

Pflegetipps Messer:**Messer richtig schärfen mit dem Wetzstahl!****Vorsicht!** Messer mit einem Wellenschliff dürfen nicht mit Wetzstahl geschärft werden!

Setzen Sie die Messerklinge angewinkelt an das obere Ende des Wetzstahls an. Ziehen Sie die Messerklinge anschließend vom Griffansatz bis zur Messerspitze in einem leichten Bogen an dem Wetzstahl nach unten. Achten Sie darauf, dass Sie nur die Messerklinge und nicht den antihandschichteten Stahl anlegen! Führen Sie das Messer vorsichtig abwechselnd vor und hinter dem Wetzstahl entlang, um Ihr Messer beidseitig zu schärfen.

Messer richtig schärfen mit dem Messerschärfer

Wählen Sie die richtige Öffnung für Ihr Messer. Legen Sie die Messerklinge mit dem hinteren Ende in den Schlitz des Messerschärfers und ziehen Sie mit leichtem Druck die komplette Klinge durch den Messerschärfer in Ihre Richtung. Wiederholen Sie den Vorgang, falls Ihr Messer nicht scharf genug sein sollte.

Reiben Sie das Messer nach dem Schleifen mit einem weichen Tuch ab, um Schleifpartikel zu entfernen.

- Reinigen Sie Ihr 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.
- Wir empfehlen, das Produkt nicht im Geschirrspüler zu reinigen.

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**Care instructions for the knives:****How to sharpen your knife with a sharpening steel****Caution!** Knife with a serrated edge cannot be sharpened with a sharpening steel!

Place the knife's blade bent on the upper end of the sharpening steel. Pull the blade from the knife handle to the knife tip in a slight arc downwards along the sharpening steel. Make sure to only apply the blade and not the non-stick coated steel!

Run the knife carefully alternately in front and behind the sharpening steel to sharpen your knife on both sides.

How to sharpen your knife with a knife sharpener

Select the right opening for your knife.

Place the knife blade with the rear end into the slot of the knife sharpener and pull the entire blade with light pressure in your direction. Repeat the process if your knife should not be sharp enough.

Wipe the knife with a soft cloth to remove abrasive particles after sharpening.

- 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 discoloration or flash rust. Use a soft cloth to dry the blades afterwards.

- We recommend to not clean the product in a dishwasher.

Service**GB Service Great Britain**Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk**IE Service Ireland****NI Service Northern Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak)) (0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: owim@lidl.ie**CY Service Cyprus**Tel.: 8009 4409
E-Mail: owim@lidl.com.cy**MT Service Malta**Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt**Instructions d'entretien des couteaux :****Comment aiguiser votre couteau à l'aide d'un fusil à aiguiser****Attention !** Impossible d'aiguiser un couteau à bord dentelé à l'aide d'un fusil à aiguiser !

Placez la lame du couteau inclinée sur la partie supérieure du fusil à aiguiser. En commençant mouvement avec la partie de la lame la plus proche du manche du couteau, tirez le tranchant de la lame contre le fusil à aiguiser vers la pointe en formant un léger arc vers le bas. Assurez-vous d'appliquer uniquement la lame et non le revêtement anti-adhérence !

Passez le couteau avec précaution alternativement à l'avant et à l'arrière du fusil à aiguiser afin d'aiguiser les deux tranchants de votre couteau.

Comment aiguiser votre couteau à l'aide d'un affûteur pour couteaux

Choisissez la bonne ouverture correspondant votre couteau.

Placez la lame du couteau avec la pointe arrière dans la fente de l'affûteur pour couteaux, puis tirez toute la lame vers vous en exerçant une légère pression. Répétez le processus au cas où votre couteau ne serait pas suffisamment tranchant.

Essayez le couteau à l'aide d'un chiffon doux pour éliminer toutes parties abrasives après affûtage.

- 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.

- Nous déconseillons le nettoyage du produit dans un lave-vaiselle.

Service après-vente**FR Service après-vente France**Tel.: 0800 919270
E-Mail: owim@lidl.fr**CH Service après-vente Suisse**Tél.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch**BE Service après-vente Belgique**Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.be**Suggerimenti per la manutenzione dei coltelli:****Come affilare un coltello con un acciaio****Attenzione!** Non è possibile affilare con un acciaio i coltelli con lama segheattata!

Posizionare la lama del coltello piegata sull'estremità superiore dell'acciaio. Tirare verso il basso lungo l'acciaio la lama dal manico alla punta del coltello formando un leggero arco. Fare attenzione ad appoggiare solo la lama e non l'acciaio con copertura antiaderente!

Muovere attentamente il coltello alternatamente davanti e dietro all'acciaio per affilare entrambi i lati.

Come affilare un coltello con un'afilatrice

Scegliere l'apertura adatta al coltello.

Posizionare la lama del coltello con il retro nella fessura dell'afilatrice e tirare l'intera lama verso di sé esercitando una leggera pressione. Ripetere il processo nel caso in cui il coltello non dovesse risultare abbastanza affilato.

Passare un panno morbido sul coltello per rimuovere eventuali particelle abrasive dopo l'afilatura.

- Per la pulizia dei coltelli, usare un detergente convenzionale e acqua calda. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire i coltelli dopo ogni utilizzo, soprattutto dopo il taglio di alimenti acidi. I residui di cibo potrebbero infatti comportare scolorimento e ossidazione. Asciugare i coltelli con un panno pulito.
- Si consiglia di non lavare il prodotto in lavastoviglie.

Assistenza**IT Assistenza Italia**Tel.: 02 36003201
E-Mail: owim@lidl.it**CH Assistenza Svizzera**Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: owim@lidl.ch**MT Assistenza Malta**Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt**Onderhoudsinstructies voor het mes:****Hoe uw mes met behulp van een aanzetsstaal slijpen****Opgelet!** Een kartelmes kan niet met een aanzetsstaal worden geslepen!

Plaats het lemmet van het mes gebogen op het bovenste uiteinde van het aanzetsstaal. Trek het lemmet vanaf het handvat tot aan de punt van het mes in een lichte boog omlangs langs de aanzetsstaal. Breng het mes voorzichtig en afwisselend voor een achter de aanzetsstaal om uw mes aan beide kanten te slijpen.

Hoe uw mes met een messenslijper slijpen

Selecteer de juiste opening voor uw mes.

Plaats het lemmet met het achterste uiteinde in de gat van de messenslijper en trek het volledig lemmet met een lichte druk in uw richting. Herhaal de procedure als uw mes onvoldoende scherp is. Veeg het mes met een zachte doek om slijpdeeltjes na het slijpen te verwijderen.

- Reinig de messen met de hand met behulp van in een de hand verkrijgbare 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 vliegroeit veroorzaken. Droog de messen vervolgens met een zachte doek.

- We bevelen aan om het artikel niet in de vaatwasser te stoppen.

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**Terän hoito-ohjeet:****Veitseen teroitaminen teroituspukolla****Huomio!** Sahalaitaista veistä ei saa teroitaa teroituspukolla!

Aseta veitseen terän kulmassa teroituspukon läpäätäyn. Vedä terän veitseen kahvaan kiemen kaarevassa asennossa alaspäin teroituspukka pitkin. Huomioi, että teroitat vain veitseen terän etkä turttumallomaan pinnioitteella varustettua terästä!

Liikuta veitseen tarvosti vuoroin teroituspukon edestä ja takaa, jotta veitsei teroituu molemmin puolin.

Veitseen teroitaminen veitsenteroitimella

Valitse veitseen sopiva aukko.

Aseta veitseen terän kahvapäästää teroitimen aukkoon ja vedä veitsei koko terän puitelulta kevyesti painaen suuntaasi. Jos veitsei ei ole vielä tarpeeksi terävä toista teroitusta.

Pyyhi veitsei pehmällä liinalla teroitukseen jälkeen, jotta teroitusjäänteet irtoavat terästä.

PL
Wskazówki dotyczące pielęgnacji noży:
Ostrzenie noża za pomocą preta ostrzegającego**Uwaga!** Noży z ząbkowanymi krawędziami nie wolno ostrzyć za pomocą preta ostrzegającego. Przyłożyć noż z wygiętym ostrzem do górnego końca preta ostrzegającego. Przesiągnąć ostrze od rękojeści do czubka noża po przeciw ostrzycy, prowadząc je po lekiniu luku. Upewnić się, że kontakt z pretem ma jedynie ostrze a nie część powlekana stalą nieprzywracającą!

Przeważnie noż na zmianę z jednej i drugiej strony, aby równomiernie je naostrzyć.

Ostrzenie noża za pomocą ostrzalki do noży

Wybrać otwór dopasowany do danego noża.

Umieść ostrze noża w szczelinie ostrzalki do noży i całkowicie przeciagnąć do siebie ostrze, wywierając lekki naciśk. Powróty tą czynność, jeśli noż w dalszym ciągu nie jest odpowiednio naostrzony. Przerzucić noż miękką szmatką, aby usunąć resztki materiału ściegów po pozostały prete ostrzegający.

Warning! Kniv med en handad kant kan inte slipas med ett skärstål! Placer knivens blad bård på den övre änden av skärstållet. Dra klingen från handtaget till knivspetsen i en svag båge nedåt längs skärstållet. Se till att endast slipa bladet och inte det non-stick belagda stålet!

Dra kniven försiktigt växelvis framför och bakom skärstållet att slipa din kniv på båda sidor.

Hur man sliper kniven med en knivslip

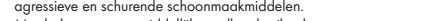
Välj rätt öppning för din kniv. Placer knivbladet med den bakre änden i spåret av knivslipen och dra hela bladet i din riktning medan du trycker lätt. Upprepa processen om din kniv inte är vass nog.

Torka kniven med en mjuk trasa för att avlägsna slippartiklar efter sliping.

- Rengör knivarna för hand med ett kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel och varm vatten. Undvik att använda aggressiva och slipande rengöringsmedel.

- Rengör alltid knivarna omedelbart efter varje användning - speciellt efter att ha skärt syrliga livsmedel. Matresten kan annars orsaka missfärgning eller återrostning. Använd en mjuk trasa för att torka bladen efteråt.

- Vi rekommenderar att inte rengöra produkten i en diskmaskin.

Service**SE Service Sverige**Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@lidl.se**FI Service Finland**Tel.: 010309 3582
E-Mail: owim@lidl.fi**Vedligeholdelse af kniv:****Sådan slibes kniven med et strygesståll****Bemærk!** Knive med bølgeskær kan ikke slibes med et strygesståll. Sæt knivbladet på skrå øverst på strygesstålet. Før knivbladet fra håndtaget og ned til knivspidsen i en let bue langs strygesstålet. Sørg for at det kun er knivbladet der rører stålet og ikke det non-stick belagte ståll.

Før kniven omhyggeligt og skiftevis foran og bagpå strygesstålet for at slibe kniven på begge sider.

Sådan slibes kniven med en knivsliber

Vælg den ørbing der passer til kniven. Sæt knivbladet bagstede del ind i spalten og træk hele knivbladet mod dig selv med et let pres. Gentag processen hvis kniven ikke er blevet tilstrækkelig skarp.

Tør kniven af med en blød klud for at fjerne slibemiddelrester efter slibningen.

- Rengør kniven ved opvask i hånden med varmt vand og almindelig opvaskemiddel. Undgå aggressive og siblende opvaskemidler.

- Mindig tilsætter meg késelt közvetlenül a használálat után, mindenkor előtt a savtartalmú élelmiszerök vágására után. Ellenkező esetben az ételmaradék elszíneződéshez és akár rozsdához is vezethetnek. Végül száritás meg késelt egy puha kendővel.

- A termékkel nem ajánlatos mosogatógépben tisztítani.

Service**DK Service Danmark**Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk**PL****Wskazówki dotyczące pielęgnacji noży:****Ostrzenie noża za pomocą preta ostrzegającego****Uwaga!** Noży z ząbkowanymi krawędziami nie wolno ostrzyć za pomocą preta ostrzegającego!

Przyłożyć noż z wygiętym ostrzem do górnego końca preta ostrzegającego. Przesiągnąć ostrze od rękojeści do czubka noża po przeciw ostrzycy, prowadząc je po lekiniu luku. Upewnić się, że kontakt z pretem ma jedynie ostrze a nie część powlekana stalą nieprzywracającą!

Przeważnie noż na zmianę z jednej i drugiej strony, aby równomiernie je naostrzyć.

Ostrzenie noża za pomocą ostrzalki do noży

Wybrać otwór dopasowany do danego noża.

Umieść ostrze noża w szczelinie ostrzalki do noży i całkowicie przeciagnąć do siebie ostrze, wywierając lekki naciśk. Powróty tą czynność, jeśli noż w dalszym ciągu nie jest odpowiednio naostrzony.

Warning! Kniv med en handad kant kan inte slipas med ett skärstål!

Placer knivens blad bård på den övre änden av skärstållet. Dra klingen från handtaget till knivspetsen i en svag båge nedåt längs skärstållet.

Längs skärstållet.

Så här.

Nasveti za nego noža:

Kako nabrusiti nož z brusilno polico

Opozorilo! Z brusilno polico niso mogoče brusiti nožev z nazobčanim rezilom!

Postavite rezilo noža pod kotom na zgornji konec brusilne palice. Povlecite rezilo od ročajev noža do vrha noža v loku navzdol po brusilni polici. Pazite, da naslonite samo rezilo in ne obloženega jekla!

Vlecite nož izmenoma z zgornje in spodnje strani brusilne palice, da nabrusite obe strani noža.

Kako nabrusiti nož z brusilom za nože

Izbrite ustrezeno odprtino za vaš nož.

Vstavite zadnji konec rezila noža v rezilo na brusilu za nože in povlecite celotno rezilo proti sebi z rahlim pritiskom navzdol.

Ponovite postopek, če nož ni dovolj oster.

Obrisite nož z mehko krpo, da odstranite obrazive delce po brušenju.

- Nož ročno pomijte z običajnim čistilom in toplo vodo.

Preprečite uporabo agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

- Nož vedno očistite takojo pa uporabi – še predvsem po rezanju kislinskih živil. Ostanki hrane lahko v nasprometnem primeru povzročijo obavarjanja in rjo. Na koncu nož obrišite z mehko krpo.

- Priporočamo, da izdelek ne čistite v pomivalnem stroju.

Servis

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917
E-Mail: owim@lidl.si

CZ

Tipy pro ošetřování nožů:

Jak ošetrí svůj nůž ocílkou

Upozornění! Nůž z pilovitým ostrítem nemůže být oštřen ocílkou! Dejte ohyb čepele nože na horní konec ocílky. Táhněte čepel od rukojeti nože ke špičce v mírném oblouku dolů podél ocílky.

Zajistěte, že to provádíté jen na čepeli a ne na oceli s nepřilnavým povrchem!

Protáhněte nůž opatrně střídavě před a za ocílkou, abyste nůž nabrousili z obou stran.

Jak ošetrí svůj nůž s pomocí oštřice nožů

Zvolte správný otvor pro svůj nůž.

Dejte čepel nože zadním koncem do výrezu v oštřici nožů a protáhněte čepel s lehkým přítlakem ve směru k vám. Pokud by vás nůž nebyl dost ostrý, proces opakujte.

Po broušení oferte nůž měkkým hadříkem, abyste odstranili obrazivní částice.

- Čistěte své nože ručním mytím s pomocí obvyklé prodávaného čisticího prostředku a teplé vody. Vyhýbejte se agresivním nebo čerstvým čistícím prostředkům.

- Čistěte své nože hned po použití – předešvím po rezání potravin obsahujících kyselin. Zbytky jídla mohou jinak vést k zbarvení a rovněž k náletu rzi. Následně své nože osušte s pomocí měkkého hadříku.

- Doporučujeme nečistit výrobek v myčce na nádobí.

Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

SK

Typy na údržbu noža:

Ako naoštríti váš nôž s nerezovou brúskou

Pozor! S nerezovou brúskou nemôžete oštŕiť nôž s vrúbkovanou čepelou.

Na horný koniec nerezovej brúsky umiestnite nôž tak, aby mal ohnutú čepel. Cez brúsku preťahnite čepel od rukoväte až po koniec obľúku nože smerom dole. Uistite sa, že cez brúsku prechádzate iba s čepelou a nie častou oceľou, ktorá je nepríhľadná. Aby ste naoštrili svoj nôž z obidvoch strán, prechádzajte s nožom opätnie, striedavo odpred a odzadu.

Ako naoštríti váš nôž s nerezovou brúskou

Vyberte správny otvor pre váš nôž.

Čepel noža umiestnite tak, aby zadná časť zapadla do otvora brúsky a jemným tlakom pretiahnite celú čepel smerom k sebe.

Postup opakujte až dovedy, kým nebude váš nôž dosťatočne oštŕiť. Po naoštrnení nôž utrite mäkkou látkou a odstráňte všetky nečistoty.

• Vaše nože čistite ručne s bežným čisticiacim prostriedkom a pod teplou vodou. Nepoužívajte žiadne agresívne alebo drhniace čistiace prostriedky.

- Nože čistite ihneď po použití – predovšetkým po krájaní potravín s obsahom kyselin. Zvyšky jedál môžu spôsobiť sfarbenie alebo vznik jemnej hrdze. Nože následne osušte jemnou utierkou.

- Odporúčame, aby ste výrobok neumývali v umývačke.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

ES

Instrucciones para el cuidado del cuchillo:

Cómo afilar su cuchillo con una chaíra

¡Precaución! Un cuchillo con sierra no se puede afilar con una chaíra.

Coloque el filo del cuchillo en el extremo superior de la chaíra. Jale el filo desde el mango del cuchillo hasta la punta en un movimiento leve de arco, hacia abajo sobre la chaíra. Asegúrese de aplicar solo el filo y no el acero recubriendo antiadherente.

Mueva el cuchillo alternadamente hacia atrás y adelante de la chaíra para afilarlo por ambos lados.

Cómo afilar su cuchillo con un afilador

Seleccione la apertura correcta para su cuchillo.

Coloque el filo del cuchillo con la parte posterior en la ranura del afilador y jale todo el filo ejerciendo una leve presión hacia usted. Repita el proceso si su cuchillo no quedara lo suficientemente afilado.

Limpie el cuchillo con un paño suave para quitar las partículas abrasivas luego de afilarlo.

- Limpie los cuchillos a mano con ayuda de un agente limpiador disponible en tiendas y aguas templadas. Evite utilizar agentes limpiadores agresivos y abrasivos.

- Limpie siempre los cuchillos inmediatamente después de cada uso, especialmente después de cortar comidas ácidas.

En caso contrario, los residuos de comida podrían provocar decoloración y oxidación inmediata. Utilice un trapo suave para limpiarlos después.

- Recomendamos no lavar el producto en un lavavajillas.

Servis

ES Asistencia en España

Tel.: 902 599 922
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: owim@lidl.es

PT

Instruções dos cuidados a ter com a faca:

Como afiar a sua faca com um fuzil de afiar facas

Atenção! As facas com lâmina serrilhada não podem ser afiadas com um fuzil de afiar!

Coloque a lâmina da faca inclinada sobre a extremidade superior do fuzil de afiar. Puxe a lâmina pelo cabo da faca até à ponta da faca num ligeiro arco descendente ao longo do fuzil de afiar. Certifique-se de aplicar apenas a lâmina, e não o aço revestido antiaderente!

Faça correr a faca com cuidado alternadamente pela frente e por trás do fuzil de afiar, para afiar a faca dos dois lados.

Como afiar a sua faca com um afiador de facas

Seleccione a abertura adequada para a sua faca.

Coloque a lâmina da faca com a extremidade traseira na ranhura do afiador de facas e puxe a lâmina toda na sua direção com uma leve pressão. Repita o processo se a sua faca ainda não estiver suficientemente afiada.

Limpe a faca com um pano macio para remover as partículas abrasivas depois de a afiar.

- Lave as facas à mão usando um detergente comum e água morna. Evite usar detergentes agressivos e abrasivos.

- Lave sempre as facas imediatamente após cada utilização – especialmente depois de cortar alimentos ácidos. Os resíduos de alimentos poderiam causar descoloração ou manchas de ferrugem. Use depois um pano macio para secar as facas.

- Recomendamos que não lave o produto na máquina de lavar louça.

Service

RO Service România

Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

Assistência Técnica

PT Serviço Portugal

Tel.: 70778 0005
(0,12 EUR/Min.)
E-Mail: owim@lidl.pt

HR

Savjeti za održavanje noževa:

Kako naoštriti nož s čelikom za oštrenje

Oprez! Nože sa nazubljenom oštirciom nije moguće oštriti s čelikom za oštrenje!

Postavite oštirno nož pod kutom ma gornji kraj čelika za oštrenje. Povlačite oštirno od ručke noža do vrha noža u laganim luku prema dolju duž čelika za oštrenje. Pazite da prislonite samo oštiricu, a ne obloženi čelik!

Požlijivo povlačite nož nazajmice s prednjem i stražnjem stranom čelika za oštrenje kako biste naoštrili nož s obje strane.

Kako naoštriti nož oštirećem noževa

Odarberite odgovarajući otvor za vaš nož.

Postavite zadnja kraj na oštirno na nožu u procetu na točilu za nož i izdvajajte cijelog oštiru s lek natisak kroz Vas. Povrtovorite proceduremata, oštir je dovoljno oštren.

Obrišite nož mekom kromom kako biste uklonili abrazivne čestice nakon oštrenja.

- Nože čistite ručnim pranjem koristeći uobičajeno sredstvo za čišćenje i toplu vodu. Izbegavajte nagrizajuća sredstva i sredstva za ribanje.

- Očistite noževe odmah nakon korištenja – posebice nakon rezanja namirnice koje sadrže kiselinu. Ostaci hrane mogu uzrokovati promjenu boje i lebdeću hrđu. Potom osušite noževe mekom kromom.

- Preporučujemo da proizvod ne perete u perilici posudu.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999
E-Mail: owim@lidl.hr

RO

Sfaturi de ingrijire pentru cuțit:

Asciutare corectă a cuțitului cu oțelul de ascuțit

Atenție! Cuțitul cu recificare ondulatoriu nu trebuie ascuțit cu oțelul de ascuțit!

Așezați lama cuțitului înclinată pe capătul superior al oțelului de ascuțit. Trageți apoi în jos lama cuțitului de la manner până la vârf, între ușări curbură, pe oțelul de ascuțit. Aveți grijă să puneti numai lama cuțitului, și nu oțelul cu acoperirea antiaderentă!

Duceți cuțitul cu atenție, înainte și înapoi, alternativ, de-a lungul oțelului de ascuțit, pentru a ascuții cuțitul pe ambele părți.

Asciutare corectă a cuțitului cu dispozitivul de ascuțit cuțite

Alegeți deschiderea corectă pentru cuțitul dvs.

Puneți lama cuțitului cu capăt din spate în fanta dispozitivului de ascuțit cuțite și trageți cu apăsare ușoară tot cuțitul către dvs. prin dispozitivul de ascuțit. Repetați procesul dacă nu ajințuit rezultatul dorit.

După slefuire, frecați cuțitul cu o cârpă moale pentru a îndepărta particulele de la slefuire.

- Curățați cuțitul prin spălare manuălu, cu un detergent obișnuit din comerț și cu apă caldă. Evitați detergenții agresivi și cei de frecare.

- Curățați cuțitul întotdeauna imediat după folosire – mai ales după tăierea alimentelor care conțin acizi. Altfel, resturile de mâncare pot duce la decolorare și la ruginiere. Curățați apoi cuțitul cu o cârpă moale.

- Recomandăm să nu curățați produsul în mașina de spălat vase.

Service

GR Service Elláda

Tel.: 801 5000 019
(0,03 EUR/Min.)
Email: owim@lidl.gr

CY

Service Kύπρος

Tel.: 8009 4409
Email: owim@lidl.com.cy

BG

Cvetvi za poddržka na noža:

Kak da zatočite nož със стоманено точило

Внимание! Нож с назублено острие не може да бъде заточен със стоманено точило!

Поставете острито на ножа под наклон към горния край на стоманено точило. Издърпайте острито от дръжката до върха на ножа по стоманено точило с лека дъга надолу.

Уверете се, че допирате само острите, а не незадържащото покритие на ножа!

Внимателно движете ножа последователно отпред и отзад на стоманено точило, за да заточите ножа и от двете страни.

Kak da zatočite nož с точило за нож

Изберете правилна отвор от защита на ножа.

Поставете задната края на острито на ножа в процепа на точило за нож и издърпайте цялото острие с лек натиск към Вас. Повторете процеса, докатер острите ножове са заточени.

След заточването избройте ножа с мека кърпа, за да отстраните абразивни частици.

- Покачвайте ножовете чрез измиване на ръка с обикновен почистващ препарат и топла вода. Избегвайте агресивни или абразивни почистващи средства.

- Винаги покачвайте ножовете веднага след използване – преди всичко след рязане на съдържимото на хранителни продукти. В противен случай остатъците от храната могат да доведат до промени по цвета, а също и до повърхностна ръбда. След това подсушавайте ножовете с мека кърпа.

- Препоръчваме да не мийте продукта в съдомиялна машина.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 8 800 33144
El. paštas: owim@lidl.lt

RS Peilių priežiūros instrukcijos:

Kaip pagalsti peili su plieniniu galstuvu

Dėmesio! Dantylų peili negalima galstyti su plieniniu galstuvu! Padėkite peilio ašmenis ant viršulinio plieniniu galstuvu gal.

Slinkite ašmenis nuo peilio rankenos galo link ašmeną gal siiek tiek iki viršulinio plieniniu galstuvu gal.

Atsiginkite, kad galantinėje bražinčiai metės susidarius galantinėje bražinčiai.

Atsarginėkite peilio ašmenis galantinėje bražinčiai.

Atsarginėkite peilio ašmenis galantinėje bražinčiai.

Peilių priežiūra nožu pod uglov na gornji kraj čeličnog brusa.

Zatiri povucite sečivo noža od početka ručice do vrha noža u blagom luku na čelični brus prema dole. Uverite se da postavljate samo sečivo noža, a ne i zaštitni obloženi sloj čelika!

Pažljivo povlačite nož načinom ispred i iza duž čeličnog brusa, kako bi naoštrili nož sa obe strane.

Ispравно naoštrite nož za oštrecem za noževe

Izaberite odgovarajući otvor za vaš nož.

Stavite oštirno nažko tako da zadnji deo uđe u proraz na oštiranu za noževe i požljivo povucite celu oštiru kroz oštiranu za noževe.

Ponoviti postupak dok smatraje da nož još uvek nije dovoljno naoštrjen.

Nakon oštrenja, obrišite oštiru mekom kromom da biste uklonili sitne čestice.

- Očistite noževe ručnim pranjem sa komercijalnim deterdžentom i toplovom vodom. Izbegavajte agresivne ili abrazivne deterdžente.

- Uvek očistite noževe odmah nakon upotrebe - naročito nakon sečenja prehranbenih proizvoda koji sadrže kiselinu. Ostaci hrane inače mogu dovesti do promene boje, a takode i do rde.

Zatiri osušite noževe mekom kromom.

- Preporučujemo da proizvod ne perete u mašini za pranje sudova.

Servis

RS Servis Srbija

Tel.: 0800 191 191
E-Mail: owim@lidl.co.rs