



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