

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

- A használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmaredekkel állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni azokat, akkor gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- A kések ugyan tisztíthatók a mosogatógépben, ez azonban a pengék gyorsabb kopásához vezethet. Ezért mi inkább a **kíméletesebb, kézi mosogatást** ajánljuk. Csak kímélő mosogatószerrel használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerülhető a természetes vízkőképződés következtében keletkező foltképződés.
- Ha a késeket mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatás után lehetőleg minél hamarabb vegye ki őket a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra. A műanyag nyeleket max. 65 °C-os víz hőmérsékleten lehet tisztítani. Ennek megfelelő mosogatóprogramot válasszon, és a késeket a mosogatógépben ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csöpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amelyek rozsdafoltként lesznek láthatók. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, fémápolóval távolítsa el.

A Tchibo csapata