



Liebe Kundin, lieber Kunde!



Wir empfehlen Ihnen, folgende Punkte zur Pflege zu beachten:

- 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.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Die Messer können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie sie nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie 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 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.
- Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and then polish the knives with a soft cloth; this prevents natural stains from limescale.
- The knives can also be cleaned in a dishwasher. However, remove them as soon as the dishwashing cycle is complete and dry them 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 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.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer les couteaux et polissez-les ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Les couteaux 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:

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud nože nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- K čištění 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.
- Nože jsou vhodné i do myčky. Po umytí v myčce je 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 noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać noże ciepłą wodą.
- 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.
- Noże mogą być myte także w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć noże 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 noża 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 nože odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich vyčistite hneď po každom použití. Ak nemôžete umyť nože okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite ihneď mäkkou handrou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Nože sa môžu umývať aj v umývačke riadu. Po umytí nože vyberte čo najskôr z umývačky riadu a prípadne ich 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 a késeket a rátapadt ételmarmaradékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni a késeket, röviden öblítse le őket meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószert használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- A kések mosogatógépben is tisztíthatók. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki őket a mosogatógépéből, 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:

- Bıçakları üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer bıçakları hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Temizleme için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından bıçakları yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçaklar, 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