



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.
- Nóż można wprawdzie myć w zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ostrza. Z tego powodu zalecamy łagodniejsze mycie ręczne. 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.
- W przypadku mycia noża w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć go 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 i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu się rdzy.

Zespół Tchibo