

ERNESTO®

DE AT CH

Pflegetipps Messer:

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- 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 und Schere (nur für Modell B) per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.
- Säubern Sie Ihre Messer und Schere (nur für Modell B) 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 und Schere (nur für Modell B) mit einem weichen Tuch ab.

Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

FR CH

Instructions d'entretien des couteaux :

- Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr.
- 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 casseroles et les couvercles.
- Nettoyez vos couteaux et ciseaux (modèle B uniquement) en les lavant à la main à l'eau chaude avec un produit de nettoyage standard, disponible dans le commerce. Évitez les produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- Nettoyez vos couteaux et vos ciseaux (modèle B uniquement) tout de suite après leur utilisation, en particulier après avoir coupé des aliments acides. Les restes de nourriture peuvent causer une décoloration mais aussi l'apparition de rouille. Ensuite, séchez vos couteaux et ciseaux (modèle B uniquement) avec un torchon doux.

Service après-vente

FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

IT CH

Suggerimenti per la manutenzione dei coltelli:

- Tenere le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.
- I coltelli sono realizzati in acciaio inox di alta qualità e sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia un lavaggio a mano, al fine di proteggere i coltelli di alta qualità dai detergenti aggressivi usati nella lavastoviglie o da danni di natura meccanica, come ad esempio l'ossidazione causata dalle viti di pentole e coperchi.
- Pulire i coltelli e le forbici (solo per il modello B) sciacquando a mano con un detergente di uso commerciale e acqua calda. Evitare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire sempre i coltelli e le forbici (solo per il modello B) subito dopo l'uso, soprattutto dopo aver tagliato cibi acidi. Gli avanzi di cibo possono altrimenti portare a scolorimento e alla formazione di pellicola di ruggine. Poi asciugare i coltelli e le forbici (solo per il modello B) con un panno morbido.

Assistenza

IT **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

CH **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

