



Geflügelschere

Poultry shears

Ciseaux à volaille

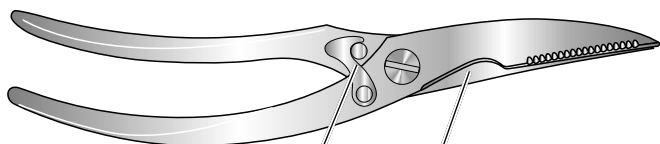
Nůžky na drůbež

Nożyce do drobiu

Nožnice na hydinu

Szárnyasolló

Tavuk makası



Verriegelungshebel
locking lever
verrouillage de sécurité
blokovácí páčka
dźwignia blokująca
zamykacia páčka
zárókar
emniyet kolu

Knochenbrecher
bone cutter
encoche brise-os
drtič kostí
łamacz kości
lámač kostí
csontvágó
kemik kırıcı

- (de)** Produktinformation
- (en)** Product information
- (fr)** Fiche produit
- (cs)** Informace o výrobku

- (pl)** Informacja o produkcie
- (sk)** Informácia o výrobku
- (hu)** Termékismertető
- (tr)** Ürün bilgisi



GEFAHR für Kinder

- Die Geflügelschere ist scharf und man kann damit sehr große Kraft ausüben. Halten Sie die Geflügelschere von Kindern fern und bewahren Sie sie außerhalb deren Reichweite auf!
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

Gebrauch

1. Entriegeln: Klappen Sie den Verriegelungshebel nach unten. Drücken Sie dabei die Geflügelschere leicht zusammen.
2. Schneiden Sie Ihr Geflügel. **Vermeiden Sie dabei übermäßigen Kraftaufwand oder ein Verkanten der Schere.**
3. Sichern: Drücken Sie nach dem Gebrauch die Geflügelschere zusammen und klappen Sie den Hebel wieder nach oben.

Tipps zur Pflege:

Lassen Sie die Geflügelschere nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie sie nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.

Die Geflügelschere kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie sie dann nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab. Ölen Sie das Gelenk mit z.B. lebensmittelechtem Öl nach.

Wir empfehlen **das schonendere Reinigen von Hand**. Verwenden Sie nur milde Spülmittel und polieren Sie die Geflügelschere anschließend sofort mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.

Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Messerklingen und Scherenschneiden fest und sind zunächst als Rostflecken sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.



DANGER to children

- These poultry shears are sharp and you can exert great force with them. Keep the shears away from children and store them out of the reach of children!
- Keep the packing material out of children's reach. Dispose of it immediately.

Use

1. Unlocking: Fold the locking lever down. While doing so, press the shears together slightly.
2. Cutting the poultry. **Do not use excessive force or allow the shears to become jammed.**
3. Securing: After use, press the shears together and fold the lever up again.

Care:

Do not leave the shears with scraps of food sticking to them; always clean them thoroughly directly after use. If you cannot clean the shears immediately, give them a quick rinse with warm water.

The shears can be cleaned in a dishwasher. Take them out of the dishwasher as soon as possible after cleaning and dry them well if necessary. Oil the joint as required, e.g. with a food-safe oil.

We recommend the **gentler method of handwashing**. Use only a mild washing-up liquid and immediately polish the poultry shears dry afterwards with a soft cloth. This prevents natural limescale stains.

Minute rust particles from pots, pans or defective tableware baskets tend to collect on knife blades and the cutting edges of shears, where they manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

fr



DANGER: risques pour les enfants

- Les ciseaux à volaille sont très coupants et permettent d'exercer une force très importante. Il faut toujours les tenir et ranger hors de portée des enfants!
- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.

Utilisation

1. Déverrouiller: abaissez le levier de verrouillage.
Appuyez en même temps légèrement sur les poignées.
2. Découpez votre volaille **en évitant de trop forcer ou de coincer les ciseaux**.
3. Sécuriser: après utilisation, appuyez sur les poignées et relevez le levier de verrouillage.

Conseils d'entretien:

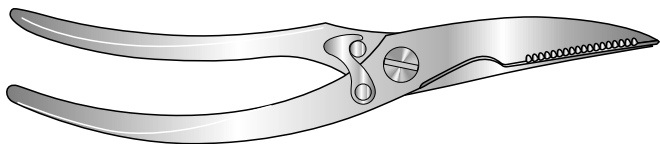
Ne laissez pas traîner les ciseaux à volaille après utilisation, mais nettoyez-les toujours des restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.

Les ciseaux à volaille peuvent être lavés au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien. Lubrifiez les ciseaux au niveau du pivot, p. ex. avec de l'huile alimentaire.

Nous conseillons **le lavage à la main, plus respectueux des qualités** de vos ciseaux. Utilisez uniquement des liquides vaisselle doux et polissez ensuite les ciseaux à volaille immédiatement avec un chiffon doux.

Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.

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 lames de couteaux et de ciseaux où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référéce
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 653 858

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297
Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch
www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr



NEBEZPEČÍ pro děti

- Nůžky na drůbež jsou ostré a lze jimi vyvinout velmi velkou sílu. Nůžky na drůbež nepatří do rukou dětem. Proto je uchovávejte mimo jejich dosah.
- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem. Okamžitě jej zlikvidujte.

Použití

1. Odjištění: Ke stříhání sklopte pojistnou páčku dolů. Přitom nůžky na drůbež lehce stlačte k sobě.
2. Nastříhejte svoji drůbež. **Vyhňte se použití nadměrné síly nebo zaseknutí nůžek.**
3. Zajištění: Po použití nůžky na drůbež stlačte k sobě a páčku zase posuňte nahoru.

Tipy k ošetřování:

Nůžky na drůbež nikdy nenechávejte ležet se zbytky pokrmů, ale po použití je ihned pořádně vyčistěte. Nemůžete-li je hned vyčistit, pak je alespoň krátce opláchněte teplou vodou.

Nůžky na drůbež lze čistit v myčce na nádobí. Po umytí je ale co možno brzy vyjměte a podle potřeby dobře osušte. Kloub nůžek naolejujte - např. potravinářským olejem.

Doporučujeme **šetrné ruční mytí**. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nůžky na drůbež ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Tak zabráníte skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.

Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na přístroje se usazují především na ostřích nožů a nůžek a jsou ze začátku patrné jen jako rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

- Nożyce są ostre i zdolne do wywierania bardzo dużej siły na cięty obiekt. Nożyce należy trzymać z dala od dzieci i przechowywać w miejscu dla nich niedostępnym!
- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

Użytkowanie

1. Odblokowanie: Przed rozpoczęciem cięcia należy odchylić dźwignię blokującą w dół. W tym celu należy lekko ścisnąć nożyce do drobiu.

2. Pociąć drób nożycami. **Nie używać przy tym nadmiernej siły i nie przekrzywiać nożyc.**
3. Zabezpieczenie: Po użyciu należy ścisnąć nożyce i przesunąć dźwignię blokującą z powrotem do góry.

Wskazówki pielęgnacyjne:

Nie pozostawiać nożyc do drobiu zabrudzonych resztkami potraw. Nożyce należy umyć dokładnie bezpośrednio po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać je ciepłą wodą.

Nożyce mogą być myte w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i dobrze osuszyć. Naoliwić przegub np. olejem nadającym się do kontaktu z żywnością.

Zalecamy **delikatniejsze mycie ręczne**. Używać tylko łagodnych płynów do mycia naczyń, a zaraz po umyciu wypolerować nożyce miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.

Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencję do przywierania do ostrza noży i nożyczek. Początkowo są one widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

sk



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Nožnice na hydinu sú ostré a umožňujú vytváranie mimoriadne veľkej sily. Zabráňte deťom v prístupe k nožniciam na hydinu a uchovávajte ich mimo ich dosahu!
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okamžite ho zlikvidujte.

Používanie

1. Odistenie: Zamykáciu páčku sklopte nadol. Pritom jemne stlačte rukoväť nožníc na hydinu.
2. Nastrihajte svoju hydinu. **Vyhnite sa pritom použitiu nadmernej sily alebo zaseknutiu nožníc.**
3. Zaistenie: Po použití stlačte rukoväť nožníc na hydinu k sebe a vyklopte zamykáciu páčku opäť nahor.

Tipy na ošetrovanie:

Nenechávajte nožnice na hydinu s nalepenými zvyškami pokrmov, ale okamžite po použití ich dôkladne vyčistite. Ak ich nemôžete vyčistiť okamžite, opláchnite ich krátko teplou vodou.

Nožnice na hydinu sa dajú umývať v umývačkách riadu. Po umytí ich podľa možnosti vyberte z umývačky riadu čo najskôr a nechajte ich podľa potreby dobre vysušiť. Kľb naolejujte napríklad potravinárskym olejom.

Odporúčame **šetrnejšie ručné čistenie**. Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nožnice na hydinu následne okamžite vyleštite mäkkou utierkou. Vyhnite sa tak fľakom vznikajúcim pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa.

Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na čepeliach nožov a ostriach nožníc a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé fľaky. Odstráňte tieto fľaky pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozširovaniu.

hu



VESZÉLY gyermekek esetében

- A szárnyasolló nagyon éles, és nagy erőt lehet kifejteni vele. A szárnyasollót gyermekektől tartsa távol, és olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá!
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azonnal távolítsa el.

Használat

1. Kioldás: Hajtsa le a zárókart, és közben kissé nyomja össze a szárnyasollót.
2. Vágja fel a szárnyast. **Eközben kerülje el a túlzott erőfelfejtést vagy, hogy az olló elakadjon.**
3. Biztosítás: A használat után nyomja össze a szárnyasollót, és ismét hajtsa fel a zárókart.

Tippek az ápoláshoz:

Ne hagyja a szárnyasollót a rátapadt ételmaradékkal állni, hanem lehetőleg a használat után azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal megtisztítani, röviden öblítse le meleg vízzel.

A szárnyasolló mosogatógépben tisztítható. A tisztítás után lehetőleg azonnal vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén törölje szárazra. Olajozza meg az olló csuklóját pl. élelmiszeriparban használatos olajjal.

Javasoljuk, hogy az ollót **kíméletesen, kézzel tisztítsa**. A tisztításhoz csak kímélő mosogatószerrel használjon, majd egy puha kendővel azonnal fényesítse ki a szárnyasollót. Ezzel megakadályozza a természetes vízkőlerakódás okozta foltokat.

Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeregettel tapadnak meg a kések vagy ollók pengéjén, és ezek rozsdafoltként válnak láthatóvá. Hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el ezeket fémápoló szerrel.

**Çocuklar için TEHLİKE**

- Tavuk makası çok keskindir ve bu makasla aşırı güç uygulanabilir. Makası çocuklardan uzak tutun ve ürünü çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Ambalajı derhal imha edin.

Kullanım

1. Kilit açma: Emniyet kolunu aşağı katlayın. Aynı anda tavuk makası hafifçe sıkın.
2. Tavuğunuzu kesin. **Aşırı güç kullanmaktan veya makası eğmekten kaçının.**
3. Kilitleme: Kullanımdan sonra makası sıkıştırın ve emniyet kolunu tekrar yukarı katlayın.

Bakım önerileri:

Makası, üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın. Tavuk kesme makası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yıkanır yıkanmaz bulaşık makinesinin içinden çıkarın ve gerektiğinde kurulayın. Ardından aksamını örneğin gıda maddesine uygun yağı ile yağlayın.

Biz **daha hassas olan elle yıkamayı tavsiye ediyoruz.** Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve yıkamanın ardından hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntısı lekelerini önlemiş olursunuz.

Tencere, tava veya bozulmuş olan bulaşık sepetinden kaynaklanan küçük pas parçacıkları, bıçaklara ve makas uçlarına yapışarak pas lekesi gibi görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmaması için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.