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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 126562HB66XXII · 2022-03 · 653 882

Dear Customer

en

Please follow the care instructions mentioned 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.
- The knives can be cleaned in a dishwasher, however, doing so may quickly wear down the blades. We therefore recommend **the gentler method of hand-washing**. Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and then polish them with a soft cloth; this prevents natural stains caused by limescale.
- If cleaning the knives in the dishwasher, remove them as soon as the dishwashing cycle is complete and dry them thoroughly, if necessary. The plastic handles may be cleaned up to a water temperature of max. 65 °C. Select a suitable dishwasher cycle and do not place the knives directly over the heating coil.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

Your Tchibo Team

Chère cliente, cher client!

fr

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

- Ne laissez pas traîner les couteaux avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours immédiatement après utilisation. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- Les couteaux peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, le lavage à la machine peut entraîner une usure prématurée des lames. Nous conseillons **le lavage à la main, plus respectueux** des qualités de vos couteaux. N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs et polissez les couteaux immédiatement avec un chiffon doux afin d'éviter les traces de calcaire.
- Si vous lavez les couteaux au lave-vaisselle, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle après le nettoyage et séchez-les bien si nécessaire. Les manches en plastique sont lavables à une température de l'eau de 65 °C max. Sélectionnez un programme de lavage correspondant et ne placez pas les couteaux juste au-dessus de la résistance.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

L'équipe Tchibo

Vážení zákazníci,

cs

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 opotřebovávání 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 nejdřív vyjměte a popř. dobře osušte. Plastové rukojeti se mohou umývat vodou teplou max. 65 °C. Vyberte odpovídající program myčky a neumisťujte nůž a loupač 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

Drodzy Klienci!

pl

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.
- Noże można wprawdzie myć w zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ich ostrza. Z tego powodu polecamy **łagodniejsze mycie ręczne**. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu wypolerować noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia noży w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. Rękojeści wykonane z tworzywa sztucznego mogą być myte w zmywarce do naczyń przy maks. temperaturze 65°C. Należy wybrać odpowiedni program zmywania i nie umieszczać nóży bezpośrednio nad spiralą grzewczą.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części produktów i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Zespół Tchibo

Vážení zákazníci!

sk

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.
- Nože môžete síce umývať v umývačke riadu, môže to však viesť k silnejšiemu opotrebávaniu čepelí. Z tohto dôvodu odporúčame **šetrnejšie ručné umývanie**. Používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože ihneď vyleštite mäkkou utierkou. Zabránite tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Ak nože budete umývať v umývačke riadu, vyberte ich po umytí čo možno najskôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte. Plastové rukoväte môžete umývať až do max. 65 °C teploty vody. Zvoľte vhodný umývací program a nože neukladajte priamo nad vyhrievaciu špirálu.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na kovových častiach a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé škvrny. Odstráňte tieto škvrny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.

Váš tím Tchibo

Kedves Vásárlónk!

hu

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 azokat, akkor gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- A kések ugyan tisztíthatók a mosogatógépben, ez azonban a pengék gyorsabb kopásához vezethet. Ezért mi inkább a **kíméletesebb, kézi mosogatást** ajánljuk. Csak kímélő mosogatószert használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerülhető a természetes vízkőképződés következtében keletkező foltképződés.
- Ha a késeket mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatás után lehetőleg minél hamarabb vegye ki őket a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra. A műanyag nyeleket max. 65 °C-os vízhőmérsékleten lehet tisztítani. Ennek megfelelő mosogatóprogramot válasszon, és a késeket a mosogatógépben ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amelyek rozsdafoltként lesznek láthatók. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, fémápolóval távolítsa el.

A Tchibo csapata

Değerli Müşterimiz!

tr

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 bulaşık makinesinde yıkanabilir olsa da, bu bıçak ağızlarının aşırı aşınmalarına yol açabilir. Bundan dolayı **daha hassas olan elle yıkamayı** tavsiye ediyoruz. Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından bıçakları hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Eğer bıçakları bulaşık makinesinde yıkarsanız, yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın. Plastik saplar en fazla 65 °C suda yıkanabilir. Uygun bir yıkama programı seçin, bıçakları doğrudan ısıtma spiralinin üzerine yerleştirmeyin.
- Tencere, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle metal parçalara tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.

Tchibo Ekibiniz