



Vážení zákazníci!

sk

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 nemôžete umyť nože okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite mäkkou utierkou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Nože sa môžu umývať aj v umývačke riadu. Po umytí nože vyberte čo najskôr z umývačky a prípadne ich dobre osušte.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc 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