



## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Bitte beachten Sie folgende Punkte zur Pflege:

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

## **Dear Customer**

Please follow the care instructions provided below:

- Do not allow food remnants to remain on the knife for prolonged periods. Rather, wash the knife immediately after use. If you cannot wash the knife immediately, give it a quick rinse with warm water.
- The knife can be cleaned in the dishwasher. However, cleaning in the dishwasher can wear down the blade more quickly. We therefore recommend the gentler method of hand-washing. Use only mild washing-up liquid for this. Immediately after cleaning, polish the knife dry with a soft cloth. This prevents limescale stains.
- When cleaning the knife in a dishwasher, remove it as soon as the dishwashing cycle is complete and dry it thoroughly if necessary.
- 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!**

Veuillez tenir compte des points suivants pour l'entretien:

- Ne laissez pas le couteau avec des restes d'aliments collés, mais nettoyez-le toujours juste après utilisation. Si vous ne pouvez pas nettoyer le couteau immédiatement, rincez-le brièvement à l'eau chaude.
- Le couteau peut être nettoyé au lave-vaisselle, mais cela peut entraîner une usure plus importante de la lame. Nous recommandons donc le lavage à la main, plus doux. Utilisez uniquement un produit vaisselle doux et polissez ensuite immédiatement le couteau avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts naturels de calcaire.
- Si vous mettez le couteau au lave-vaisselle, retirez-le le plus vite possible après le nettoyage et, si nécessaire, séchez-le bien.
- Les minuscules particules de rouille provenant de casseroles, de poêles ou de paniers à vaisselle défectueux se fixent surtout sur les éléments en métal et sont d'abord visibles sous forme de taches de rouille. Enlevez ces taches avec un produit d'entretien pour métaux afin d'éviter qu'elles ne se propagent.

**L'équipe Tchibo**

## Vážení zákazníci!

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nůž nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně jej umyjte ihned po použití. Pokud nůž nemůžete hned umýt, opláchněte ho krátce teplou vodou.
- Nůž lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebování čepele. Doporučujeme proto šetrnější ruční mytí. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nůž ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráníte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Když budete nůž mýt v myčce, tak jej co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na kovových částech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

**Váš tým Tchibo**

## **Drodzy Klienci!**

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- Nie pozostawiać noża zabrudzonego przywierającymi resztkami potraw. Należy go myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać nóż ciepłą wodą.
- Nóż można wprowadzić do zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ostrza. Z tego powodu zalecamy łagodniejsze mycie ręczne. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć nóż miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia noża w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć go ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu się rdzy.

**Zespół Tchibo**

## Vážení zákazníci!

Zohľadnite nasledujúce body týkajúce sa ošetrovania výrobku:

- Nôž nenechávajte odložený, ak sú na ňom ešte zvyšky jedla, ale vždy ho ihneď po použití vyčistite. Ak nôž nemôžete okamžite vyčistiť, krátko ho opláchnite teplou vodou.
- Hoci nôž možno umývať v umývačke riadu, môže to viesť k zvýšenému opotrebovaniu čepele. Preto odporúčame ručné, šetrnejšie čistenie. Používajte len jemné čistiace prostriedky na riad a nôž ihneď potom vyleštite mäkkou utierkou. Takto zabránite vzniku škvŕn spôsobených prirodzenými usadeninami vodného kameňa.
- Ak nôž umývate v umývačke riadu, vyberte ho z nej čo najskôr po umytí a príp. ho dobre osušte.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, pánví alebo poškodených košov na riad sa najradšej usadzujú na kovových častiach a najprv sú viditeľné ako škvŕny od hrdze. Tieto škvŕny odstráňte pomocou prípravku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu šíreniu.

**Váš tím Tchibo**

## **Kedves Vásárlónk!**

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- Használat után ne hagyja a kést a rátapadt ételmaredekkel állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni, röviden öblítse le meleg vízzel.
- A kés ugyan mosogatógépben tisztítható, ez azonban a penge gyorsabb kopásához vezethet. Ezért javasoljuk, hogy inkább kíméletesen, kézzel tisztítsa. A tisztításhoz csak kímélő mosogatószerrel használjon, majd azonnal fényesítse ki a kést egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Ha a kést mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatás után lehetőleg minél hamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkáik előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatóak. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

**A Tchibo csapata**

## Değerli Müşterimiz!

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Bıçağı üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Bıçağı hemen yıkamak için fırsatınız yoksa, ılık suyla biraz durulayın.
- Bıçak bulaşık makinesinde yıkanabilir olsa da, bu bıçak ağızının aşırı aşınmasına yol açabilir. Bundan dolayı daha hassas olan elle yıkamayı tavsiye ediyoruz. Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından bıçağı hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Eğer bıçağı bulaşık makinesinde yıkarsanız, yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın.
- Tencere, tava veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle bıçağın metal kısmına tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.

**Tchibo Ekibiniz**