



Kinder-Chefmesser

Children's Kitchen Knife

Couteau de chef pour enfant

Coltello da chef per bambini

Dětský nůž šéfkuchaře

Nóż kuchenny dla dzieci

Detský nôž šéfkuchára

Gyermek séfkés

Çocuk şef bıçağı

de Produktinformation

fr Fiche produit

cs Informace o výrobku

sk Informácia o výrobku

tr Ürün bilgisi

en Product information

it Informazioni sul prodotto

pl Informacja o produkcie

hu Termékismertető

Das Messer richtig halten | Holding the knife correctly
Tenue correcte du couteau | Tenere il coltello correttamente
Správné držení nože | Správne držanie noža
Prawidłowe trzymanie noża | A kés helyes tartása
Bıçağı doğru biçimde tutma

Fingerhalterung

Finger support

Cran de maintien

Supporto per dita

Prohlubeň pro správné

umístění prstu

Uchwyt na palec

Priehlbina na umiestnenie prsta

Ujjtartó

Parmak tutacağı



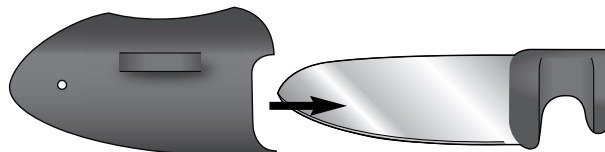
Klingenschutz aufsetzen | Attaching the blade protector

Insérer le protège-lame | Applicare il coprilama

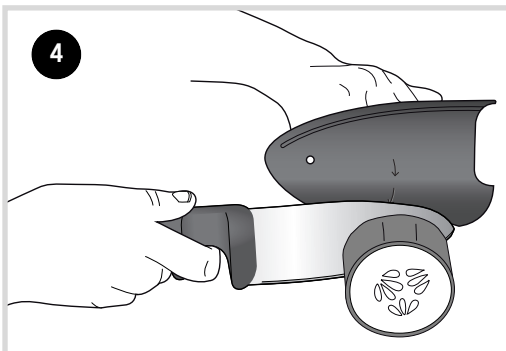
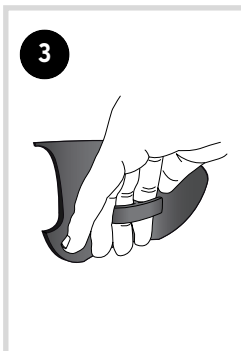
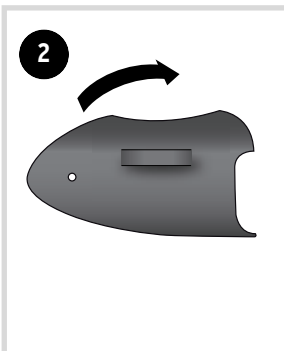
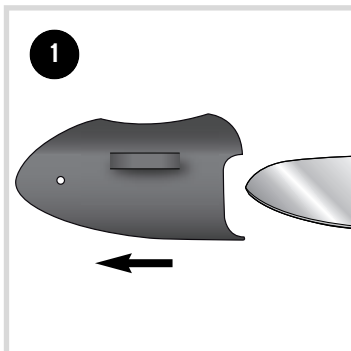
Nasazení chrániče čepele | Zakładanie osłony na ostrze

Nasadenie chrániča čepele | Pengevédő felhelyezése

Bıçak ağızı korumasını takma



Fingerschutz verwenden | Using the finger guard | Utiliser le protège-doigts | Utilizzare la protezione per le dita
Používání ochrany prstů | Używanie osłony palców | Používanie ochrany prstov | Ujjvédő használat
Parmak korumasını kullanma



Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Gesunde Ernährung macht Kindern viel mehr Spaß, wenn sie bei der Zubereitung von gesunden Gerichten mithelfen können. Schneidearbeiten z.B. kann man Kindern schon früh übertragen. Sicher gelingt das mit dem Kinder-Chefmesser. Natürlich muss es trotzdem immer unter der Aufsicht eines Erwachsenen benutzt werden!

Die Größe des Messers ist so gewählt, dass es gut in Kinderhände passt. Die Fingerhalterung verhindert Verletzungen durch Abrutschen der Hand. Der Klingenschutz wird beim Schneiden zum Fingerschutz. Die abgerundete Spitze verhindert Stichverletzungen. Die scharfe Klinge sorgt ebenfalls für Sicherheit, da Ihr Kind mit geringem Druck leicht schneiden kann. Bei höherem Druck steigt die Gefahr abzurutschen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrem Kind viel Spaß mit diesem Artikel und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Sicherheitshinweise



- Das Kinder-Chefmesser ist zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Es kann von Kindern ab 7 Jahren benutzt werden, wenn sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden, bezüglich des sicheren Gebrauchs des Messers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Messer spielen und nicht mit dem Messer umherlaufen.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Setzen Sie zur Aufbewahrung immer den Klingenschutz auf die Klinge. Setzen Sie den Klingenschutz nur auf das saubere, trockene Messer.
- Lassen Sie das Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie es grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie das Messer nicht gleich reinigen können, spülen Sie es kurz mit warmem Wasser ab.
- Das Messer und der Klingenschutz können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Klingenschutz darf sich beim Reinigen nicht auf dem Messer befinden.
Wenn Sie das Messer in der Spülmaschine reinigen, verwenden Sie nur milde Spülmittel, nehmen Sie es nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie es ggf. gut ab.
Sortieren Sie das Messer und den Klingenschutz 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.

Dear Customer

en

Healthy eating is a lot more fun for children when they can help prepare healthy meals. Chopping is something that children can learn at an early age, and the children's kitchen knife makes sure this is done safely. Of course, the knife must only ever be used under adult supervision!

The size of the knife has been chosen especially to fit children's hands. The finger support prevents injuries caused by hands slipping. The blade protector acts as a finger guard when chopping. The rounded tip prevents cutting injuries. The sharp blade also provides a level of safety, allowing your child to chop food easily with minimal pressure. Applying more pressure increases the risk of the knife slipping.

We hope you and your child have fun using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Safety warnings



- The children's kitchen knife is intended for chopping food. It may be used by children aged 7 years and up if they are supervised by an adult, have been instructed on how to use the knife safely and have understood the possible dangers.
- Children must not play or run around with the knife.
- For this reason, keep the knife out of the reach of children.
- Always place the blade protector on the blade for storage. Only put the blade protector on when the knife is clean and dry.
- Do not leave any food remains stuck to the knife for any length of time, rather always clean the knife immediately after use. If this is not possible, give it a quick rinse with hot water.
- The knife and the blade protector can be cleaned in the dishwasher. The blade protector must be removed before cleaning the knife.
If you decide to clean the knife in the dishwasher, only use a mild washing detergent, take it out of the dishwasher as soon as possible and dry it thoroughly if it is still wet.
Do not place the knife or the blade protector directly above the heating coils.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and appear as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.

Chère cliente, cher client!

fr

Une alimentation saine est beaucoup plus amusante pour les enfants s'ils peuvent participer à la préparation de repas sains. Le travail de coupe des aliments, par exemple, peut être confié aux enfants dès leur plus jeune âge. Ils y réussiront d'autant mieux avec le couteau de chef pour enfant. Naturellement, l'utilisation du couteau doit toujours s'effectuer sous la surveillance d'un adulte!

La taille du couteau est conçue de façon à bien s'adapter aux mains des enfants. Le cran de maintien empêche les blessures causées par le glissement de la main. Le protège-lame se transforme en protège-doigts lors de la coupe des aliments. L'embout arrondi empêche l'enfant de se blesser avec la pointe du couteau.

La lame tranchante assure également la sécurité de votre enfant car il suffit d'une faible pression sur le couteau pour couper les aliments. Néanmoins, le fait d'appuyer plus fort sur le couteau augmente le risque de dérapage de la lame.

Nous vous souhaitons ainsi qu'à votre enfant beaucoup de plaisir avec cet article et un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Consignes de sécurité



- Le couteau de chef pour enfant est conçu pour couper des aliments. Il peut être utilisé par les enfants à partir de 7 ans à condition d'être sous la surveillance d'un adulte, d'avoir été initié à une utilisation sans risque du couteau et d'avoir compris tous les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le couteau, ni se promener avec.
- Conservez le couteau hors de portée des enfants.
- Remettez toujours le protège-lame sur le couteau avant de le ranger. N'insérez le protège-lame que sur le couteau propre et sec.
- Ne laissez pas traîner le couteau après utilisation, mais nettoyez-le toujours des restes de nourriture dès que vous avez fini de vous en servir. Si vous ne pouvez pas le nettoyer tout de suite, rincez-le rapidement à l'eau chaude.
- Le couteau et le protège-lame peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Le protège-lame ne doit pas se trouver sur le couteau pendant le nettoyage. Si vous nettoyez le couteau au lave-vaisselle, n'utilisez que du détergent doux, retirez le couteau du lave-vaisselle aussitôt que possible après le nettoyage et séchez-le soigneusement si nécessaire. Ne placez pas le couteau et le protège-lame directement sur la résistance chauffante du lave-vaisselle.
- 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.

Gentili clienti!

it

Una sana alimentazione è molto più divertente per i bambini se possono contribuire personalmente a preparare piatti salutarì. È possibile insegnare ai bambini ad es. i lavori di taglio molto presto. Ci riuscirete sicuramente con il coltello da chef per bambini. Ovviamente, deve essere comunque utilizzato sotto la supervisione di un adulto!

La dimensione del coltello deve essere scelta in modo che sia adatto alle mani del bambino.

Il supporto per le dita impedisce le lesioni causate da uno scivolamento della mano.

Il coprilama funge da protezione per le dita durante il taglio. Il coprilama funge da protezione per le dita durante il taglio.

La punta arrotondata evita che i bambini si facciano male tagliandosi.

Anche la lama affilata garantisce la loro sicurezza poiché il bambino può effettuare il taglio con una leggera pressione. In caso di una maggiore pressione, aumenta il rischio di scivolamento.

Auguriamo a voi e al vostro bambino tanto divertimento con questo prodotto e buon appetito!

Il vostro team Tchibo

Avvertenze di sicurezza



- Il coltello da chef per bambini è concepito per tagliare generi alimentari. Può essere utilizzato dai bambini a partire dall'età di 7 anni se sono supervisionati da un adulto, se è stato loro insegnato l'uso corretto del coltello e se hanno compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con il coltello e non devono girare con il coltello.
- Conservare il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Durante lo stoccaggio, applicare sempre il coprilama sulla lama. Inserire il coprilama solo se il coltello è pulito e asciutto.
- Non lasciare residui di cibo attaccati sul coltello quando non lo si utilizza: pulirlo sempre a fondo subito dopo l'uso. Se non è possibile pulire il coltello subito dopo l'uso, passarlo brevemente sotto un getto di acqua calda.
- Il coltello e il coprilama possono essere lavati anche in lavastoviglie. Durante la pulizia, il coprilama non deve essere applicato sul coltello. Se si lava il coltello nella lavastoviglie, utilizzare solo detersivi delicati, toglierlo il prima possibile dalla lavatrice dopo il lavaggio e asciugarlo bene, se necessario. Non ordinare il coltello e il coprilama direttamente sulla resistenza termica.
- Piccole particelle di ruggine provenienti da pentole, padelle o scolapiatti rotti si attaccano spesso alle parti metalliche e sono inizialmente visibili come macchie di ruggine. Rimuovere le macchie con un detersivo per metalli per prevenirne l'ulteriore diffusione.

zdravé stravování děti baví mnohem více, když mohou při přípravě zdravých pokrmů také pomáhat. Krájení například můžete dětem již velmi brzy přenechat.

S tímto novým dětským nožem šéfkuchaře se to jistě podaří. Samozřejmě se tento nůž musí přesto používat pouze pod dohledem dospělé osoby!

Velikost nože je vybraná tak, aby se dobře vešel do rukou dětí. Prohlubeň pro správné umístění prstu zabraňuje poranění v důsledku sklouznutí ruky. Z chrániče čepele se při krájení stane ochrana prstů.

Zaoblená špička nože zabraňuje bodným poraněním.

Ostrá čepel také slouží bezpečnosti, protože tak dítě může snadno krájet už s lehkým přitlakem. Kdyby dítě muselo na nůž víc tlačit, zvýšilo by se nebezpečí sklouznutí.

Věříme, že Vám i Vašemu dítěti bude tento výrobek dlouho sloužit k plné spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Bezpečnostní pokyny



- Dětský nůž šéfkuchaře je určen ke krájení potravin. Smí jej používat děti starší 7 let, pokud jsou pod dozorem dospělé osoby, pokud jim bylo vysvětleno, jak se s nožem bezpečně manipuluje a když pochopily, jaká jim při používání nože hrozí nebezpečí.
- Děti si s nožem nesmějí hrát a nesmí s ním pobíhat.
- Nůž uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při ukládání na čepel nože vždy nasuňte chránič čepele. Chránič čepele nasazujte jen na čistý, suchý nůž.
- Nůž nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně jej umyjte ihned po použití. Pokud nůž nemůžete hned umýt, krátce jej opláchněte teplou vodou.
- Nůž a chránič čepele jsou vhodné i do myčky. Během umývání nože na něm nesmí být nasazený chránič čepele. Pokud budete nůž umývat v myčce, používejte jen šetrné prostředky na mytí nádobí, po umytí nůž pokud možno co nejdříve z myčky vyjměte a případně jej dobře utřete. Nůž a chránič čepele neumísťujte 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 rezavé skvrny. Odstraňte tyto skvrny prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.



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

Artikelnummer | Product number | Référence |
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku |
Cikkszám | Ürün numarası :
364 418

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr

Drodzy Klienci!

pl

Zdrowe odżywianie sprawia dzieciom większą radość, jeśli mogą pomóc w przygotowaniu zdrowych posiłków. Dość wcześnie można powierzyć dzieciom na przykład krojenie składników.

W bezpiecznym wykonaniu tego zadania pomocny będzie kuchenny nóż dla dzieci. Oczywiście należy go zawsze używać pod nadzorem osoby dorosłej!

Rozmiar noża jest tak dobrany, aby dobrze pasował do dziecięcych rąk. Uchwyt na palec zapobiega zranieniom wskutek ześlizgnięcia się dłoni. Podczas krojenia osłona na ostrze pełni funkcję osłony palców.

Zaokrąglona końcówka noża zapobiega ranom kłutym.

Ostre ostrze jest kolejnym czynnikiem zapewniającym bezpieczeństwo, ponieważ dziecko może z łatwością kroić żywność przy niewielkim nacisku. Większy nacisk zwiększa niebezpieczeństwo ześlizgnięcia się dłoni.

Życzymy Państwu oraz Państwa dziecku wiele radości z użytkowania tego produktu. Smacznego!

Zespół Tchibo

Wskazówki bezpieczeństwa



- Nóż kuchenny dla dzieci jest przeznaczony do krojenia artykułów spożywczych. Nóż może być używany przez dzieci w wieku od 7 lat, jeżeli znajdują się one pod nadzorem osoby dorosłej, zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania noża i zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się nożem ani z nim biegać.
- Nóż należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przed odłożeniem noża do przechowywania należy założyć osłonę na ostrze. Osłonę należy zakładać wyłącznie na czyste i suche ostrze.
- Nie pozostawiać noża zabrudzonego przywierającymi resztkami potraw. Należy go myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać nóż ciepłą wodą.
- Nóż oraz osłonę na ostrze można także myć w zmywarce do naczyń. Podczas mycia osłona na ostrze nie może znajdować się na ostrzu noża. W przypadku mycia noża w zmywarce do naczyń należy stosować wyłącznie łagodne deterenty, po umyciu jak najszybciej wyjąć nóż ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie go osuszyć.
- Nie umieszczać noża i osłony na ostrze bezpośrednio nad spiralą grzejną.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencję 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 się rdzy.

Vážení zákazníci!

sk

Zdravá strava je pre deti zábavnejšia, keď môžu pomôcť pri príprave zdravých jedál. Napríklad krájanie potravín možno už pomerne skoro prenechať na deti. Bezpečne sa to podarí s detským nožom šéfkuchára. Samozrejme nôž smie dieťa používať vždy len pod dozorom dospelej osoby!

Veľkosť noža je zvolená tak, aby dobre sedel v detskej ruke. Priehlbina na umiestnenie prsta zabráni poraneniu pri pošmyknutí ruky. Z chrániča čepele je pri krájaní ochrana prstov. Zaoblená špička bráni poraneniu pichnutím.

Ostrá čepeľ sa tiež postará o bezpečnosť, pretože dieťa tak môže ľahko krájať len s malým tlakom. Pri zvýšenom tlaku hrozí nebezpečenstvo vyšmyknutia.

Želáme vám a vášmu dieťaťu veľa zábavy s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Bezpečnostné upozornenia



- Detský nôž šéfkuchára je určený na krájanie potravín. Nôž môžu používať deti vo veku od 7 rokov len za predpokladu, že sú pod dozorom, boli poučené o bezpečnom používaní noža a pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.
- Deti sa s nožom nesmú hrať, ani s ním pobehovať.
- Nôž uschovávať mimo dosahu detí.
- Pri úschove noža vždy nasadíte na čepeľ chránič čepele. Chránič čepele nasadíte len na čistý, suchý nôž.
- Nenechávajúť nôž odložený, ak sú na ňom zvyšky jedla, ale dôkladne ho očistite hneď po každom použití. Ak nemôžete nôž umyť okamžite, krátko ho opláchnite teplou vodou.
- Nôž a chránič čepele sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Pri čistení sa na noži nesmie nachádzať chránič čepele. Keď nôž čistíte v umývačke riadu, použite len jemný čistiaci prostriedok a po umytí ho čo možno najskôr vyberte z umývačky a prípadne ho dobre osušte. Nôž a chránič čepele ale neumiestňujte priamo nad vykurovacími telesami.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na kovových častiach a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé škvrny. Na vylúčenie ďalšieho šírenia odstráňte tieto škvrny ošetrovacím prostriedkom na kov.

Kedves Vásárlónk!



Az egészséges táplálkozás vonzóbb lehet a gyermek számára, ha segíthet az egészséges ételek elkészítésében. A szeletelést például már korán meg lehet tanítani a gyermeknek. Ezzel a gyerekek számára kialakított séfkéssel ez boztosan sikerülni fog. A kés természetesen mindig csak felnőtt felügyelete mellett használható!

A kés méretéből adódóan a gyermekek kezébe illik. Az ujtartó megakadályozza, hogy a kéz lecsússzon és megsérüljön. A pengevédből vágás közben ujjvédő válik. A lekerekített késhegy megakadályozza a szúrási sérüléseket. Az éles penge szintén a biztonságot szolgálja, hiszen a gyermek így kisebb erővel is könnyedén vág. Ha nagyobb nyomást kell gyakorolni vágás közben, az növeli a megcsúszás esélyét.

Kíváncsi, hogy Ön és gyermeke is örömet lelje a termék használatában! Jó étvágyat!

A Tchibo csapata

Biztonsági előírások



- A gyermek séfkést élelmiszerek vágására tervezték. A kést 7 évesnél idősebb gyermekek használhatják, felnőtt felügyelete mellett, ha a biztonságos használatról útmutatást kaptak, és az abból eredő lehetséges veszélyeket megértették.
- A gyerekek nem játszhatnak és nem szaladgálhatnak a késsel.
- A kést tárolja olyan helyen, ahol gyermekek nem férnek hozzá.
- Ha elveszi a kést, mindig helyezze rá vissza a pengevédőt. A pengevédőt csak tiszta, száraz késre helyezze fel.
- A késen ne hagyja rajta a ráragadt ételmaradékot, hanem használat után azonnal alaposan tisztítsa meg. Amennyiben nem tudja rögtön letisztítani a kést, öblítse le meleg vízzel.
- A kés és a pengevédő mosogatógépben is tisztítható. A pengevédő tisztítás közben ne legyen a késen. Ha a kést a mosogatógépben tisztítja, csak kímélő mosogatószer használjon, a tisztítás után minél hamarabb vegye ki a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra. A kés és a pengevédőt ne helyezze közvetlenül a fűtőszál fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült edénytartók apró rozsdadarabkái előszere-tettel rakódnak le a fém részekre, és ott rozsdafoltként jelentkeznek. Távolítsa el ezeket a foltokat fémápolóval, hogy megakadályozza továbbterjedésüket.

Değerli Müşterimiz!



Çocuklar yemek hazırlamada yardım edebildiklerinde sağlıklı beslenmeleri onlar için daha eğlenceli oluyor. Örneğin kesme işlemlerini çocuklar daha önceden yapabilirler. Çocuk şef bıçağıyla bu güvenli bir şekilde gerçekleşir. Yine de tabii ki sadece bir yetişkinin gözetimi altında kullanılabilir!

Bıçağın boyu, çocukların eline sığacak şekilde seçilmiştir. Parmak tutucusu elin kaymasıyla oluşan yaralanmaları engeller. Bıçak ağız koruması keserken parmak koruması da olur. Yuvarlatılmış ucu batma yaralanmalarını engeller. Keskin bıçak ağız da koruma sağlar, çünkü çocuğunuz fazla bastırmadan kolayca kesebilir. Fazla bastırıldığında kayma tehlikesi artar.

Yeni ürününüzle size ve çocuğunuzu iyi eğlenceler diliyoruz ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Güvenlik uyarıları



- Çocuk şef bıçağı gıda kesmek için kullanıma uygundur. 7 yaşından büyük çocuklar sadece yetişkinler tarafından denetlendikleri, güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir.
- Çocuklar bıçakla oynamamalı ve onunla dolaşmamalıdır.
- Bıçağı çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Bıçağı her zaman bıçak ağız koruyucusu takılı biçimde saklayın. Bıçak ağız korumasını sadece temiz ve kuru bıçağa takın.
- Bıçağı yapışkan yemek artıklarıyla bırakmayın; her kullanımdan sonra iyice temizleyin. Kullanımın hemen ardından temizleyemezseniz, ılık suda kısaca çalkalayın.
- Bıçak ve bıçak ağız koruması bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Bıçak ağız koruması temizlenirken bıçağın üzerinde olmamalıdır. Bıçakları bulaşık makinesinde yıkarsanız sadece hafif deterjanlar kullanın, yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın. Bıçağı ve koruma ağızını ısıtma çubuklarının 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.