

de

## Liebe Kundin, lieber Kunde

- Lassen Sie Tortenheber und -messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie das Besteck nicht gleich reinigen können, spülen Sie es kurz mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie die Teile anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Tortenheber und -messer können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie sie nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf der Messerklinge fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel!

**Ihr Tchibo Team**

en

## Dear Customer

- Do not let food remains stick to the cake slice and cake knife for any length of time; always wash them immediately after use. If you cannot clean any parts immediately, give them a quick rinse with hot water.
- Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and polish dry with a soft cloth. This prevents lime scale stains.
- The cake slice and knife can also be cleaned in a dishwasher. However, take them out once the dishwashing cycle is completed and dry them thoroughly if necessary.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on knife blades and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

We hope that you will be entirely satisfied with your purchase!

**Your Tchibo Team**

fr

## **Chère cliente, cher client!**

- Ne laissez pas traîner le couteau et la pelle à gâteau après utilisation, mais nettoyez-les toujours des restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer les pièces et polissez-les ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Le couteau et la pelle à gâteau vont aussi au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article!

**L'équipe Tchibo**

**cs**

## **Vážení zákazníci!**

- Lopatku a nůž na dort nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale ihned po použití je pořádně umyjte. Pokud je nemůžete ihned umýt, opláchněte je alespoň krátce teplou vodou.
- K čištění používejte pouze jemné prostředky na mytí nádobí a po umytí části příboru vyleštěte měkkou utěrkou. Tak zabráníte skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Lopatka a nůž na dort jsou vhodné i do myčky. Po umytí je z myčky co nejdříve vyjměte a případně dobře osušte.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na nádobí se usazují především na ostří nožů a jsou ze začátku patrné jen jako rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

Přejeme Vám mnoho radosti s tímto výrobkem!

**Váš tým Tchibo**

- Nie należy pozostawiać łoPATKI ani noża do tortu na dłuższy czas w stanie zabrudzonym, tylko starannie wymyć je zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać je ciepłą wodą.
- Do czyszczenia należy używać tylko delikatnych płynów do naczyń, a po umyciu wypolerować łoPATkę i nóż do tortu miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- łoPATKA i nóż do tortu mogą być myte także w zmywarce do mycia naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć je ze zmywarki. Jeżeli jest jeszcze taka potrzeba, należy dobrze osuszyć łoPATkę i nóż.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do ostrzy noży i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu.

**Zespół Tchibo**

**sk**

## **Vážení zákazníci!**

- Nenechávajte lopatku a nôž na tortu odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale ich zo zásady očistite hneď po každom použití. Ak ich nemôžete umyť okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Používajte na umývanie iba jemné čistiace prostriedky a príbor vyleštite následne mäkkou handrou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Lopatka a nôž na tortu sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Vyberte ich po umytí čo možno najskôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, pánví alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na čepeli noža a najskôr vyzierajú ako hrdzavé škvrny. Odstráňte tieto škvrny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom!

**Váš tím Tchibo**

## **hu Kedves Vásárlónk!**

- Használat után ne hagyja a tortalapátot és a tortakést a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem azonnal mossa el. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni, röviden öblítse le meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak gyenge mosogatószert használjon és végül egy puha kendővel fényesítse ki az evőeszközöket. Így megelőzi a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- A tortalapát és a tortakés mosogatógépben is tisztítható. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki őket a mosogatógépből, és szükség esetén jól törölje el őket.
- A fazekak, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatóak. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

**A Tchibo csapata**

tr

## Değerli Müşterimiz!

- Pasta spatulasını ve bıçağı üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
  - Temizleme için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından tüm parçaları yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
  - Pasta spatulası ve bıçağı, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Makinede yıkama işleminden sonra en kısa sürede makineden çıkarıp gerekiyorsa iyice kurulayın.
  - Tencere, tava veya bozulmuş olan bulaşık sepetinden kaynaklanan küçük pas parçacıkları bıçaklara yapışarak pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.
- Yeni ürününüzü güle güle kullanın.

**Tchibo Ekibiniz**