



Liebe Kundin, lieber Kunde!



Wir empfehlen Ihnen, folgende Punkte zur Pflege zu beachten:

- Lassen Sie das Besteck nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie es grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie das Besteck nicht gleich reinigen können, spülen Sie es kurz mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie die Teile anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Das Besteck kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie es nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie es ggf. gut ab.
- 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

Dear Customer

en

Please follow the care instructions mentioned below:

- Never leave the cutlery with traces of food on it for any length of time. Always wash it immediately after use. If you cannot do this, give it a quick rinse with warm water.
- Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and then polish the pieces with a soft cloth; this prevents natural stains from limescale.
- The cutlery can also be cleaned in a dishwasher. However, remove it as soon as the dishwashing cycle is complete and dry it thoroughly if necessary.
- 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

Chère cliente, cher client!

fr

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

- Ne laissez pas de restes de nourriture collés sur les couverts après utilisation, mais nettoyez-les toujours dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez les couverts rapidement à l'eau chaude.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer les couverts et polissez-les ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Les couverts vont aussi au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien.
- 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.

L'équipe Tchibo

Vážení zákazníci,

CS

doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Příbor nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně ho umyjte ihned po použití. Pokud příbor nemůžete hned umýt, opláchněte ho krátce teplou vodou.
- K čištění používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí příbor ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráňte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Příbor je vhodný i do myčky. Po umytí v myčce ho co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte.
- 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

Drodzy Klienci!



Zalecamy przestrzeganie następujących zasad dotyczących pielęgnacji:

- Nie pozostawiać sztućców zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać sztućce ciepłą wodą.
- Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć sztućce miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Sztućce można myć także w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Zespół Tchibo

Vážení zákazníci!

sk

Odporúčame vám dodržiavať nasledovné pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte príbor odložený, ak sú na ňom zvyšky jedla, ale dôkladne ho vyčistite hneď po každom použití. Ak nemôžete umyť príbor okamžite, krátko ho opláchnite teplou vodou.
- Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky na riad a následne príbor vyleštite mäkkou utierkou. Zabránite tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Príbor sa môže umývať aj v umývačke riadu. Po umytí príbor vyberte čo najskôr z umývačky riadu a prípadne ho dobre osušte.
- 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

Kedves Vásárlónk!



A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja az evőeszközt a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni az evőeszközt, gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószert használjon, majd azonnal fényesítse ki az evőeszközt egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Az evőeszköz mosogatógépben is tisztítható. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatók. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

A Tchibo csapata

Değerli Müşterimiz!



Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Çatal bıçak takımını üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer çatal bıçak takımını hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Temizleme için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından tüm parçaları yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Çatal bıçak takımı, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Makinedeki yıkanma işleminden sonra en kısa sürede makineden çıkarıp gerekiyorsa iyice kurulayın.
- 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.

Tchibo Ekibiniz