

Chère cliente, cher client!

fr

Nous vous recommandons de respecter les conseils d'entretien suivants:

- Ne laissez pas traîner les couteaux avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours immédiatement après utilisation. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- Les couteaux peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, le lavage à la machine peut entraîner une usure prématurée des lames. Nous conseillons **le lavage à la main, plus respectueux** des qualités de vos couteaux. N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs et polissez les couteaux immédiatement avec un chiffon doux afin d'éviter les traces de calcaire.
- Si vous lavez les couteaux au lave-vaisselle, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle après le nettoyage et séchez-les bien si nécessaire. Les manches en plastique sont lavables à une température de l'eau de 65 °C max. Sélectionnez un programme de lavage correspondant et ne placez pas les couteaux juste au-dessus de la résistance.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

L'équipe Tchibo