



Messerblock | Knife Block | Bloc à couteaux | Stojánek na nože

Stojak na nože | Stojan na nože | Késtartó | Bıçak bloğu



www.tchibo.de/anleitungen • www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices • www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje • www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok • www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

de Verwendungszweck

Der Messerblock ist zum Aufbewahren von Messern vorgesehen.
Er ist für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder

- Halten Sie Kinder vom befüllten Messerblock fern. Stellen Sie ihn für Kinder unerreichbar auf. Der Messerblock könnte umkippen und auf das Kind fallen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR von Verletzung

- Stellen Sie den Messerblock immer auf eine stabile, ebene Fläche, von der er nicht leicht herunterfallen oder heruntergestoßen werden kann.
- Tragen bzw. transportieren Sie den Messerblock ausschließlich in unbefülltem Zustand.
- Sichern Sie den Messerblock immer mit einer Hand, wenn Sie ein Messer herausnehmen. Der Messerblock könnte sonst vornüber kippen und die anderen Messer herunterfallen.

VORSICHT – Sachschäden

- Die heutigen Möbel sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Messerblock.
- Schneiden Sie nicht auf dem Messerblock.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Pflege

- Der Messerblock ist aus lackiertem Holz des Gummibaums gefertigt. Wischen Sie den Artikel regelmäßig feucht ab. Nehmen Sie die Messer stets vorher heraus! Der Messerblock darf nicht in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Messerpflege:

- Lassen Sie die Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie die Messer nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Die Messer können zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, dies kann jedoch zu einer verstärkten Abnutzung der Klingen führen. Wir empfehlen daher das **schonen-dere Reinigen von Hand**. Verwenden Sie nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend sofort mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Wenn Sie die Messer in der Spülmaschine reinigen, nehmen Sie sie nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab. Die Kunststoffgriffe können bis max. 65 °C Wassertemperatur gespült werden. Wählen Sie ein entsprechendes Spülprogramm und sortieren Sie die Messer nicht direkt über der Heizspirale ein.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

en Intended use

The knife block is designed for storing knives. It is intended for home use and unsuitable for commercial purposes.

DANGER to children

- Keep children away from the knife block when it has knives in it. Place it somewhere where children cannot reach it. The knife block could tip over and fall onto the child.
- Keep the packaging material away from children. There is a risk of suffocation!

DANGER – risk of injury

- Always place the knife block down onto a stable and level surface, where it cannot easy fall or be knocked down.
- Only carry or transport the knife block when it is empty.
- Always secure the knife block with one hand when you take a knife out. The knife block could otherwise tip forwards and the other knives could fall down.

CAUTION – material damage

- Furniture today is coated with a wide variety of paints and plastics and treated with a large range of cleaners and polishes. Some of these substances may contain components which react adversely to the silicone feet and soften them. If necessary, place a non-slip mat under the knife block.
- Do not cut on the knife block.
- Not dishwasher-safe.

Care

- The knife block has been made from varnished rubber tree wood. Wipe the product regularly with a damp cloth. Always remove the knives from it first! The knife block must not be immersed in water or cleaned under running water.

Knife care:

- Never leave the knives with traces of food on them for any length of time. Always wash them immediately after use. If you cannot do this, give them a quick rinse with warm water.
- The knives can be cleaned in the dishwasher, however doing so may quickly wear down the blades. We therefore recommend the **gentler method of hand-washing** the knives. Only use a mild washing-up liquid for cleaning and immediately polish the knives dry with a soft cloth. This prevents limescale stains.
- When cleaning the knives in a dishwasher, remove them as soon as the dishwashing cycle is complete and dry them thoroughly if necessary. The plastic handles can be cleaned up to a water temperature of max. 65°C. Select an appropriate cleaning cycle and do not place the knives directly over the heating coil.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

fr Domaine d'utilisation

Le bloc à couteaux est prévu pour ranger les couteaux.
Il est conçu pour un usage domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risques pour les enfants

- Gardez les enfants éloignés du bloc à couteaux lorsqu'il est rempli. Disposez-le hors de portée des enfants. Le bloc à couteaux pourrait se renverser sur les enfants.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risque de blessure

- Posez toujours le bloc à couteaux sur une surface stable et plane d'où il ne pourra pas tomber ou être renversé facilement.
- Portez ou déplacez le bloc à couteaux uniquement lorsqu'il est vide.
- Sécurisez toujours le bloc à couteaux d'une main lorsque vous retirez un couteau. Le bloc risquerait sinon de basculer en avant et les autres couteaux pourraient tomber.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Les meubles d'aujourd'hui sont recouverts d'une grande variété de peintures et plastiques et traités avec différents produits d'entretien. Il est donc impossible d'exclure a priori que certains de ces produits contiennent des substances pouvant attaquer et ramollir les pieds en silicone. Posez éventuellement une protection antidérapante sous le bloc à couteaux.

- Ne coupez pas sur le bloc à couteaux.

- L'article ne va pas au lave-vaisselle.

Entretien

- Le bloc à couteaux est en bois d'hévéa verni. Essayez régulièrement l'article avec un chiffon humide. Enlevez toujours les couteaux pour procéder au nettoyage du bloc! Le bloc à couteaux ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé sous l'eau courante.

Entretien des couteaux:

- Ne laissez pas traîner les couteaux après utilisation, mais retirez toujours les restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. 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 essuyez les couteaux ensuite immédiatement avec un chiffon doux. Vous éviterez ainsi les taches dues aux dépôts calcaires naturels.
- 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.

cs Účel použití

Stojánek na nože je určen k uchovávání nožů.
Výrobek je koncipován k použití v soukromých domácnostech a není vhodný ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti

- Dbejte na to, aby se ke stojánku s noži nemohly dostat děti. Umístěte jej mimo jejich dosah. Stojánek na nože by se mohl překlopit a spadnout na dítě.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

NEBEZPEČÍ poranění

- Stavějte stojánek na nože vždy na stabilní, rovnou plochu, ze které nemůže lehce spadnout anebo se převrhnout.
- Stojánek přenášejte nebo přemísťujte výhradně jen v prázdném stavu.
- Při vyjímání nože stojánek přidržujte jednou rukou. Jinak by se mohl překlopit dopředu a mohly by spadnout další nože.

POZOR na věcné škody

- Současný nábytek má na sobě vrstvu laků a umělých hmot a ošetřuje se různými prostředky. Proto není zcela vyloučeno, že silikonové nožky mohou být narušeny některými složkami těchto látek a prostředků. Pod stojánek na nože event. vložte protiskluzovou podložku.
- Na stojánku na nože neřežte.
- Není vhodný do myčky.

Ošetřování

- Stojánek na nože je vyroben z nelakovaného fíkovníkového dřeva. Výrobek pravidelně otírejte vlhkým hadříkem. Nejprve nože vždy vyjměte! Stojan na nože nesmí být ponořován do vody nebo dlouho omýván pod tekoucí vodou.

Péče o nože:

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud nože nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- Nože lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebování čepelí. Doporučujeme proto **šetrnější ruční mytí**. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nože ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráníte tak skvrnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Když budete nože mýt v myčce, pak je co nejdříve vyjměte a popř. dobře osušte. Plastové rukojeti se mohou umývat vodou teplou max. 65 °C. Vyberte odpovídající program myčky a neumísťujte nože přímo nad topnou spirálu.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na příbory se usazují především na kovových částech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavá skvrna. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.

pl Przeznaczenie

Stojak na noże jest przeznaczony do przechowywania noży. Produkt zaprojektowano do użytku prywatnego i nie nadaje się on do zastosowań komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla dzieci

- Stojak z nożami przechowywać z dala od dzieci. Należy ustawić go tak, aby był poza zasięgiem dzieci. Stojak mógłby się przewrócić i spaść na dziecko.
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

- Należy zawsze stawiać stojak na noże na stabilnej, równej powierzchni, z której nie może spaść lub zostać zrzucony.
- Należy zawsze przenosić lub transportować stojak bez noży.
- Podczas wyciągania noża zawsze przytrzymywać stojak jedną ręką. W przeciwnym wypadku stojak mógłby się przewrócić, a pozostałe noże mogłyby pospadać.

UWAGA – ryzyko szkód materialnych

- Współczesne meble pokryte są różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, które czysćci się różnymi środkami. Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają składniki, które mogą wejść w agresywne reakcje z silikonowymi nóżkami i rozmiękczyć je. W razie potrzeby należy umieścić pod stojakiem podkładkę antypoślizgową.
- Nie należy kroić na stojaku.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Pielęgnacja

- Stojak na noże jest wykonany z lakierowanego drewna kauczukowego. Produkt należy regularnie czyścić wilgotną ściereczką. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze najpierw wyjąć noże! Stojaka na noże nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Pielęgnacja noży:

- Nie pozostawiać noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać noże ciepłą wodą.
- Noże mogą być wprawdzie myte w zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ostrza. Z tego powodu polecamy **łagodniejsze mycie ręczne**. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu przetrzeć noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia noży w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. Rękojeści wykonane z tworzywa sztucznego mogą być myte w zmywarce do naczyń przy maks. temperaturze 65°C. Należy wybrać odpowiedni program zmywania i nie umieszczać noży bezpośrednio nad spiralą grzewczą.
- Miniaturowe części rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części noża i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

sk Účel použitia

Stojan na nože je určený na odkladanie nožov. Je navrhnutý na použitie v súkromnej domácnosti a nie je vhodný na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Zabráňte prístupu detí k naplnenému stojanu na nože. Umiestnite ho na mieste neprístupnom pre deti. Mohlo by dôjsť k prevráteniu stojana na nože a jeho pádu na dieťa.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenia!

NEBEZPEČENSTVO poranenia

- Stojan na nože umiestňujte vždy na stabilnú, rovnú plochu, z ktorej nebude môcť ľahko spadnúť, alebo z ktorej sa nebude dať ľahko zhodiť.
- Stojan na nože prenášajte, resp. prepravujte zásadne bez nožov.
- Pri každom vyberaní noža pridržte stojan na nože rukou. Stojan na nože by sa inak mohol prevrátiť dopredu a vyššie nože by mohli vypadnúť.

POZOR – Vecné škody

- Nábytok v súčasnosti je povrchovo upravený množstvom lakov a syntetických materiálov a ošetruje sa rôznymi ošetrovacími prostriedkami. Nedá sa preto úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok môžu obsahovať zložky, ktoré môžu rozrušiť a zmäkčiť materiál silikónových nožičiek. Prip. podložte pod stojan na nože protišmykovú podložku.
- Nerežte na stojane na nože.
- Nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

Ošetrovanie

- Stojan na nože je vyrobený z lakovaného dreva gumovníka. Výrobok pravidelne utierajte vlhkou handričkou. Vždy z neho ale najskôr odstráňte nože! Stojan na nože sa nesmie ponárať do vody, ani umývať pod tečúcou vodou.

Ošetrovanie nožov:

- Nenechávajte nože odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich očistite hneď po každom použití. Ak nemôžete nože umyť okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Nože môžete síce umývať v umývačke riadu, môže to však viesť k silnejšiemu opotrebovávaniu čepelí. Z tohto dôvodu odporúčame **šetrnejšie ručné umývanie**. Na umývanie používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože vyleštite ihneď mäkkou handrou. Zabráňte tak škvrnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Ak nože budete umývať v umývačke riadu, vyberte ich po umytí čo možno najskôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte. Umelohmotné rukoväte môžete umývať až do max. 65 °C teploty vody. Zvoľte vhodný umývací program a nože neukladajte priamo nad vyhrievaciu špirálu.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na kovových častiach a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé škvrny. Odstráňte tieto škvrny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.

hu Rendeltetés

A késtartó kések tárolására szolgál. A termék magánjellegű felhasználásra alkalmas, ipari célokra nem használható.

VESZÉLY gyermekek esetében

- A gyermekeket tartsa távol a feltöltött késtartótól. Úgy helyezze el a terméket, hogy gyermekek ne férjenek hozzá. A késtartó felborulhat és a gyermekre eshet.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

VESZÉLY - sérülésveszély

- A késtartót mindig stabil, egyenes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le könnyen és nem lehet lelökni.
- A késtartót csak üresen, kések nélkül vigye vagy szállítsa.
- A késtartót mindig biztosítsa az egyik kezével, amikor kivesz belőle egy kést. A késtartó különben előredőlhet és a többi kés leeshet róla.

FIGYELEM – anyagi károk

- A mai bútorokat különböző lakkokkal vagy műanyagokkal vonják be, és különféle ápolószerekkel kezelik. Nem teljesen kizárt, hogy ezen anyagok némely összetevője a termék szilikontalpait károsítja és felpuhítja. Ezért ha szükséges, helyezzen egy csúszásgátló alátétet a késtartó alá.
- Ne vágjon semmit a késtartón.
- Nem tisztítható mosogatógépben.

Ápolás

- A késtartó lakkozott gumifából készült. A terméket rendszeresen törölgesse le nedves kendővel. előtte mindig vegye ki belőle a késeket! A késtartót nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alatt tisztítani.

A kések ápolása:

- Használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmaradékokkal állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni a késeket, röviden öblítse le őket meleg vízzel.
- A kések ugyan mosogatógépben tisztíthatók, ez azonban a pengék gyorsabb kopásához vezethet. Ezért javasoljuk, hogy a késeket inkább **kíméletesen, kézzel tisztítsa**. A tisztításhoz csak kímélő mosogatószer használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerüli a természetes vízkőképződés által okozott foltokat.
- Ha a késeket a mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatós után lehetőleg minél hamarabb vegye ki azokat a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra őket. A műanyag nyeleket max. 65 °C-os vízhőmérsékleten lehet elmosogatni. Ennek megfelelő mosogatóprogramot válasszon, és a késeket a mosogató-gépben ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csepegtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amik rozsdafoltként lesznek láthatóak. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, távolítsa el fémápolóval.

tr Kullanım amacı

Bıçak bloğu bıçakları saklamak için tasarlanmıştır. Bu ürün özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlar için uygun değildir.

Çocuklar için TEHLİKE

- Çocukları dolu bıçak bloğundan uzak tutun. Çocukların ulaşamayacağı yere yerleştirin. Bıçak bloğu devrilebilir ve çocukların üzerine düşebilir.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

Yaralanma TEHLİKESİ

- Bıçak bloğunu daima kolayca düşemeyeceği veya itilemeyeceği, sabit, düz bir zemin üzerine yerleştirin.
- Bıçak bloğunu sadece boş haliyle taşıyın.
- Bıçak bloğundan bıçak alırken, bloğu her zaman diğer elinizle sabit tutun. Aksi halde bıçak bloğu öne doğru devrilebilir ve diğer bıçaklar düşebilir.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Günümüzde mobilyalar çeşitli cilalarla ve plastiklerle kaplıdır ve çeşitli bakım ürün-leri ile işlem görmüştür. Bu nedenle bazı maddeler silikon ayaklarına zarar verebilir ve yumuşatabilir. Gerektiğinde bıçak bloğunun altına kaymayan bir altlık yerleştirin.
- Bıçak bloğun üzerinde kesmeyin.
- Bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.

Bakım

- Bıçak bloğu boyalı okaliptüs ahşabından üretilmiştir. Düzenli olarak ürünü nemli bir bezle silin. Bıçakları daima önceden çıkarın! Bıçak bloğu suya batırılmamalı veya akan su altında temizlenmemelidir.

Bıçak temizleme:

- Bıçakları üzerine yapışmış gıda artıklarıyla bırakmayın, kullanımın hemen ardından iyice temizleyin. Eğer bıçağı hemen yıkamak için fırsatınız yoksa ılık suyla biraz durulayın.
- Bıçaklar bulaşık makinesinde yıkanabilmesine rağmen bıçak ağzında yoğun bir aşınma durumuna neden olabilir. Bu nedenle daha tedbirli olması bakımından **elde yıkanmasını öneriyoruz**. Bunun için sadece yumuşak bulaşık deterjanı kullanın ve ardından bıçakları hemen yumuşak bir bezle parlatın. Bu sayede doğal kireç kalıntılarının oluşturduğu lekeleri önlemiş olursunuz.
- Bıçakları bulaşık makinesinde yıkarsanız, yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın. Plastik sapları maks. 65 °C'ye kadar su sıcaklığında yıkanabilir. Uygun bir yıkama programı seçin ve bıçağı ısıtma spiralinin üzerine doğrudan yerleştirmeyin.
- Tencereler, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle bıçağın metal kısmına tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Yayılmasını önlemek amacıyla bu lekeleri bir metal bakım maddesiyle giderin.