



Vážení zákazníci!

Doporučujeme, abyste při ošetřování dodržovali následující body:

- Nůž nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně jej umyjte ihned po použití. Pokud nůž nemůžete hned umýt, opláchněte ho krátce teplou vodou.
- Nůž lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebování čepele. Doporučujeme proto šetrnější ruční mytí. 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.
- Když budete nůž mýt v myčce, tak jej 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 rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

Váš tým Tchibo