

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte zur Pflege:

- Lassen Sie die Schere 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 Schere kann zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, dies kann jedoch zu einer verstärkten Abnutzung der Klingen führen. Wir empfehlen daher **das schonendere Reinigen von Hand**. Verwenden Sie nur milde Spülmittel. Trocknen Sie die Schere anschließend sorgfältig ab. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Wenn Sie die Schere in der Spülmaschine reinigen, nehmen Sie sie nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab. Die Kunststoffgriffe können bis max. 65 °C Wassertemperatur gespült werden. Wählen Sie ein entsprechendes Spülprogramm und sortieren Sie die Schere nicht direkt über der Heizspirale ein.
- 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

Please follow the care instructions mentioned below:

- Never leave the scissors 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.
- The scissors can be cleaned in the dishwasher, however, doing so may quickly wear down the blades. We therefore recommend **the gentler method of hand-washing**. Only use a mild washing-up liquid for cleaning, and then carefully dry the scissors to prevent natural stains caused by limescale.
- If cleaning the scissors in the dishwasher, remove them as soon as the dishwashing cycle is complete and dry them thoroughly, if necessary. The plastic handles may be cleaned up to a water temperature of max. 65 °C. Select a suitable dishwasher cycle and do not place the scissors directly over the heating coil.
- 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 les ciseaux avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours immédiatement après utilisation. Si ce n'est pas possible, rincez-les brièvement à l'eau chaude.
- Les ciseaux peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, le lavage à la machine peut entraîner une usure prématurée des lames. Nous conseillons donc **le lavage à la main, plus respectueux** des qualités de vos ciseaux. N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs. Ensuite, essuyez soigneusement les ciseaux. Vous éviterez ainsi les taches causées par les dépôts naturels de calcaire.
- Si vous lavez les ciseaux au lave-vaisselle, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle après le nettoyage et séchez-les bien si nécessaire. Les manches en plastique sont lavables à une température de l'eau de 65 °C max. Sélectionnez un programme de lavage correspondant et ne placez pas les ciseaux juste au-dessus de la résistance.
- 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

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nůžky nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud je nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- Nůžky lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebování čepelí. Doporučujeme proto **šetrnější ruční mytí**. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí. Poté nůžky důkladně osušte. Zabraňte vzniku skvrn způsobených přitozeným usazováním vodního kamene.
- Když budete nůžky mýt v myčce, pak je co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte. Plastové rukojeti se mohou umývat vodou teplou max. 65 °C. Vyberte odpovídající program myčky a neumisťujte nůžky přímo nad topnou spirálu.
- 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

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- Nie pozostawiać nożyczek zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać nożyczki ciepłą wodą.
- Nożyczki można wprawdzie myć w zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ich ostrza. Z tego powodu polecamy **łagodniejsze mycie ręczne**. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń. Po umyciu dokładnie wytrzeć nożyczki do sucha. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia nożyczek w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. Rękojeść wykonaną z tworzywa sztucznego można myć w zmywarce do naczyń przy maks. temperaturze 65°C. Należy wybrać odpowiedni program zmywania i nie umieszczać nożyczek bezpośrednio nad spiralą grzewczą.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części produktów i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Odporúčame vám dodržiavať nasledovné pokyny na ošetrovanie:

- Nenechávajte nožnice odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich vyčistite hneď po každom použití. Ak ich nemôžete umyť okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Nožnice môžete síce umývať v umývačke riadu, môže to však viesť k silnejšiemu opotrebovaniu čepelí. Z tohto dôvodu odporúčame **šetrnejšie ručné umývanie**. Používajte iba jemné prostriedky na umývanie riadu. Následne nožnice dôkladne osušte. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Ak nožnice budete umývať v umývačke riadu, vyberte ich po umytí čo možno najskôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte. Plastové rukoväte môžete umývať až do max. 65 °C teploty vody. Zvoľte vhodný umývací program a nožnice neukladajte priamo nad vyhrievaciu špirálu.
- 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

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja az ollót a rátapadt ételmaredekokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni, akkor gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- Az olló ugyan tisztítható a mosogatógépben, ez azonban a pengék gyorsabb kopásához vezethet, ezért mi inkább a **kíméletesebb, kézi mosogatást** ajánljuk. Csak kímélő mosogatószert használjon, majd alaposan törölje szárazra az ollót. Így elkerülhető a természetes vízkőképződés következtében fellépő foltképződés.
- Ha az ollót mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatás után lehetőleg minél hamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra. A műanyag nyeleket max. 65 °C-os víz hőmérsékleten lehet tisztítani. Ennek megfelelő mosogatóprogramot válasszon, és az ollót a mosogatógépben ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amelyek rozsdafoltként lesznek láthatók. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, fémápolóval távolítsa el.

A Tchibo csapata

Bakımla ilgili aşağıdaki hususlara dikkat etmenizi öneririz:

- Makası üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Makas bulaşık makinesinde yıkanabilir olsa da, bu makas ağzının aşırı aşınmasına yol açabilir. Bundan dolayı **daha hassas olan elle yıkamayı** tavsiye ediyoruz. Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın. Ardından makası iyice kurulayın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Eğer makası bulaşık makinesinde yıkarsanız, yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın. Bıçağın plastik sapları en fazla 65 °C suda yıkanabilir. Uygun bir yıkama programı seçin ve makası doğrudan ısıtma spiralinin üzerine yerleştirmeyin.
- Tencere, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle metal parçalara tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Bu lekeleri, daha fazla yayılmamaları için bir metal bakım deterjanı ile temizleyin.

Tchibo Ekibiniz