

Liebe Kundin, lieber Kunde!

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 die Messer nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie 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.
- Die Messer sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Tragen Sie gelegentlich etwas neutrales Speiseöl mit einem weichen Tuch oder Schwamm auf die Griffe auf.

Ihr Tchibo Team

Dear Customer,

Please follow the care instructions below:

- Never leave the knives with traces of food on them for any length of time. Always wash them immediately after use. If you cannot do this, give them a quick rinse with warm water.
- Only use a mild washing-up liquid, and then polish the knives with a soft cloth to avoid natural lime-scale stains.
- Always take the knives out of the dishwater immediately. Dry them thoroughly. Do not leave them lying in water for a longer period of time.
- The knives are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Use a soft cloth or sponge to apply a drop of neutral cooking oil to the handles occasionally.

Your Tchibo Team

Chère cliente, cher client!

Nous vous recommandons de respecter les conseils d'entretien suivants:

- Ne laissez pas traîner les couteaux après utilisation, mais retirez toujours les restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs et polissez ensuite les couteaux avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Sortez les couteaux de l'eau de vaisselle tout de suite après le nettoyage et essuyez-les bien. Ne les laissez pas trop longtemps dans l'eau.
- Les couteaux ne sont pas adaptés à un nettoyage au lave-vaisselle.
- À l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge douce, appliquez de temps en temps un peu d'huile alimentaire neutre sur les manches.

L'équipe Tchibo

Vážení zákazníci,

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.
- Používejte jen jemné prostředky na mytí nádobí a po umytí nože vyleštěte měkkým hadříkem. Tak zabráníte skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Nože po umytí vždy ihneď vyjměte z vody s prostředkem na mytí nádobí a dobře je utřete. Nenechávejte je dlouho ležet ve vodě.
- Nože nejsou vhodné do myčky.
- Na rukojeti občas měkkým hadříkem naneste trochu neutrálního jedlého oleje.

Váš tým Tchibo

Drodzy Klienci!

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.
- Używać tylko delikatnych płynów do mycia naczyń, a po umyciu wypolerować 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.
- Noże nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu należy nanieść niewielką ilość oleju jadalnego na uchwyty noży za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki.

Zespół Tchibo

Vážení zákazníci!

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 nemôžete umyť nože okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Používajte pritom iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite mäkkou handrou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usádzaním vodného kameňa.
- Nože vyberte po umytí hneď z vody. Dobré ich osušte. Nenechávajte ich dlhšie vo vode.
- Nože nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Prípadne naneste jemnou handričkou alebo hubkou trochu neutrálneho jedlého oleja na rukoväť.

Váš tím Tchibo

Kedves Vásárlónk!

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni a késeket, gyorsan öblítse le őket meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószeret használjon, és végül egy puha kendővel fényesítse ki a késeket. Így megelőzi a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Mosogatás után mindig azonnal vegye ki a késeket a vízből, és alaposan törölje őket szárazra. Ne hagyja a késeket hosszabb ideig a vízben ázni.
- A kések mosogatógépben nem tisztíthatók.
- Alkalomadtán kenje át a kések nyelét egy kevés semleges étolajjal, amit puha kendővel vagy szivaccsal vigyen fel.

A Tchibo csapata

Değerli Müşterimiz!

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Bıçakları üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer bıçakları hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve bıçakları ardından yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçakları hemen yıkama suyundan çıkarın. İyice kurulayın. Asla uzun süreli olarak suda bırakmayın.
- Bıçaklar bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Ara sıra biraz nötr sıvı yağ ve yumuşak bir bez ya da sünger ile kulpları hafif yağlayın.

Tchibo Ekibiniz