der mikrowelle deckel lüften.

Gebrauch

Ihr essgeschirr ist zum servieren von nahrungsmitteln konzipiert, kann aber auch zum aufwärmen und aufbewahren von nahrungsmitteln verwendet werden:

Kann verwendet werden in:	Vitrelle-Glas-Teller und -Schalen	Vitrelle-Glas-Serviergeschirr	Steinzeug-/ Porzellan-Bechertassen	Kunststoffabdeckung
Standard-backofen (vorgeheizt)	Siehe hinweis 1	Siehe hinweis 1	Nein	Nein
Standard-umluftofen (vorgeheizt)	Siehe hinweis 1	Siehe hinweis 1	Nein	Nein
Mikrowelle	✓	✓	✓	✓
Kühlschrank	✓	✓	✓	✓
Gefriertruhe/-schrank	✓	✓	✓	✓

Hinweise

- Ein standard-backofen oder -umluftofen sollte vor dem einschieben von glasgeschirr zum erneuten aufwärmen stets vorgeheizt werden (max. 350°F / 176°C).
- Zum aufwärmen von leerem geschirr vor dem servieren nur einen vorgeheizten standard-backofen verwenden (max. 350°F / 176°C).
- Heisse teile mit einem topflappen oder trockenen tuch handhaben.
- Steinzeug-bechertassen auf ein platzdeckchen oder einen topflappen stellen, um kratzer an der arbeitsfläche und an tischoberflächen zu vermeiden.
- Bei tomaten- oder säurehaltigen saucen mit vorsicht umgehen, da diese zu flecken und verfärbungen von kunststoffabdeckungen führen können.

Pflege

Sorgfältiges reinigen hilft, ihr geschirr in gutem zustand zu erhalten.

Kann gereinigt werden:	Vitrelle-Glas-Teller und -Schalen	Vitrelle-Glas-Serviergeschirr	Steinzeug-/ Porzellan-Bechertassen	Kunststoffdeckel
In der spülmaschine	✓	✓	✓	Oberes fach
Mit der hand	✓	✓	✓	✓
Reinigungspads	Nur kunststoff oder nylon	Nur kunststoff oder nylon	Nur kunststoff oder nylon	Nein
Reiniger	Nur nicht-scheuernde reinigungshilfen	Nur nicht-scheuernde reinigungshilfen	Nur nicht-scheuernde reinigungshilfen	Nein

Hinweise

- Alle teile des geschirr vor dem ersten gebrauch gründlich waschen.
- Teile zuerst abkühlen lassen, bevor sie in wasser oder in das spülbecken gelegt werden.
- Beim beladen einer spülmaschine vermeiden, dass die teile gegen andere gegenstände schlagen.
- Steinzeug-bechertassen nach dem einweichen in wasser nicht in der mikrowelle erhitzen, um die entstehung von rissen zu vermeiden.

Im Falle von Problemen

Dieses teil bitte nicht in den laden zurück bringen.

Zur behebung jeglicher probleme arbeiten wir im rahmen der garantie für dieses produkt direkt mit ihnen zusammen. Corelle Brands LLC hält sein versprechen für qualitätsprodukte und einen hervorragenden kundendienst.

Für weitere informationen wenden sie sich bitte an corelle brands consumer care, von der kontaktliste oben.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Corelle®-glas-essgeschirr: Eingeschränkte Dreijährige Garantie

Corelle®-kunststoffdeckel: Eingeschränkte Dreijährige Garantie

Für die gültigkeit dieser garantien muss der besitzer der waren die sicherheits-, gebrauchs- und pflegehinweise von Corelle befolgen.

Für vollständige einzelheiten über die garantie siehe: www.Corelle.com