NL Handleiding: Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Producttitel

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Inhoud van het product

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Chef's Knife Oliva Luxe Olive Wood 20 cm

Product Title

Messermeister Chef's Knife Oliva Luxe Olive Wood 20 cm

Contents of the Product

• 1x Chef's Knife (Blade length: 200 mm, Total length: 350 mm)
• Blade material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15)
• Handle material: Mediterranean olive wood

User Instructions

• Use: Ideal for cutting, chopping, mincing and portioning vegetables, meat, fish and herbs
• Sharpening: Hand-sharpened at 15 degrees per side – maintain the edge with a honing steel or whetstone
• Cutting technique: Rest the tip on the cutting board and rock the back of the blade up and down for efficient, rocking cuts
• Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with mild detergent; dry immediately after washing
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards; stone or glass surfaces will damage the blade edge
• Blade care: Rinse immediately after contact with acidic or salty foods (tomato, citrus, vinegar) to prevent discolouration
• Handle care: Occasionally apply a drop of food-safe oil to keep the olive wood supple and in good condition
• Storage: Store on a knife block, magnetic strip or in a protective sheath; do not store loose in a drawer to protect the blade
• Blade hardness: 57–58 HRC – hard enough for lasting sharpness, suitable for resharpening with standard sharpening tools

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 Kochmesser Oliva Luxe Olivenholz 20 cm

Produkttitel

Messermeister Kochmesser Oliva Luxe Olivenholz 20 cm

Produktinhalt

• 1x Kochmesser (Klingenlänge: 200 mm, Gesamtlänge: 350 mm)
• Klingenmaterial: Edelstahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15)
• Griffmaterial: Mediterranes Olivenholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden, Hacken, Würfeln und Portionieren von Gemüse, Fleisch, Fisch und Kräutern
• Schliff: Handgeschliffen auf 15 Grad pro Seite – Schneide mit einem Wetzstahl oder Schleifstein pflegen
• Schneidetechnik: Messerspitze auf dem Schneidebrett ruhen lassen und den hinteren Teil auf und ab bewegen für eine effiziente Wiegebewegung
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen; sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Schneidebrett: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; Stein oder Glas beschädigt die Schneide
• Klingenpflege: Nach Kontakt mit säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln (Tomaten, Zitrusfrüchte, Essig) sofort abspülen, um Verfärbungen zu vermeiden
• Griffpflege: Den Griff gelegentlich mit einem Tropfen lebensmittelechtem Öl einreiben, damit das Olivenholz geschmeidig und schön bleibt
• Aufbewahrung: Auf einem Messerblock, Magnetstreifen oder in einer Schutzhülle aufbewahren; nicht lose in einer Schublade lagern
• Klingenhärte: 57–58 HRC – hart genug für dauerhaft scharfe Schneide, geeignet zum Nachschärfen mit Standardwerkzeug

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 de Chef Oliva Luxe Bois d'Olivier 20 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau de Chef Oliva Luxe Bois d'Olivier 20 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau de chef (Longueur de lame : 200 mm, Longueur totale : 350 mm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable (acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15)
• Matériau du manche : Bois d'olivier méditerranéen

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper, hacher, émincer et portion légumes, viandes, poissons et herbes aromatiques
• Affûtage : Affûté à la main à 15 degrés par côté – entretenir le tranchant avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser
• Technique de coupe : Poser la pointe sur la planche à découper et faire basculer la partie arrière de la lame de haut en bas pour un mouvement de bercement efficace
• Compatible lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux ; sécher immédiatement après le lavage
• Planche à découper : Utiliser exclusivement des planches en bois ou en plastique ; la pierre ou le verre endommage le tranchant
• Entretien de la lame : Rincer immédiatement après contact avec des aliments acides ou salés (tomate, agrumes, vinaigre) pour éviter les décolorations
• Entretien du manche : Appliquer occasionnellement une goutte d'huile alimentaire pour garder le bois d'olivier souple et en bon état
• Rangement : Ranger sur un bloc à couteaux, une barre magnétique ou dans une housse de protection ; ne pas ranger librement dans un tiroir
• Dureté de la lame : 57–58 HRC – suffisamment dure pour une longue durée de tranchant, compatible avec les outils d'affûtage standard

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 de Chef Oliva Luxe Madera de Olivo 20 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo de Chef Oliva Luxe Madera de Olivo 20 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo de chef (Longitud de hoja: 200 mm, Longitud total: 350 mm)
• 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, trocear y porcionar verduras, carne, pescado y hierbas aromáticas
• Afilado: Afilado a mano a 15 grados por lado – mantener el filo con una chaira o piedra de afilar
• Técnica de corte: Apoyar la punta sobre la tabla de cortar y balancear la parte trasera de la hoja hacia arriba y hacia abajo para un movimiento de corte basculante eficiente
• Apto para lavavajillas: No – lavar exclusivamente a mano en agua caliente con detergente suave; secar inmediatamente después del lavado
• Tabla de cortar: Utilizar exclusivamente tablas de madera o plástico; la piedra o el vidrio dañarán el filo
• Cuidado de la hoja: Enjuagar inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos o salados (tomate, cítricos, vinagre) para evitar decoloraciones
• Cuidado del mango: Aplicar ocasionalmente una gota de aceite apto para uso alimentario para mantener la madera de olivo flexible y en buen estado
• Almacenamiento: Guardar en un taco para cuchillos, tira magnética o funda protectora; no guardar suelto en un cajón
• Dureza de la hoja: 57–58 HRC – suficientemente dura para una larga duración del filo, apta para reafilado con herramientas estándar

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Produkttitel

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Produktets indhold

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 da Chef Oliva Luxe Legno d'Olivo 20 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Chef Oliva Luxe Legno d'Olivo 20 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da chef (Lunghezza lama: 200 mm, Lunghezza totale: 350 mm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiale manico: Legno d'olivo mediterraneo

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare, tritare, sminuzzare e porzionare verdure, carne, pesce ed erbe aromatiche
• Affilatura: Affilato a mano a 15 gradi per lato – mantenere il filo con un acciaino o una pietra per affilare
• Tecnica di taglio: Appoggiare la punta sul tagliere e dondolare la parte posteriore della lama su e giù per un movimento di taglio a dondolo efficiente
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano in acqua calda con detergente delicato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; pietra o vetro danneggiano il filo della lama
• Cura della lama: Sciacquare immediatamente dopo il contatto con alimenti acidi o salati (pomodoro, agrumi, aceto) per evitare scolorimenti
• Cura del manico: Applicare occasionalmente una goccia di olio alimentare per mantenere il legno d'olivo morbido e in buone condizioni
• Conservazione: Conservare su un blocco coltelli, una striscia magnetica o in una custodia protettiva; non riporre liberamente in un cassetto
• Durezza della lama: 57–58 HRC – abbastanza dura per una lunga durata del filo, adatta alla riaffilatura con strumenti standard

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 Szefa Kuchni Oliva Luxe Drewno Oliwne 20 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż Szefa Kuchni Oliva Luxe Drewno Oliwne 20 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 200 mm, Całkowita długość: 350 mm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Śródziemnomorskie drewno oliwne

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia, siekania, szatkowania i porcjowania warzyw, mięsa, ryb i ziół
• Ostrzenie: Ręcznie ostrzony pod kątem 15 stopni na stronę – utrzymywać ostrze przy pomocy stalki do ostrzenia lub kamienia szlifierskiego
• Technika krojenia: Oprzeć czubek noża na desce do krojenia i kołysać tylną częścią ostrza w górę i w dół dla efektywnego ruchu kołyszącego
• Zmywarko odporny: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem; natychmiast osuszyć po myciu
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie desek drewnianych lub plastikowych; kamień lub szkło uszkodzą ostrze
• Pielęgnacja ostrza: Spłukać natychmiast po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet), aby zapobiec przebarwieniom
• Pielęgnacja rękojeści: Okazjonalnie nanosić kroplę oleju spożywczego, aby drewno oliwne pozostało elastyczne i w dobrym stanie
• Przechowywanie: Przechowywać na bloku na noże, listwie magnetycznej lub w etui ochronnym; nie przechowywać luzem w szufladzie
• Twardość ostrza: 57–58 HRC – wystarczająco twarde dla długotrwałej ostrości, nadające się do ponownego ostrzenia standardowymi narzędziami

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Název výrobku

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Obsah výrobku

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Termék neve

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

A termék tartalma

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Título do produto

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Conteúdo do produto

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Produkttittel

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Produktinnhold

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Titlul produsului

Messermeister Koksmes Oliva Luxe Olijfhout 20 cm

Conținutul produsului

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 350 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor snijden, hakken, snipperen en verdelen van groenten, vlees, vis en kruiden
• Slijpwijze: Met de hand geslepen op 15 graden per zijde – gebruik een aanzetstaal of slijpsteen voor onderhoud van de snede
• Snijpechniek: Laat de punt op de snijplank rusten en beweeg het achterste deel op en neer voor een efficiënte, wiegende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; steen of glas beschadigt de snede
• Onderhoud lemmet: Direct afspoelen na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn) om verkleuringen te voorkomen
• Onderhoud greep: Regelmatig insmeren met een druppel voedselveilige olie om het olijfhout soepel en mooi te houden
• Opbergen: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; niet los in een lade bewaren om de snede te beschermen
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – hard genoeg voor langdurige scherpte, geschikt voor herslijpen met standaard slijpmiddelen

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 Kockkniv Oliva Luxe Olivträ 20 cm

Produkttitel

Messermeister Kockkniv Oliva Luxe Olivträ 20 cm

Produktinnehåll

• 1x Kockkniv (Bladlängd: 200 mm, Total längd: 350 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: Mediterrant olivträ

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära, hacka, finhacka och portionera grönsaker, kött, fisk och örter
• Slipning: Handslipat till 15 grader per sida – underhåll eggen med ett brynsål eller brynsten
• Skärteknik: Vila knivspetsen mot skärbrädan och gunga den bakre delen av bladet upp och ner för en effektiv gungande skärrörelse
• Diskmaskinsäker: Nej – diska enbart för hand i varmt vatten med milt diskmedel; torka omedelbart efter diskning
• Skärbräda: Använd enbart skärbrädor av trä eller plast; sten eller glas skadar eggen
• Skötsel av blad: Skölj omedelbart efter kontakt med sura eller salta livsmedel (tomat, citrus, vinäger) för att förhindra missfärgning
• Skötsel av handtag: Applicera regelbundet en droppe livsmedelsgodkänd olja för att hålla olivträet mjukt och i gott skick
• Förvaring: Förvara på ett knivblock, magnetlist eller i ett skyddsfodral; förvara inte löst i en låda
• Bladhårdhet: 57–58 HRC – tillräckligt hårt för långvarig skärpa, lämpligt för omslipning med standardverktyg

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.