

Bitte beachten Sie folgende Punkte zur Pflege:

- Lassen Sie die Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie die Messer nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Die Messer können zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, dies kann jedoch zu einer verstärkten Abnutzung der Klingen führen. Wir empfehlen daher das **schonendere Reinigen von Hand**. Verwenden Sie nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend sofort mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Wenn Sie die Messer in der Spülmaschine reinigen, nehmen Sie sie nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie es ggf. gut ab. Die Kunststoffgriffe können bis max. 65 °C Wassertemperatur gespült werden. Wählen Sie ein entsprechendes Spülprogramm und sortieren Sie die Messer nicht direkt über der Heizspirale ein.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

Ihr Tchibo Team

Please follow the care instructions mentioned below:

- Never leave the knives with traces of food on them for any length of time. Always wash them immediately after use. If you cannot do this, give them a quick rinse with warm water.
- The knives can be cleaned in the dishwasher, however doing so may quickly wear down the blades. We therefore recommend the **gentler method of hand-washing** the knives. Only use a mild washing-up liquid for cleaning and immediately polish the knives dry with a soft cloth. This prevents limescale stains.
- When cleaning the knives in a dishwasher, remove them as soon as the dishwashing cycle is complete and dry them thoroughly if necessary. The plastic handles can be cleaned up to a water temperature of max. 65°C. Select an appropriate cleaning cycle and do not place the knives directly over the heating coil.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

Your Tchibo Team

Nous vous recommandons de respecter les conseils d'entretien suivants:

- Ne laissez pas traîner les couteaux après utilisation, mais retirez toujours les restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- Les couteaux peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, le lavage à la machine peut entraîner une usure prématurée des lames. Nous conseillons le **lavage à la main, plus respectueux des qualités** de vos couteaux. N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs et essuyez les couteaux ensuite immédiatement avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Si vous lavez les couteaux au lave-vaisselle, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle après le nettoyage et séchez-les bien si nécessaire. Les manches en plastique sont lavables à une température de l'eau de 65 °C max. Sélectionnez un programme de lavage correspondant et ne placez pas les couteaux juste au-dessus de la résistance.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille.
Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud nože nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- Nože lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebovávání čepelí. Doporučujeme proto **šetrnější ruční mytí**. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nože ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráníte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Když budete nože mýt v myčce, pak je co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte. Plastové rukojeti se mohou umývat vodou teplou max. 65 °C. Vyberte odpovídající program myčky a neumisťujte nože přímo nad topnou spirálu.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na kovových částech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavá skvrna. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

Váš tým Tchibo

pl Drodzy Klienci!

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- Nie pozostawiać noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu.
Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać nóż ciepłą wodą.
- Noże mogą być wprowadzane do zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ostrza. Z tego powodu polecamy **łagodniejsze mycie ręczne**. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia noży w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. Rękojeści wykonane z tworzywa sztucznego mogą być myte w zmywarce do naczyń przy maks. temperaturze 65°C. Należy wybrać odpowiedni program zmywania i nie umieszczać noży bezpośrednio nad spiralą grzewczą.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części noża i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Zespół Tchibo

Odporúčame vám dodržiavať nasledujúce pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte nože odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich očistite hneď po každom použití.
Ak nemôžete nože umyť okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Nože môžete síce umývať v umývačke riadu, môže to však viesť k silnejšiemu opotrebovávaniu čepelí. Z tohto dôvodu odporúčame **šetrnejšie ručné umývanie**.
Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite ihneď mäkkou handrou.
Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Ak nože budete umývať v umývačke riadu, vyberte ich po umytí čo možno najskôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte. Umelohmotnú rukoväť môžete umývať až do max. 65 °C teploty vody. Zvoľte vhodný umývací program a nože neukladajte priamo nad vyhrievaciu špirálu.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na kovových častiach a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé škvrny. Odstráňte tieto škvrny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.

Váš tím Tchibo

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- Használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmardékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni a késeket, röviden öblítse le őket meleg vízzel.
- A kések ugyan mosogatógépben tisztíthatók, ez azonban a pengék gyorsabb kopásához vezethet. Ezért javasoljuk, hogy a késeket inkább **kíméletesen, kézzel tisztítsa**. A tisztításhoz csak kímélő mosogatószerrel használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Ha a késeket a mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatás után lehetőleg minél hamarabb vegye ki azokat a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra őket. A műanyag nyeleket max. 65 °C-os víz hőmérsékleten lehet elmosogatni. Ennek megfelelő mosogatóprogramot válasszon, és a késeket a mosogatógépben ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatóak. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Bıçakları üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer bıçakları hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Bıçaklar bulaşık makinesinde yıkanabilir olsa da, bu bıçak ağızlarının aşırı aşınmalarına yol açabilir. Bundan dolayı **daha hassas olan elle yıkamayı tavsiye ediyoruz.** Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve bıçakları ardından hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Eğer bıçakları bulaşık makinesinde yıkarsanız, yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın. Bıçakların plastik sapları en fazla 65 °C suda yıkanabilir. Uygun bir yıkama programı seçin ve bıçakları doğrudan ısıtma spiralinin üzerine yerleştirmeyin.
- Tencere, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle bıçağın metal kısmına tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.