

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud je nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- Nože lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebování čepelí. Doporučujeme proto **šetrnější ruční mytí**. 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.
- Když budete nože mýt v myčce, pak je co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte. Plastové rukojeti se mohou umývat vodou teplou max. 65 °C. Vyberte odpovídající program myčky a neumísťujte nůž a loupáč přímo 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 rezavá skvrna. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

Váš tým Tchibo