



Chère cliente, cher client!

Veillez tenir compte des points suivants pour l'entretien:

- Ne laissez pas le couteau avec des restes d'aliments collés, mais nettoyez-le toujours juste après utilisation. Si vous ne pouvez pas nettoyer le couteau immédiatement, rincez-le brièvement à l'eau chaude.
- Le couteau peut être nettoyé au lave-vaisselle, mais cela peut entraîner une usure plus importante de la lame. Nous recommandons donc le lavage à la main, plus doux. Utilisez uniquement un produit vaisselle doux et polissez ensuite immédiatement le couteau avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts naturels de calcaire.
- Si vous mettez le couteau au lave-vaisselle, retirez-le le plus vite possible après le nettoyage et, si nécessaire, séchez-le bien.
- Les minuscules particules de rouille provenant de casseroles, de poêles ou de paniers à vaisselle défectueux se fixent surtout sur les éléments en métal et sont d'abord visibles sous forme de taches de rouille. Enlevez ces taches avec un produit d'entretien pour métaux afin d'éviter qu'elles ne se propagent.

L'équipe Tchibo