# NL Handleiding: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Producttitel

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Inhoud van het product

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

## Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

## Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## Veiligheidsinstructies

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# EN User Manual: Messermeister Santoku Knife with Kullenschliff Oliva Luxe Olive Wood 16.5 cm

## Product Title

Messermeister Santoku Knife with Kullenschliff Oliva Luxe Olive Wood 16.5 cm

## Contents of the Product

• 1x Santoku knife with Kullenschliff (Blade length: 16.5 cm, Total length: 30 cm)
• Blade material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15)
• Handle material: Mediterranean olive wood

## User Instructions

• Use: Ideal for slicing, chopping and mincing vegetables, fish and meat; the Kullenschliff hollows prevent food from sticking to the blade
• Cutting motion: Use a forward-and-downward pushing motion; the straight blade is less suited to a rocking motion than a chef's knife
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards; stone, glass or marble will damage the edge
• Dishwasher safe: No – always hand wash with warm water and mild detergent, dry immediately
• Acidic and salty ingredients: Rinse immediately after contact with tomatoes, citrus, vinegar or salt to protect the steel
• Handle care: Treat the olive wood handle regularly with a drop of food-safe oil to keep the wood supple and maintain its colour
• Sharpening: Maintain the edge regularly with a honing steel or whetstone; sharpening angle: 15 degrees
• Safety: The knife is sharp – store safely on a magnetic strip or in a knife block, out of reach of children

## Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
• Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
• Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
• Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

## Safety Instructions

• Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
• Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.

• Children: Keep knives out of the reach of children.
• First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
• Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

### Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children.

### Disposal Instructions

• Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
• Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
• Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

### Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening the knife.

### Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Risk of serious cuts from the sharp cutting edge.

*By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.*

---

# DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Santokumesser mit Kullenschliff Oliva Luxe Olivenholz 16,5 cm

## Produkttitel

Messermeister Santokumesser mit Kullenschliff Oliva Luxe Olivenholz 16,5 cm

## Produktinhalt

• 1x Santokumesser mit Kullenschliff (Klingenlänge: 16,5 cm, Gesamtlänge: 30 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15)
• Griffmaterial: Mediterranes Olivenholz

## Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden, Hacken und Wiegen von Gemüse, Fisch und Fleisch; der Kullenschliff verhindert das Ankleben von Schnittgut am Klingenblatt
• Schneidbewegung: Eine vorwärts-abwärts drückende Bewegung verwenden; die gerade Klinge eignet sich weniger zum Wiegeschnitt als ein Kochmesser
• Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; Stein, Glas oder Marmor beschädigen die Schneide
• Spülmaschinenfest: Nein – stets von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen, sofort abtrocknen
• Säure- und salzhaltige Zutaten: Nach Kontakt mit Tomaten, Zitrone, Essig oder Salz sofort abspülen, um den Stahl zu schützen
• Griffpflege: Den Olivenholzgriff regelmäßig mit einem Tropfen lebensmittelechtem Öl behandeln, damit das Holz geschmeidig bleibt und seine Farbe behält
• Schärfen: Die Schneide regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein pflegen; Schleifwinkel: 15 Grad
• Sicherheit: Das Messer ist scharf – sicher auf einer Magnetleiste oder in einem Messerblock aufbewahren, außerhalb der Reichweite von Kindern

## Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
• Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
• Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

## Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

### Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

### Entsorgungshinweise

• Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof bringen.
• Messer vor der Entsorgung in dickes Papier oder Karton einwickeln, um Abfallverarbeiter zu schützen.
• Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde für die korrekte Mülltrennung in Ihrer Region.

### Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen des Messers Schutzhandschuhe tragen.

### Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Risiko schwerer Schnittverletzungen durch die scharfe Klinge.

*Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.*

---

# FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau Santoku à Alvéoles Oliva Luxe Bois d'Olivier 16,5 cm

## Titre du produit

Messermeister Couteau Santoku à Alvéoles Oliva Luxe Bois d'Olivier 16,5 cm

## Contenu du produit

• 1x Couteau santoku à alvéoles (Longueur de lame: 16,5 cm, Longueur totale: 30 cm)
• Matériau de la lame: Acier inoxydable (acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15)
• Matériau du manche: Bois d'olivier méditerranéen

## Instructions d'utilisation

• Utilisation: Idéal pour trancher, hacher et émincer les légumes, le poisson et la viande; les alvéoles (Kullenschliff) empêchent les aliments de coller à la lame
• Geste de coupe: Utiliser un mouvement de poussée vers l'avant et vers le bas; la lame droite se prête moins au mouvement de balancier qu'un couteau de chef
• Planche à découper: Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique; la pierre, le verre ou le marbre endommagent le tranchant
• Compatible lave-vaisselle: Non – toujours laver à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, sécher immédiatement
• Ingrédients acides et salés: Rincer immédiatement après contact avec des tomates, du citron, du vinaigre ou du sel pour protéger l'acier
• Entretien du manche: Traiter régulièrement le manche en bois d'olivier avec quelques gouttes d'huile alimentaire pour conserver sa souplesse et sa couleur
• Affûtage: Entretenir régulièrement le tranchant avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser; angle d'affûtage: 15 degrés
• Sécurité: Le couteau est tranchant – le ranger en sécurité sur une barre magnétique ou dans un bloc à couteaux, hors de portée des enfants

## Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

## Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

### Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

### Instructions d'élimination

• Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
• Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
• Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

### Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage du couteau.

### Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

*En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.*

---

# ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillo Santoku con Hoyuelos Oliva Luxe Madera de Olivo 16,5 cm

## Título del producto

Messermeister Cuchillo Santoku con Hoyuelos Oliva Luxe Madera de Olivo 16,5 cm

## Contenido del producto

• 1x Cuchillo santoku con hoyuelos (Longitud de hoja: 16,5 cm, Longitud total: 30 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (acero alemán 1.4116 / X50CrMoV15)
• Material del mango: Madera de olivo mediterráneo

## Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar, picar y trocear verduras, pescado y carne; los hoyuelos (Kullenschliff) evitan que los alimentos se adhieran a la hoja
• Movimiento de corte: Utilizar un movimiento de empuje hacia adelante y hacia abajo; la hoja recta se adapta menos al movimiento oscilante que un cuchillo de chef
• Tabla de cortar: Usar exclusivamente tablas de madera o plástico; la piedra, el vidrio o el mármol dañan el filo
• Apto para lavavajillas: No – lavar siempre a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Ingredientes ácidos y salados: Enjuagar inmediatamente tras el contacto con tomates, limón, vinagre o sal para proteger el acero
• Cuidado del mango: Tratar regularmente el mango de madera de olivo con unas gotas de aceite apto para uso alimentario para mantener su flexibilidad y color
• Afilado: Mantener el filo regularmente con una chaira o piedra de afilar; ángulo de afilado: 15 grados
• Seguridad: El cuchillo es afilado – guardarlo de forma segura en una tira magnética o en un taco portacuchillos, fuera del alcance de los niños

## Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

## Instrucciones de seguridad

• Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
• Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.
• Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
• Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
• Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

### Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

### Instrucciones de eliminación

• Lleve los cuchillos de acero inoxidable en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
• Antes de desecharlos, envuelva los cuchillos en papel grueso o cartón para proteger a los operarios de residuos.
• Consulte a su ayuntamiento para conocer las instrucciones correctas de separación de residuos en su área.

### Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar el cuchillo.

### Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante de la hoja.

*Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.*

---

# DA Brugsanvisning: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Produkttitel

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Produktets indhold

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

## Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

## Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Aldersbegrænsninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# IT Manuale d'uso: Messermeister Coltello Santoku con Alveoli Oliva Luxe Legno d'Ulivo 16,5 cm

## Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Santoku con Alveoli Oliva Luxe Legno d'Ulivo 16,5 cm

## Contenuto del prodotto

• 1x Coltello santoku con alveoli (Lunghezza lama: 16,5 cm, Lunghezza totale: 30 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiale manico: Legno d'ulivo mediterraneo

## Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per affettare, tritare e sminuzzare verdure, pesce e carne; gli alveoli (Kullenschliff) impediscono agli alimenti di aderire alla lama
• Movimento di taglio: Usare un movimento di spinta in avanti e verso il basso; la lama dritta si presta meno al movimento oscillante rispetto a un coltello da chef
• Tagliere: Usare esclusivamente taglieri in legno o plastica; pietra, vetro o marmo danneggiano il filo
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare sempre a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Ingredienti acidi e salati: Sciacquare immediatamente dopo il contatto con pomodori, agrumi, aceto o sale per proteggere l'acciaio
• Cura del manico: Trattare regolarmente il manico in legno d'ulivo con qualche goccia di olio alimentare per mantenerne la morbidezza e il colore
• Affilatura: Mantenere regolarmente il filo con un acciaino o una pietra per affilare; angolo di affilatura: 15 gradi
• Sicurezza: Il coltello è affilato – conservarlo in sicurezza su una striscia magnetica o in un blocco coltelli, fuori dalla portata dei bambini

## Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

## Istruzioni di sicurezza

• Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.
• Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
• Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

### Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

### Istruzioni per lo smaltimento

• Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
• Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
• Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

### Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura del coltello.

### Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al filo tagliente della lama.

*Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.*

---

# PL Instrukcja obsługi: Messermeister Nóż Santoku z Wgłębieniami Oliva Luxe Drewno Oliwne 16,5 cm

## Tytuł produktu

Messermeister Nóż Santoku z Wgłębieniami Oliva Luxe Drewno Oliwne 16,5 cm

## Zawartość produktu

• 1x Nóż santoku z wgłębieniami (Długość ostrza: 16,5 cm, Długość całkowita: 30 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Śródziemnomorskie drewno oliwne

## Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia, siekania i szatkowania warzyw, ryb i mięsa; wgłębienia (Kullenschliff) zapobiegają przyklejaniu się żywności do ostrza
• Ruch cięcia: Stosować ruch pchający do przodu i w dół; proste ostrze jest mniej odpowiednie do ruchu kołyskowego niż nóż szefa kuchni
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek; kamień, szkło lub marmur niszczą krawędź tnącą
• Zmywalny w zmywarce: Nie – zawsze myć ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, natychmiast osuszać
• Kwaśne i słone składniki: Natychmiast spłukać po kontakcie z pomidorami, cytryną, octem lub solą, aby chronić stal
• Pielęgnacja rękojeści: Regularnie konserwować rękojeść z drewna oliwnego kroplą oleju spożywczego, aby zachować jej elastyczność i kolor
• Ostrzenie: Regularnie utrzymywać ostrość za pomocą stalki lub kamienia do ostrzenia; kąt ostrzenia: 15 stopni
• Bezpieczeństwo: Nóż jest ostry – przechowywać bezpiecznie na listwie magnetycznej lub w bloku na noże, z dala od dzieci

## Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po myciu osuszyć suchą ściereczką.
• Plamy: Trudne plamy usuwać miękką gąbką i łagodnym roztworem octu. Następnie dokładnie spłukać.
• Unikać: Nie używać stalowych myjek ani ściernych środków czyszczących – uszkadzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
• Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stalką, aby utrzymać krawędź tnącą.
• Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

## Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
• Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.
• Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
• Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
• Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

### Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Trzymać noże poza zasięgiem dzieci.

### Instrukcje utylizacji

• Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na miejskie wysypisko odpadów.
• Przed wyrzuceniem zawinąć noże w gruby papier lub tekturę, aby chronić pracowników obsługi odpadów.
• Należy skonsultować się z lokalnym urzędem gminy w celu uzyskania informacji o prawidłowej segregacji odpadów w danym rejonie.

### Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża używać rękawic ochronnych.

### Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych ran ciętych z powodu ostrej krawędzi tnącej.

*Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.*

---

# FI Käyttöopas: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

### Tuotteen nimi

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

### Tuotteen sisältö

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

### Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

### Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

### Turvallisuusohjeet

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Ikärajoitukset

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# CS Návod k použití: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Název výrobku

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Obsah výrobku

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

## Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

## Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## Bezpečnostní pokyny

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Věková omezení

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# HU Használati útmutató: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

### Termék neve

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

### A termék tartalma

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

### Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

### Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

### Biztonsági utasítások

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Korhatár

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# PT Manual do utilizador: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Título do produto

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Conteúdo do produto

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

## Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

## Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## Instruções de segurança

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Restrições de idade

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Instruções de eliminação

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# NO Bruksanvisning: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Produkttittel

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Produktinnhold

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

## Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

## Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## Sikkerhetsinstruksjoner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Aldersbegrensninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# RO Manual de utilizare: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Titlul produsului

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Oliva Luxe Olijfhout 16,5 cm

## Conținutul produsului

• 1x Santokumes met kuiltjes (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

## Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vis en vlees; de kuiltjes (Kullenschliff) voorkomen dat plakjes aan het lemmet blijven kleven
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; het rechte lemmet leent zich minder voor een wiegende beweging dan een koksmes
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen, glas of marmer beschadigt de snede
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Zure en zoute ingrediënten: Direct na contact met tomaat, citroen, azijn of zout afspoelen om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Behandel het olijfhout regelmatig met een druppeltje voedselveilige olie om het hout soepel en mooi van kleur te houden
• Scherphouding: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen; slijphoek: 15 graden
• Veiligheid: Het mes is scherp – bewaar het op een veilige plaats, bij voorkeur op een magneetstrip of in een messenblok, uit de buurt van kinderen

## Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## Instrucțiuni de siguranță

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

### Restricții de vârstă

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

### Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

### Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

### Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

*Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.*

---

# SV Bruksanvisning: Messermeister Santokukniv med Kullenschliff Oliva Luxe Olivträ 16,5 cm

## Produkttitel

Messermeister Santokukniv med Kullenschliff Oliva Luxe Olivträ 16,5 cm

## Produktinnehåll

• 1x Santokukniv med kullenschliff (Bladlängd: 16,5 cm, Total längd: 30 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: Mediterrant olivträ

## Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära, hacka och finhacka grönsaker, fisk och kött; kullenschliff-fördjupningarna förhindrar att maten fastnar på bladet
• Skärrörelse: Använd en framåt- och nedåtgående tryckning; det raka bladet lämpar sig mindre för gungande rörelser än en kockkniv
• Skärbräda: Använd enbart skärbrädor av trä eller plast; sten, glas eller marmor skadar eggen
• Diskmaskinssäker: Nej – alltid diska för hand med varmt vatten och milt diskmedel, torka omedelbart
• Sura och salta ingredienser: Skölj omedelbart efter kontakt med tomater, citrus, vinäger eller salt för att skydda stålet
• Skötsel av handtag: Behandla handtaget av olivträ regelbundet med en droppe livsmedelsgodkänd olja för att hålla träet mjukt och bevara dess färg
• Slipning: Underhåll eggen regelbundet med ett bryne eller slipsten; slipvinkel: 15 grader
• Säkerhet: Kniven är vass – förvara den säkert på en magnetlist eller i ett knivblock, utom räckhåll för barn

## Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
• Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

## Säkerhetsinstruktioner

• Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
• Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
• Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
• Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

## Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvara knivar utom räckhåll för barn.

## Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
• Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

## Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning av kniven.

## Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador från den vassa eggen.

*Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.*