

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 opotrebovaniu čepelí. Z tohto dôvodu odporúčame **šetrnejšie ručné umývanie**. Používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože ihneď vyleštite mäkkou utierkou. Zabráňte 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, pánví 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