

Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Veredelung auf hohem Niveau - mit der innovativen PVD-Beschichtung (PVD = physical vapour deposition) werden Küchenprodukte mit Dampf unter Vakuum veredelt, sodass eine hauchdünne und dennoch harte Beschichtung entsteht. Das Ergebnis: Feine Bestecke, praktische Küchenhelfer wie Schüsseln, Reiben und Messer oder dekorative Serviettenringe erhalten einen eleganten und farbbintensiven Look! Die Ilag®-Beschichtung verbessert zudem die Gleiteigenschaften der Messer beim Schneiden. Die Produkte sind zu 100 % lebensmittelecht.

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 sind, aufgrund des Holzgriffes, nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Nehmen Sie die Messer immer sofort aus dem Abwaschwasser heraus. Trocknen Sie sie gut ab. Lassen Sie sie nicht längere Zeit im Wasser liegen.

Ihr Tchibo Team

Dear Customer

en

High quality refinement - for an innovative PVD coating (PVD = physical vapour deposition), kitchen products are refined with steam in a vacuum, creating a razor-thin yet tough coating. The result: delicate cutlery, practical kitchen tools such as bowls, graters and knives, or decorative napkin rings have an elegant and colour-intensive look!

The Ilag® coating also helps the knives glide through food more easily when cutting.

The products are 100 % food-safe.

Please follow the care instructions mentioned below:

- Do not leave food remnants on the knives for any length of time. Always wash the knives immediately after use. If you cannot do this, give them a quick rinse with warm water.
- Due to their wooden handles, the knives are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Use only a mild washing-up liquid for cleaning, then polish the knives with a soft cloth. This prevents natural stains from limescale.
- Take the knives out of the dishwater immediately after cleaning them. Dry them well. Do not leave them in water for longer periods.

Your Tchibo Team

Chère cliente, cher client!

fr

Une finition de haut niveau - avec le revêtement innovant PVD (PVD = physical vapour deposition), les articles de cuisine bénéficient d'une finition sous vide en phase vapeur qui les pourvoit d'un revêtement ultramince et pourtant hautement résistant. Résultat: les couverts fins, les ustensiles de cuisine pratiques tels que les bols, les râpes et les couteaux, ou encore les ronds de serviette décoratifs prennent un aspect élégant aux couleurs intenses! De plus, le revêtement Ilag® améliore les propriétés de glisse des couteaux lors de la coupe. Ces produits sont à 100 % compatibles avec les applications alimentaires

Veuillez respecter les conseils d'entretien suivants:

- Ne laissez pas traîner les couteaux avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours soigneusement immédiatement après utilisation. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- En raison de leur manche en bois, les couteaux ne passent pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer les couteaux et polissez-les ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Retirez immédiatement les couteaux de l'eau de vaisselle. Essuyez-les bien. Ne les laissez pas tremper trop longtemps dans l'eau.

L'équipe Tchibo

zušlechťení na vysoké úrovni - inovativním povlakem PVD (PVD = physical vapour deposition) se zušlechťují kuchyňské výrobky párou ve vakuu tak, že vzniká tenoučký, ale přesto tvrdý povlak. Výsledek: Jemné příbory, praktické kuchyňské pomůcky jako jsou mísy, struhadla a nože nebo dekorativní kroužky na ubrousky obdrží elegantní vzhled s intenzivní barvou! Povrchová úprava Ilag® dodatečně zlepšuje klouzavé vlastnosti nožů při řezání. Výrobky jsou 100 % zdravotně nezávadné.

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 nejsou kvůli dřevěné rukojeti vhodné pro mytí v myčce nádobí.
- 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 po umytí vždy ihned vyjměte z vody s prostředkem na mytí nádobí a dobře je utřete. Nenechávejte je dlouho ležet ve vodě.

Váš tým Tchibo

Uszlachetnianie produktów na wysokim poziomie - poprzez uszlachetnianie w próżni pod parą przyborów kuchennych innowacyjną powłoką PVD (PVD = physical vapour deposition) powstaje na tych przyborach niezwykle cienka, a mimo to bardzo twarda powłoka. Wynik: delikatne sztucze, praktyczne przybory kuchenne (takie jak misy, tarki i noże) lub dekoracyjne pierścienie na serwetki wyróżniają się intensywnym i eleganckim kolorem!

Powłoka Ilag® poprawia również właściwości ślizgowe noży podczas krojenia. Produkty są w 100% bezpieczne dla żywności.

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- Nie pozostawiać noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać noże ciepłą wodą.
- Ze względu na drewnianą rączkę noże nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Po zakończeniu mycia należy od razu wyjąć noże z wody i dokładnie osuszyć. Nie pozostawiać noży przez dłuższy czas w wodzie.

Zespół Tchibo

Zušľachtenie na vysokej úrovni - pomocou inovatívnej povrchovej vrstvy PVD (PVD = physical vapour deposition) sa kuchynské výrobky zušľachťujú parou vo vákuu, pričom sa vytvorí tenulinká, ale napriek tomu tvrdá ochranná vrstva. Výsledok: Jemné príbory, praktické kuchynské pomôcky ako misky, strúhadlá a nože alebo dekoratívne obruče na servítky získajú elegantný a intenzívny farebný vzhľad! Povrchová vrstva Ilag® tiež zlepšuje klzné vlastnosti nožov pri rezaní.

Výrobky sú stopercentne potravinársky neškodné.

Odporúčame vám dodržiavať nasledovné pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte nože odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich vyčistite hneď po každom použití. Ak ich nemôžete umyť okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Vzhľadom na drevenú rukoväť nie sú nože vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Na čistenie používajte iba jemné čistiace prostriedky na riad a následne nože vyleštite mäkkou utierkou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Nože po umytí ihneď vyberte z vody. Dobré ich osušte. Nenechávajte ich dlhšie ležať vo vode.

Váš tím Tchibo

Nemesítés magas szinten - az innovatív PVD bevonattal (PVD = physical vapour deposition / fizikai gőzfázisú leválasztás) a konyhai termékeket gőzzel, vákuum alatt finomítják, és így egy nagyon vékony, mégis kemény bevonatot hoznak létre. Az eredmény: a kifinomult evőeszközök, a praktikus konyhai eszközök, mint a tálak, reszelők és kések vagy a dekoratív szalvétagyűrűk elegáns és színes megjelenést kapnak! Az Ilag®-bevonat emellett javítja a pengék siklási tulajdonságait vágás közben.

A termékek 100 %-ban élelmiszeripari minőségűek.

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmaredekokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Ha nem tudja azonnal elmosogatni azokat, akkor gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- A kések, a fa nyelük miatt mosogatógépben nem tisztíthatók.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószer használjon, majd fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerülhető a természetes vízkőképződés következtében keletkező foltképződés.
- A mosogatás után lehetőleg azonnal vegye ki a késeket a mosogatóvízből, és alaposan törölje szárazra. Ne hagyja a késeket hosszabb ideig a mosogatóvízben ázni.

A Tchibo csapata

Değerli Müşterimiz!

tr

İleri seviyede mükemmelleştirme - yenilikçi PVD kaplaması (PVD = physical vapour deposition / fiziksel vakum dökme) ile vakumlu ortamda basınçla işlenen mutfak ürünleri, ince ve sert bir kaplamaya sahip olur. Sonuç: Şık sofrta takımları, kase, rende ve bıçak gibi pratik mutfak yardımcıları veya dekoratif peçete halkaları zarif ve yoğun renkli görünüme sahip olur! Ilag® kaplama, kesme sırasında bıçağın kayma özelliklerini de iyileştirir.

Ürünler gıdalar için %100 uygundur.

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Bıçakları üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Bıçaklar, ahşap sapları nedeniyle bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.
- Temizlemek için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve bıçakları ardından hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçakları her zaman yıkama suyundan hemen çıkarın. Bıçakları iyice kurulayın. Uzun süre suyun içinde bırakmayın.

Tchibo Ekibiniz