

de

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. 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

We recommend the following care:

- Do not allow food residue to dry on the knives; always clean them immediately after use. Only use a mild washing-up liquid for cleaning and polish dry afterwards with a soft cloth. This prevents natural lime scale stains.
- The knives are also suitable for cleaning in the dishwasher. Once clean, take them out of the dishwasher as soon as possible and dry them well if necessary. The plastic handles can be washed up to a maximum water temperature of 65°C. Select an appropriate dishwasher setting 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 them from 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.
- Les couteaux se lavent aussi au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et essuyez-les bien. Les manches en matière plastique peuvent être lavés à une température maximale de 65 °C. 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

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, nýbrž je hned po použití důkladně očistěte. Používejte pouze jemné prostředky na mytí nádobí a po umytí nože 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. Plastové rukojeti se smí mýt ve vodě teplé max. 65 °C. 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

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 wapiennych.
- 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. Rękojeści z tworzywa sztucznego mogą być myte wodą o 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 ostrzy noży i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy je usuwać środkiem do konserwacji metalu, aby zapobiec ich rozprzestrzenianiu.

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. Používajte pritom iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite mäkkou handrou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním 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. Rukoväte z umelej hmoty môžete umývať pri teplote max. 65 °C. 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. Odstraňte tieto škvrny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.

Váš tím Tchibo

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

- Használat után ne hagyja az evőeszközt a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem azonnal mosogassa el. A tisztításhoz csak gyenge mosogatószeret használjon, és végül egy puha kendővel fényesítse ki a késeket. Így megelőzi a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Az kések mosogatógépben is tisztíthatók. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki a késeket a mosogatógépből, és szükség esetén jól törölje el őket. A műanyag nyeleket max. 65 °C víz hőmérsékleten lehet elmosogatni. 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

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. Plastik saplar, sıcaklığı azami 65 °C'ye kadar olan suda yıkanabilir. 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. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.

Tchibo Ekibiniz