



**Emaille-Brotkasten mit Schneidebrett**  
**Enamel Bread Box with Chopping Board**  
**Boîte à pain en émail avec planche à découper**  
**Smaltovaná chlebovka s krájecím prkénkem**  
**Chlebak emaliowany z deską do krojenia**  
**Smaltovaná chlebovka s doskou na krájanie**  
**Zománcozott kenyértartó vágódeszkával**  
**Emaye ekmek kutusu kesme tahtalı**

- (de)** Produktinformation
- (en)** Product information
- (fr)** Fiche produit
- (cs)** Informace o výrobku
- (pl)** Informacja o produkcie
- (sk)** Informácia o výrobku
- (hu)** Termékismertető
- (tr)** Ürün bilgisi

### Emaile-Brotkasten

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Reinigen Sie den Brotkasten vor dem ersten Gebrauch und dann in regelmäßigen Abständen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Der Brotkasten ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaile - wie Glas - an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaile-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Brotkastens. Dieser kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Trocknen Sie den Brotkasten gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der hellen Emaile-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaile-Spezialreiniger beseitigen.
- Stellen Sie den Brotkasten an einem trockenen Ort auf.

### Holzdeckel / Schneidebrett

Damit Sie lange Freude an dem Schneidebrett haben, empfehlen wir Ihnen, das Holz in regelmäßigen Abständen einzuölen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Reinigen Sie das Schneidebrett mit etwas warmem Wasser und ggf. etwas mildem Spülmittel. Das Schneidebrett darf nicht längere Zeit im Spülwasser liegen oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie es anschließend in aufrechter Position gut trocknen.
2. Nehmen Sie ein paar Tropfen Speiseöl (kein Leinöl!). Ölen Sie das Holz mit einem Pinsel oder einem fusselfreien Tuch ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab.
3. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie das Schneidebrett wieder verwenden. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Schneidebrett, um Flecken auf dem Untergrund zu vermeiden.

Das Schneidebrett ist nicht spülmaschinengeeignet.

### Enamel bread box

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- Clean the bread box with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and at regular intervals. The bread box is not dishwasher-safe.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar. They may scratch the enamel, causing it to lose its shine - just like glass.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the product's function. You can continue to use it normally.
- Dry the bread box immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be very easily removed with a solution of vinegar and water.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the light-coloured enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.
- Place the bread box in a dry location.

### Wooden lid / chopping board

To ensure you can continue using the chopping board for a long time, we recommend rubbing the wood with oil at regular intervals. Proceed as follows:

1. Clean the chopping board with some hot water and, if necessary, a mild washing-up liquid. The chopping board must not be left in the dishwasher for an extended period of time or cleaned under running water. Leave it upright to dry thoroughly after cleaning.
2. Use a few drops of cooking oil (not linseed oil!). Rub the oil into the wood with a brush or a lint-free cloth. Wipe off any excess oil with a cloth.
3. Allow the oil to absorb into the wood before using the chopping board again. If necessary, place a protective mat under the chopping board to avoid marks on the surface underneath.

The chopping board is not dishwasher-safe.

### Boîte à pain en émail

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation, puis à intervalles réguliers, nettoyez la boîte à pain à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux. La boîte à pain ne va pas au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'article, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement de la boîte à pain, qui peut continuer à être utilisée normalement.
- Essuyez la boîte à pain juste après l'avoir lavée afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.
- Placez la boîte à pain dans un endroit sec.

### Couvercle en bois / planche à découper

Pour avoir longtemps le plaisir d'utiliser la planche à découper, nous vous conseillons d'huiler le bois à intervalles réguliers. Procédez de la façon suivante:

1. Nettoyez la planche à découper à l'eau chaude en utilisant le cas échéant quelques gouttes de liquide vaisselle doux. La planche à découper ne doit pas tremper trop longtemps dans l'eau de vaisselle ou être passée sous l'eau du robinet pour la nettoyer. Ensuite, laissez-la bien sécher en position verticale.
2. Prenez quelques gouttes d'huile de table (pas d'huile de lin!). Huilez le bois avec un pinceau ou un chiffon non pelucheux. Enlevez l'excédent d'huile avec un chiffon.
3. Laissez l'huile bien pénétrer dans le bois avant d'utiliser la planche à découper. Placez éventuellement une protection sous la planche à découper afin de protéger vos meubles des taches d'huile.

La planche à découper ne va pas au lave-vaisselle.

### Smaltovaná chlebovka

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepkou a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Chlebovku čistěte před prvním použitím a dále v pravidelných intervalech horkou vodou a mírným prostředkem na mytí nádobí. Tato chlebovka není vhodná není vhodná k mytí v myčce nádobí.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částečkami apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt - stejně tak jako sklo - ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci chlebovky. Tu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Chlebovku ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na světlém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smaltu.
- Chlebovku umístěte na suchém místě.

### Dřevěné víko / krájecí prkénko

K Vaší dlouhé spokojenosti s kuchyňským prkénkem, doporučujeme Vám, abyste dřevo pravidelně natírali olejem. Přitom postupujte následovně:

1. Kuchyňské prkénko umyjte v teplé vodě event. s trochou saponátu. Krájecí prkénko nesmí dlouho ležet ve vodě s prostředkem na mytí nádobí, ani se nesmí umývat pod tekoucí vodou. Následně jej nechte dobře uschnout ve vzpřímené poloze.
2. Použijte pár kapek stolního oleje (nepoužívejte lněný olej!). Dřevo natřete štětcem nebo utěrkou nepouštějícími vlákna. Přebytký olej otřete hadříkem.
3. Olej nechte dobře vsáknout, dříve než kuchyňské prkénko zase použijete. Příp. položte pod krájecí prkénko nějakou podložku, abyste zabránili skvrnám na podkladu.

Krájecí prkénko není vhodné do myčky.

### Chlebak emaliowany

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Przed pierwszym użyciem, a następnie regularnie należy umyć chlebak gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Chlebak nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność chlebaka. Można go w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć chlebak, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Poprzez kontakt z metalem, np. ze sztućcami ze stali szlachetnej mogą powstać czarne ślady na jasnej, emaliowanej powierzchni. Te ślady można usunąć za pomocą środka do czyszczenia emaliowanej powierzchni.
- Chlebak postawić w suchym miejscu.

### Drewniana pokrywka / deska do krojenia

Aby długo cieszyć się funkcjonalnością deski do krojenia, zalecamy regularne olejowanie drewna. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

1. Umyć deskę do krojenia ciepłą wodą, ewentualnie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Deska do krojenia nie może przez dłuższy czas leżeć w wodzie do zmywania. Nie wolno jej również myć pod bieżącą wodą. Następnie pozostawić deskę w pozycji pionowej do całkowitego wyschnięcia.
2. Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie oleju lnianego!). Za pomocą pędzla lub niestrzępiącej się szmatki natrzeć powierzchnię drewna olejem. Nadmiar oleju wytrzeć ściereczką.
3. Przed ponownym użyciem deski do krojenia należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie. W razie konieczności umieścić pod deską podkładkę, aby uniknąć plam na podłożu.

Deska do krojenia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

### Smaltovaná chlebovka

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Pred prvým použitím a potom v pravidelných intervaloch chlebovku umyte horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Chlebovka nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu tým vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia ale funkčnosť chlebovky. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Chlebovku osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.
- Chlebovku umiestnite na suchom mieste.

### Drevené veko / doska na krájanie

Aby ste mali z dosky na krájanie dlho radosť, odporúčame vám drevo v pravidelných intervaloch naolejovať. Postupujte pritom nasledovne:

1. Dosku na krájanie vyčistite trochou vlažnej vody a príp. jemného prostriedku na umývanie riadu. Doska na krájanie nesmie zostať dlhší čas ponorená vo vode na umývanie, a ani sa nesmie čistiť pod tečúcou vodou. Následne ju nechajte dobre uschnúť vo vzpriamenej polohe.
  2. Použite pár kvapiek jedlého oleja (nie ľanový olej!). Drevo naolejujte štetcom alebo handričkou nepúšťajúcou vlákna. Nadbytočný olej utrite utierkou.
  3. Skôr než začnete dosku na krájanie znovu používať, nechajte olej dobre vstrebáť. Aby ste zabránili flákom na podklade, položte pod výrobok príp. podložku.
- Doska na krájanie nie je vhodná do umývačky riadu.

### Zománcozott kenyértartó

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a kenyértartót forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.  
A kenyértartó mosogatógépben nem tisztítható.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik az edény fényét, de a termék funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.
- A kenyértartót egy száraz helyre állítsa.

### Fa fedél / vágódeszka

Ahhoz, hogy hosszú ideig örömet lelje a vágódeszkában javasoljuk, hogy rendszeres időközönként olajozza be a fát. A következőképpen járjon el:

1. Tisztítsa meg a vágódeszkát meleg vízzel és egy kevés kímélő mosogatószerrel. Ne hagyja a vágódeszkát hosszabb ideig a vízben állni, és ne tisztítsa folyó víz alatt. Végül álló helyzetben hagyja teljesen megszáradni.
2. Vegyen egy pár csepp étolajat (ne lenolajat), és olajozza be a fát egy ecsettel vagy egy nem bolyhosodó ruhával. Törölje le a felesleges olajat egy ruhával.
3. Várja meg, amíg teljesen beszívódik az olaj, mielőtt újra használná a vágódeszkát. Szükség esetén helyezzen egy alátétet a vágódeszka alá, ezzel elkerüli, hogy foltok keletkezzenek a felületen.

A vágódeszka mosogatógépben nem tisztítható.

### Emaye ekmek kutusu

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Ekmek kutusunu ilk kullanımdan önce ve ardından düzenli aralıklarla sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile temizleyin.  
Ekmek kutusu bulaşık makinesi için uygun değildir.
- Temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı üründe çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybedebilir.
- Emaye yüzeydeki çizikler parlaklığın kaybına neden olur ancak ürünün fonksiyonuna etki etmez. Kısıtlama olmadan kullanılmaya devam edilebilir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için ekmek kutusunu yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.
- Ekmek kutusunu kuru bir yere koyun.

### Ahşap kapak / Kesme tahtası

Kesme tahtasını uzun süre kullanabilmek için ahşabı düzenli aralıklarla yağlamanızı tavsiye ediyoruz. Aşağıdaki gibi devam edin:

1. Kesme tahtasını biraz ılık su ve duruma göre yumuşak bulaşık deterjanı ile temizleyin. Kesme tahtası uzun süre sabunlu suda kalmamalı ve akan su altında temizlenmemelidir. Sonrasında dik konumda iyice kurutun.
  2. Birkaç damla yemeklik yağ alın (keten tohumu yağı değil!). Ahşabı bir fırça veya ipliksiz bez ile yağlayın. Fazla yağı bir bezle silin.
  3. Kesme tahtasını kullanmadan önce yağın iyice çekmesini bekleyin. Alt zeminde lekelerin oluşmasını önlemek için kesme tahtasının altına bir altlık yerleştirin.
- Kesme tahtası bulaşık makinesinde yıkanmak için uygun değildir.



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)

[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

---

**Artikelnummer | Product number | Référéce**  
**Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku**  
**Cikkszám | Ürün numarası : 394 800**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de) • [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) • [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz) • [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk) • [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu) • [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)