

Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Punkte zur Pflege zu beachten:

- Lassen Sie die Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie die Messer nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Nehmen Sie die Messer immer sofort aus dem Abwaschwasser heraus. Trocknen Sie sie gut ab. Lassen Sie sie nicht längere Zeit im Wasser liegen.
- Die Messer sind aufgrund des Holzgriffs nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Tragen Sie gelegentlich etwas neutrales Speiseöl mit einem weichen Tuch oder Schwamm auf den Griff auf.

Ihr Tchibo Team

Dear Customer

en

We recommend following the care instructions mentioned below:

- Never leave the knives with traces of food on them for any length of time. Always wash them immediately after use. If you cannot do this, give them a quick rinse with warm water.
- Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and then polish the knives with a soft cloth; this prevents natural stains from limescale.
- Always remove the knives immediately from the dishwater and dry them thoroughly. Do not leave the knives in the water for a long time.
- Due to the wooden handles, the knives are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Use a soft cloth or sponge to rub a little neutral cooking oil into the handle from time to time.

Your Tchibo Team

Chère cliente, cher client!

fr

Nous vous recommandons de respecter les conseils d'entretien suivants:

- Ne laissez pas traîner les couteaux avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours immédiatement après utilisation. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer les couteaux et polissez-les ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Sortez les couteaux de l'eau de vaisselle tout de suite après le nettoyage et essuyez-les bien. Ne les laissez pas tremper trop longtemps dans l'eau.
- Le manche étant en bois, les couteaux ne sont pas adaptés à un nettoyage au lave-vaisselle.
- À l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge douce, appliquez de temps en temps un peu d'huile alimentaire neutre sur le manche.

L'équipe Tchibo

Doporučujeme Vám, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud nože nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- K čištění používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nože ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráníte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Nože vždy ihned vyjměte z vody na mytí nádobí a dobře je osušte. Nenechávejte je ležet ve vodě delší dobu.
- Nože nejsou vhodné do myčky kvůli své dřevěné rukojeti.
- Příležitostně naneste na rukojeť nože trochu neutrálního stolního oleje měkkým hadříkem nebo houbičkou.

Váš tým Tchibo

Zalecimy przestrzeganie następujących punktów dotyczących pielęgnacji:

- Nie pozostawiać noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać noże ciepłą wodą.
- Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Po umyciu natychmiast wyjąć noże z wody, a następnie dokładnie osuszyć. Nie pozostawiać ich na dłuższy czas w wodzie.
- Ze względu na drewniany uchwyt noże nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu przetrzeć uchwyt miękką ściereczką lub gąbką nasączoną neutralnym olejem spożywczym.

Zespół Tchibo

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 ihneď mäkkou utierkou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Nože ihneď vyberte z vody na umývanie. Dobré ich osušte. Nenechajte ich ležať dlhší čas vo vode.
- Nože majú drevenú rukoväť a preto nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Z času na čas naneste na rukoväť pomocou mäkkej handričky alebo hubky trochu neutrálneho jedlého oleja.

Váš tím Tchibo

Javasoljuk, hogy a tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni a késeket, röviden öblítse le őket meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószerrel használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés okozta foltokat.
- A késeket mindig azonnal a mosogatás után vegye ki a mosogatóvízből, és alaposan törölje szárazra. Ne hagyja hosszabb időn keresztül a vízben ázni.
- A kések a fa nyelek miatt nem tisztíthatók a mosogatógépben.
- Rendszeres időközönként kenje át a nyeleket egy kevés semleges étolajjal, amit egy puha kendővel vagy ruhával vigyen fel.

A Tchibo csapata

Değerli Müşterimiz!

tr

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Bıçakları üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer bıçakları hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Temizleme için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından bıçakları yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçakları her zaman bulaşık suyundan hemen çıkarın. Bıçakları iyice kurulayın. Uzun süre suda bırakmayın.
- Bıçaklar ahşap sapından dolayı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
- Arada bir yumuşak bir bez veya süngerle ahşap sapına nötr yemeklik yağı sürün.

Tchibo Ekibiniz