ERNESTO®

(DE) (AT) (CH)

Pflegetipps Messer:

- Die Messer bestehen aus hochwertigem Edelstahl und sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen Ihnen jedoch Handspülung, um die hochwertigen Klingen vor aggressiven Reinigungsmitteln in der Spülmaschine und vor mechanischer Beschädigung, wie z. B. Flugrost, der von rostenden Schrauben an Töpfen und Deckeln kommen kann, zu schützen.
- Reinigen Sie Ihre Messer per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.
- Säubern Sie Ihre Messer immer gleich nach der Benutzung – vor allem nach dem Schneiden von säurehaltigen Nahrungsmitteln. Essensreste können sonst zu Verfärbungen und auch zu Flugrost führen. Trocknen Sie anschließend Ihre Messer mit einem weichen Tuch ab.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch

(GB) (IE)

Care instructions for the knives:

- Our knives are made of high-quality stainless steel and are suitable for dishwasher. It is nevertheless recommended to clean the blades by hand in order to protect the high-quality knives from aggressive cleaning agents in the dishwasher and from mechanical damage, such as flash rust resulting from rusting screws in pots and lids.
- Clean the knives by hand using a commercially available cleaning agent and warm water. Avoid using aggressive and abrasive cleaning agents.
- Always clean the knives immediately after each use – especially after cutting acidic foods. Food residue might otherwise cause discolouration or flash rust. Use a soft cloth to dry the blades afterwards.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: owim@lidl.ie

(FR) (BE)

Instructions d'entretien des couteaux :

- Nos couteaux sont en acier inoxydable de qualité supérieure et sont lavables au lave-vaisselle. Il est toutefois recommandé de nettoyer les couteaux à la main, afin de protéger les couteaux de qualité supérieure des produits de nettoyage agressifs du lave-vaisselle et de tout dommage mécanique, tel que la rouille instantanée résultant de vis qui s'oxydent dans les pots et couvercles.
- Nettoyez les couteaux à la main à l'aide d'un produit de nettoyage disponible dans le commerce et à l'eau tiède. Évitez d'utiliser les produits de nettoyage agressifs et abrasifs.
- Nettoyez toujours les couteaux immédiatement après chaque utilisation – surtout après la découpe d'aliments acides. Des résidus d'aliments risquent dans le cas contraire de provoquer décoloration et rouille instantanée. Utilisez par la suite un chiffon doux pour sécher les couteaux.

Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.be

(NL) (BE)

Onderhoudsinstructies voor het mes:

- Onze messen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en geschikt voor de vaatwasmachine. We bevelen echter aan om de messen met de hand te reinigen om de hoogwaardige messen in de vaatwasmachine te beschermen tegen agressieve schoonmaakmiddelen en tegen mechanische schade, zoals vliegroest dat door verroeste schroeven in pannen en deksels wordt veroorzaakt.

- Reinig de messen met de hand met behulp van in een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel en warm water. Vermijd agressieve en schurende schoonmaakmiddelen.
- Maak de messen onmiddellijk na elk gebruik schoon – voornamelijk na het snijden van zuurhoudend voedsel. Voedingsresten kunnen verkleuring en vliegroest veroorzaken. Droog de messen vervolgens met een zachte doek.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.be

(PL)

Rady pielęgnacyjne:

- Noże są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Jednakże zaleca się mycie ręczne, aby chronić wysokiej jakości ostrza przed agresywnymi detergentami, używanymi w zmywarce oraz mechanicznymi uszkodzeniami, np. rdzą, która może pochodzić z zardzewiałych śrub na garnkach i pokrywach.
- Noże czyścić ręcznie dostępnym w sprzedaży detergentem i spłukiwać ciepłą wodą. Unikać agresywnych i ściernych detergentów.
- Zawsze czyścić noże zaraz po użyciu - zwłaszcza po krojeniu kwaśnych potraw. Pozostawianie resztek może prowadzić do przebarwień, a także do tworzenia się rdzy. Następnie osuszać noże miękką ściereczką.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: owim@lidl.pl

(CZ)

Tipy pro ošetřování nožů:

- Naše nože jsou z jakostní ušlechtilé oceli a jsou vhodné do myčky nádobí. My Vám ovšem doporučujeme ruční mytí, abyste ochránili jakostní čepele před agresivními čisticími prostředky v myčce a před mechanickým poškozením, jako např. nálet rzi, který může pocházet od reznoucích šroubů na hrncích a pokličkách.
- Čistěte své nože ručním mytím s pomocí obvykle prodávaného čisticího prostředku a teplé vody. Vyhýbejte se agresívním nebo také drhnoucím čistícím prostředkům.
- Čistěte své nože vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídal mohou jinak vést k zbarvením a rovněž k náletu rzi. Následně své nože osušte s pomocí měkkého hadříku.

Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

Tipy na údržbu noža:

- Naše nože sú vyrobené z kvalitnej ušľachtilej ocele a sú vhodné do umývačky riadu. My však odporúčame umývanie ručne, aby boli kvalitné čepele chránené pred agresívnymi čistiacimi prostriedkami používanými v umývačke riadu a pred mechanickým poškodením, ako napr. jemná hrdza, ktorá sa môže vyskytnúť vďaka hrdzavejúcim skrutkám na hrncoch a pokrývok na hrnce.
- Vaše nože čistite ručne s bežným čistiacim prostriedkom a pod teplou vodou. Nepoužívajte žiadne agresívne alebo drhnúce čistiace prostriedky.
- Nože čistite ihneď po použití – predovšetkým po krájaní potravín s obsahom kyselín. Zvyšky jedál môžu spôsobiť sfarbenie alebo vznik jemnej hrdze. Nože následne osušte jemnou utierkou.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

IAN 324449_1901

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05241
Version: 06/2019