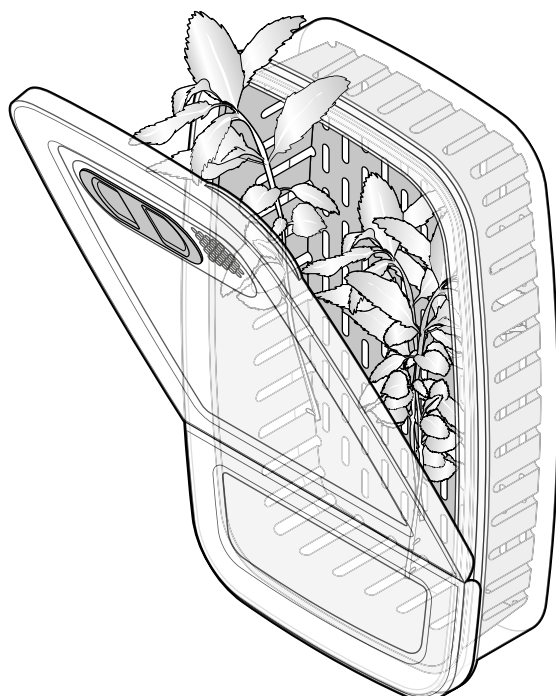


Pojemnik do przechowywania świeżych ziół



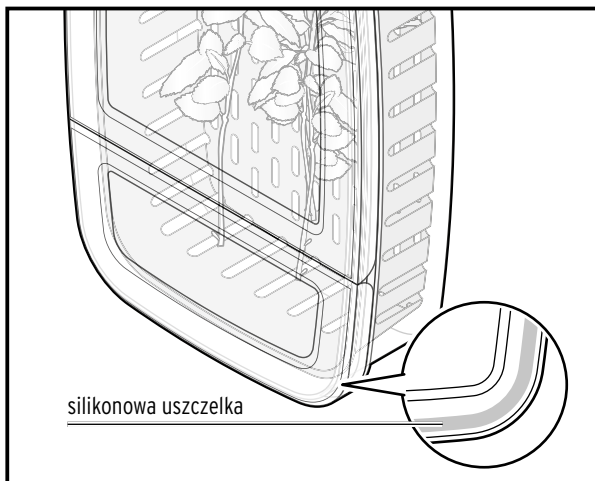
Drodzy Klienci!

Państwa nowy pojemnik do przechowywania ziół pozwala dłużej zachować świeżość ziół. Idealny do przechowywania rozmarynu, tymianku, mięty, pietruszki, kolendry i innych ziół o długich łodyżkach.

Umieścić pojemnik z ziołami w pozycji pionowej w przegródce na drzwiach lodówki, jak pokazano na rysunku. Napełnić pojemnik do przechowywania świeżych ziół maksymalnie do wysokości krawędzi zagięcia pokrywki, tak aby korzenie lub przycięte końce znajdowały się w wodzie. Można wówczas wygodnie otworzyć górną część pokrywki, aby wyjąć zioła.

Zespół Tchibo

- Aby utrzymać odpowiednią jakość wody, liście ziół nie powinny się w niej znajdować. Dlatego należy nalewać niewielką ilość wody i usuwać wszystkie liście znajdujące się w wodzie. Należy regularnie sprawdzać, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody. Zioła pozostaną dłużej świeże, jeżeli woda będzie wymieniana codziennie.
- Podczas przechowywania ziół w pojemniku otwór wentylacyjny powinien pozostawać otwarty.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć pojemnik do przechowywania ziół w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie należy go całkowicie osuszyć. Pojemnik można również myć w zmywarce.



- Przed założeniem i zamknięciem pokrywki należy upewnić się, że **uszczelka silikonowa** jest prawidłowo umieszczona w dolnej części pokrywki. W przeciwnym razie ustawiony w pozycji pionowej pojemnik nie będzie **szczelny**.
- Silikonową uszczelkę można wyjąć z pokrywki w celu jej wyczyszczenia. Przy ponownym zakładaniu uszczelki należy upewnić się, że jest ona prawidłowo osadzona w pokrywce.
- Nie używać do zamrażania lub podgrzewania żywności.
- Rada: Resztki różnych warzyw, sałaty i kapusty (np. rzodkiewki, marchew, szparagi, roszonek) można również przechowywać dłużej w pojemniku do przechowywania.

Made exclusively for:

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

Numer artykułu: 704 545

www.tchibo.pl/instrukcje

