



## Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Wir empfehlen Ihnen, folgende Punkte zur Pflege zu beachten:

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

**Ihr Tchibo Team**

## Dear Customer

Please follow the care instructions mentioned below:

- Never leave the knife with traces of food on it for any length of time. Always wash it immediately after use. If you cannot do this, give it a quick rinse with warm water.
- Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and then polish the knife with a soft cloth; this prevents natural stains from limescale.
- The knife can also be cleaned in a dishwasher. However, remove it as soon as the dishwashing cycle is complete and dry it thoroughly if necessary.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

**Your Tchibo Team**

## **Chère cliente, cher client!**

fr

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

- Ne laissez pas traîner le couteau après utilisation, mais retirez toujours les restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez le couteau rapidement à l'eau chaude.
- N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs pour nettoyer le couteau et polissez-le ensuite avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- Le couteau va aussi au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à le sortir du lave-vaisselle et séchez-le 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.

## **L'équipe Tchibo**

## Vážení zákazníci,

CS

doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nůž nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně ho umyjte ihned po použití. Pokud nůž nemůžete hned umýt, opláchněte ho krátce teplou vodou.
- K čištění používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nůž ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráníte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Nůž je vhodný i do myčky. Po umytí v myčce ho co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na kovových částech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavá skvrna. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

## Váš tým Tchibo

## **Drodzy Klienci!**

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- Nie pozostawiać noża zabrudzonego przywierającymi resztkami potraw. Należy go myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać nóż ciepłą wodą.
- Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć nóż miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Nóż można myć także w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć nóż ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części noża i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

## **Zespół Tchibo**

## Vážení zákazníci!

Odporúčame vám dodržiavať nasledovné pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte nôž odložený, ak sú na ňom zvyšky jedla, ale dôkladne ho vyčistite hneď po každom použití. Ak nemôžete umyť nôž okamžite, krátko ho opláchnite teplou vodou.
- Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nôž vyleštite ihneď mäkkou utierkou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Nôž sa môže umývať aj v umývačke riadu. Po umytí nôž vyberte čo najskôr z umývačky riadu a prípadne ho 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**

## Kedves Vásárlónk!

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja a kést a rátapadt ételmaredekokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni a kést, gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- A tisztításhoz csak kímélő mosogatószeret használjon, majd azonnal fényesítse ki a kést egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- A kés mosogatógépben is tisztítható. Lehetőleg a mosogatás után minél hamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakra, amik rozsdafoltként lesznek láthatók. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

## A Tchibo csapata

## Değerli Müşterimiz!

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Bıçağı üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer bıçağı hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Temizleme için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından bıçağı yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçak, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Makinedeki yıkanma işleminden sonra en kısa sürede makineden çıkarıp gerekiyorsa iyice kurulayın.
- Tencere, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle bıçağın metal kısmına tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.

## Tchibo Ekibiniz