

Kräuter-Frischhaltebox



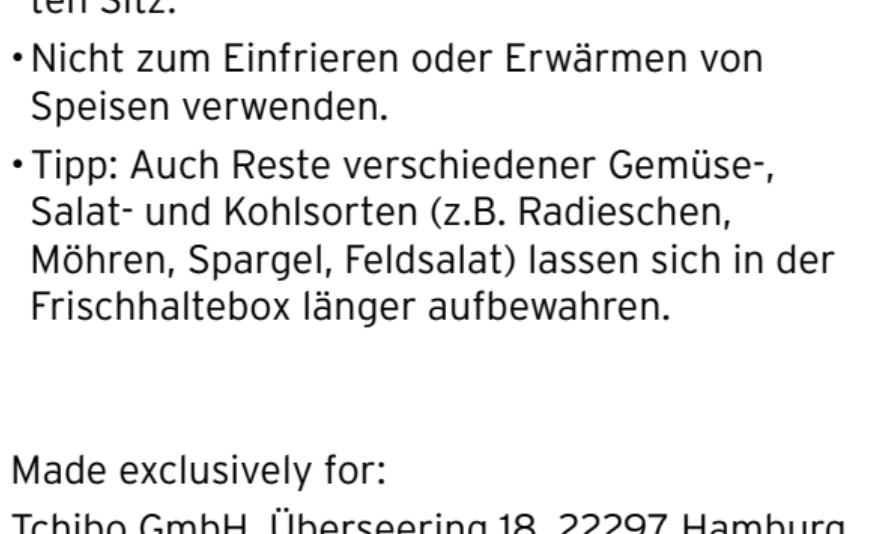
Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Kräuter-Frischhaltebox hält Kräuter länger frisch. Ideal für Rosmarin, Thymian, Minze, Petersilie, Koriander und andere langstielige Kräuter.

Stellen Sie die Frischhaltebox mit den Kräutern aufrecht wie abgebildet in das Türfach Ihres Kühlschranks. Befüllen Sie die Frischhaltebox maximal bis knapp unter die Knickkante des Deckels, so dass die Wurzeln oder Schnittflächen im Wasser stehen. Dann können Sie zur Entnahme der Kräuter bequem den oberen Deckelteil aufklappen.

Ihr Tchibo Team

- Damit die Wasserqualität erhalten bleibt, sollten die Blätter der Kräuter nicht das Wasser berühren. Füllen Sie daher nur wenig Wasser ein und entfernen Sie alle Blätter, die im Wasser stehen. Prüfen Sie regelmäßig, ob sich noch ausreichend Wasser im Behälter befindet. Länger halten sich die Kräuter, wenn das Wasser täglich ausgetauscht wird.
- Zur Aufbewahrung von Kräutern die Belüftungsöffnung öffnen.
- Reinigen Sie die Frischhaltebox vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gut ab. Die Frischhaltebox ist auch spülmaschinengeeignet.



- Vergewissern Sie sich, dass die **Silikon-Dichtung** korrekt im unteren Teil des Deckels eingesetzt ist, bevor Sie den Deckel aufsetzen und verschließen. Andernfalls lässt sich die Frischhaltebox nicht **auslaufsicher** aufrecht stellen.
- Die Silikon-Dichtung kann zum Reinigen vom Deckel abgezogen werden. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Dichtung auf den korrekten Sitz.
- Nicht zum Einfrieren oder Erwärmen von Speisen verwenden.
- Tipp: Auch Reste verschiedener Gemüse-, Salat- und Kohlsorten (z.B. Radieschen, Möhren, Spargel, Feldsalat) lassen sich in der Frischhaltebox länger aufbewahren.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany • www.tchibo.de

Artikelnummer: 704 545

www.tchibo.de/anleitungen

