

Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte zur Pflege:

- Lassen Sie die Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie sie nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Die Messer können zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, dies kann jedoch zu einer verstärkten Abnutzung der Klingen führen. Wir empfehlen daher **das schonendere Reinigen von Hand**. Verwenden Sie nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend sofort mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Wenn Sie die Messer in der Spülmaschine reinigen, nehmen Sie sie nach dem Reinigen 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