

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

- 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.
- Noże można wprawdzie myć w zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ich ostrza. Z tego powodu polecamy **łagodniejsze mycie ręczne**. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu wypolerować noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia noży w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. Rękojeści wykonane z tworzywa sztucznego mogą być myte w zmywarce do naczyń przy maks. temperaturze 65°C. Należy wybrać odpowiedni program zmywania i nie umieszczać nóży bezpośrednio nad spiralą grzewczą.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części produktów i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

Zespół Tchibo