

# 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. Verwenden Sie dafür nur milde Spülmittel und polieren Sie die Teile anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Die Messer sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie sie nach der Reinigung möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab. Wählen Sie ein entsprechendes Waschprogramm 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**

## Dear Customer

We recommend the following care:

- Do not allow food residue to dry on the knives; always wash them immediately after use. Only use a mild washing-up liquid and polish dry with a soft cloth; this prevents natural stains from limescale.
- The knives are also suitable for cleaning in the dishwasher. Remove them as soon as possible from the dishwasher and dry well if necessary. Select a dishwasher programme accordingly and do not place the knives directly over the heating coils.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on knife blades and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent further spreading.

**Your Tchibo Team**

## **Chère cliente, cher client!**

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

- Ne laissez pas traîner les couteaux après utilisation, mais nettoyez-les toujours des restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs et polissez ensuite les couteaux avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Vous pouvez aussi nettoyer les couteaux au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien. Choisissez un programme de lavage approprié et ne placez pas les couteaux juste au-dessus de la résistance chauffante.
- 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!

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nože nenechávejte ležet se zbytky ulpělých pokrmů, ale ihned po použití je pořádně umyjte. Používejte jen jemné saponáty a nože poté vyleštěte měkkým hadříkem. Tak zabráníte skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Nože lze také mýt v myčce na nádobí. Po umytí je z myčky co nejdříve vyjměte a event. dobře osušte. Zvolte vhodný program myčky a neumisťujte nože bezprostředně 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 rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

**Váš tým Tchibo**

## **Drodzy Klienci!**

Aby produkt ten służył Państwu jak najdłużej, należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Nie należy pozostawiać noży na dłuższy czas w stanie zabrudzonym, tylko starannie wymyć zaraz po użyciu. Używać tylko delikatnych płynów do naczyń, a po umyciu wypolerować noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Noże nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Po zakończeniu mycia należy od razu wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. 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 ostrzy noży i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy je usuwać środkiem do konserwacji metalu, aby zapobiec ich rozprzestrzenianiu.

**Zespół Tchibo**



## Vážení zákazníci!

Odporúčame vám dodržiavať nasledujúce pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte nože odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich očistite hneď po každom použití. Používajte pritom iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite mäkkou handrou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usádzaním vodného kameňa.
- Nože sú tiež vhodné na umývanie v umývačke riadu. Vyberte ich po umytí čo najskôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte. Zvoľte vhodný program a neukladajte nože priamo nad ohrievaciu 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 ošetrovacím prostriedkom na kov, aby ste predišli ďalšiemu rozšíreniu.

**Váš tím Tchibo**

## Kedves Vásárlónk!

Kérjük, hogy a kések tisztításánál a következő pontokat vegye figyelembe:

- Használat után ne hagyja az evőeszközt a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem azonnal mossa el. A tisztításhoz csak gyenge mosogatószerrel használjon és végül egy puha kendővel fényesítse ki az evőeszközöket, így megelőzi a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Az evőeszközök mosogatógépben is tisztíthatók. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki őket a mosogatógépből, és szükség esetén jól törölje el őket. Válassza ki a megfelelő programot és ne helyezze a késeket egy fűtőspirál fölé.
- A fazekak, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatóak. 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. Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından tüm parçaları yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçaklar bulaşık makinesinde yıkama için de uygundur. Makinedeki yıkanma işleminden sonra en kısa sürede makineden çıkarıp gerekiyorsa iyice kurulayın. Uygun bir yıkama programı seçin ve bıçakları doğrudan ısıtma rezistansının üzerine yerleştirmeyin.
- Tencere, tava veya bozulmuş olan bulaşık sepetinden kaynaklanan küçük pas parçacıkları metal parçalara yapışarak pas lekesi olarak görünür. Daha fazla yayılmasını engellemek için bu lekeleri bir metal bakım ürünüyle temizleyin.

**Tchibo Ekibiniz**