



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