



fr Fiche produit

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.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 153348AS4XXVI · 2025-10 · 728 682