



Drodzy Klienci!



Zalecamy przestrzeganie następujących zasad dotyczących pielęgnacji:

- Nie pozostawiać noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać noże ciepłą wodą.
- Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- Noże można myć także w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć noże 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 noży i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Zespół Tchibo