



pl Informacja o produkcie

Zalecamy przestrzeganie następujących zasad dotyczących pielęgnacji:

- 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.
- 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.
- Nóż można myć także w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyciągnąć nóż 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.

Made exclusively for:

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

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