

Kräuter-Frischhaltebox

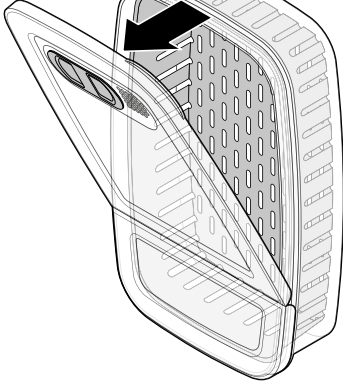
Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

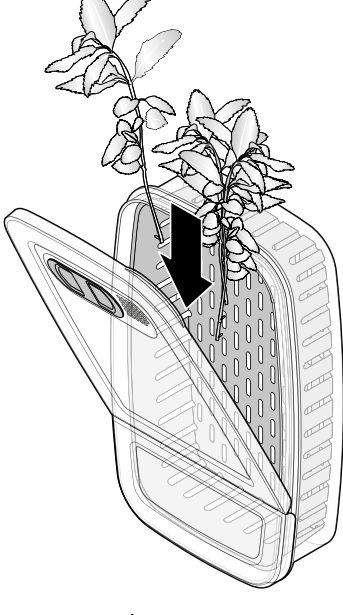
Ihr Tchibo Team

Gebrauch

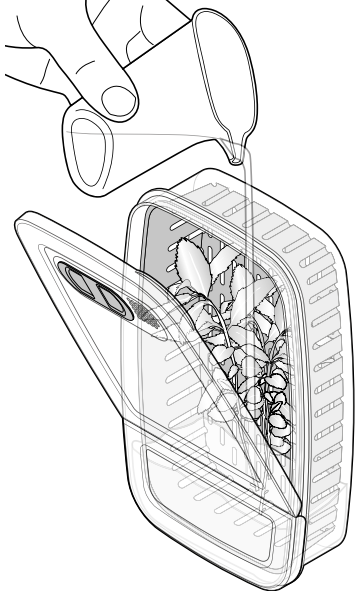
1. Öffnen Sie den Deckel.



2. Befüllen Sie die Box mit Kräutern. Die Wurzeln und Schnittflächen müssen dabei nach unten zeigen.



3. Befüllen Sie die Frischhaltebox maximal bis knapp unter die Knickkante des Deckels mit Wasser, so dass die Wurzeln oder Schnittflächen im Wasser stehen.



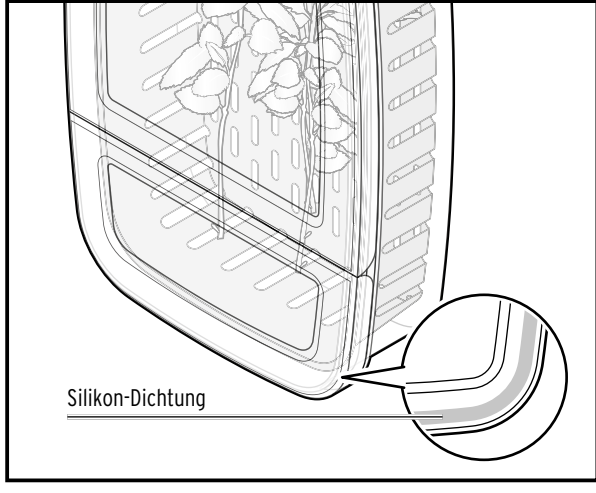
4. Schließen Sie die Box und öffnen Sie den Schieber für die Belüftungsöffnung.



5. Stellen Sie die Frischhaltebox mit den Kräutern **aufrecht wie abgebildet in das Türfach Ihres Kühlschranks**.

Wichtige Hinweise

- Zur Entnahme der Kräuter kann bequem der obere Deckelteil aufgeklappt werden.
- 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.