NL Handleiding: Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Producttitel

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Inhoud van het product

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Paring Knife Oliva Luxe Olive Wood 9 cm

Product Title

Messermeister Paring Knife Oliva Luxe Olive Wood 9 cm

Contents of the Product

• 1x Paring Knife (Blade length: 9 cm, Total length: 20 cm)
• Material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15), handle in Mediterranean olive wood

User Instructions

• Use: Ideal for thinly peeling potatoes, apples, carrots and citrus fruit, and for precision tasks such as coring
• Sharpening angle: European grind at 15 degrees per side
• Blade hardness: 57-58 HRC
• Dishwasher safe: No – always hand wash in warm water with mild detergent and dry immediately
• Suitable cutting boards: Wood or plastic; avoid glass, ceramic or stone to protect the blade
• Blade maintenance: Sharpen regularly with a honing steel or whetstone to maintain sharpness
• Handle maintenance: Periodically treat the olive wood handle with a drop of food-safe oil to prevent drying out
• After cutting acidic or salty foods (citrus, tomato, vinegar): clean the blade immediately to prevent oxidation
• Safety: Always move the knife away from the body when cutting; store in a knife block or with a blade guard

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 Schälmesser Oliva Luxe Olivenholz 9 cm

Produkttitel

Messermeister Schälmesser Oliva Luxe Olivenholz 9 cm

Produktinhalt

• 1x Schälmesser (Klingenlänge: 9 cm, Gesamtlänge: 20 cm)
• Material: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15), Griff aus mediterranem Olivenholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum dünnen Schälen von Kartoffeln, Äpfeln, Karotten und Zitrusfrüchten sowie für Präzisionsarbeiten wie das Entfernen von Kernen
• Schliffwinkel: Europäischer Schliff bei 15 Grad pro Seite
• Klingenhärte: 57-58 HRC
• Spülmaschinenfest: Nein – stets von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen und sofort abtrocknen
• Geeignete Schneidbretter: Holz oder Kunststoff; Glas, Keramik oder Stein vermeiden, um die Klinge zu schützen
• Klingenpflege: Regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein schärfen, um die Schärfe zu erhalten
• Griffpflege: Den Olivenholzgriff gelegentlich mit einem Tropfen lebensmittelechtem Öl behandeln, um Austrocknung zu verhindern
• Nach dem Schneiden von säurehaltigen oder salzigen Lebensmitteln (Zitrusfrüchte, Tomate, Essig): Klinge sofort reinigen, um Oxidation zu verhindern
• Sicherheit: Messer beim Schneiden stets vom Körper wegbewegen; in einem Messerblock oder mit Klingenschutz aufbewahren

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 à Éplucher Oliva Luxe Bois d'Olivier 9 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Éplucher Oliva Luxe Bois d'Olivier 9 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à éplucher (Longueur de lame : 9 cm, Longueur totale : 20 cm)
• Matériau : Acier inoxydable (acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15), manche en bois d'olivier méditerranéen

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour éplucher finement les pommes de terre, pommes, carottes et agrumes, ainsi que pour les travaux de précision comme l'évidage
• Angle d'affûtage : Affûtage européen à 15 degrés par côté
• Dureté de la lame : 57-58 HRC
• Compatible lave-vaisselle : Non – toujours laver à la main à l'eau chaude avec un détergent doux et sécher immédiatement
• Planches à découper adaptées : Bois ou plastique ; éviter le verre, la céramique ou la pierre pour protéger le tranchant
• Entretien de la lame : Affûter régulièrement avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser pour conserver le tranchant
• Entretien du manche : Traiter périodiquement le manche en bois d'olivier avec une goutte d'huile alimentaire pour éviter le dessèchement
• Après avoir coupé des aliments acides ou salés (agrumes, tomate, vinaigre) : nettoyer la lame immédiatement pour prévenir l'oxydation
• Sécurité : Toujours diriger le couteau à l'opposé du corps lors de la coupe ; ranger dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame

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 Mondador Oliva Luxe Madera de Olivo 9 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Mondador Oliva Luxe Madera de Olivo 9 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo mondador (Longitud de hoja: 9 cm, Longitud total: 20 cm)
• Material: Acero inoxidable (acero alemán 1.4116 / X50CrMoV15), mango de madera de olivo mediterráneo

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para pelar finamente patatas, manzanas, zanahorias y cítricos, y para trabajos de precisión como el descorazonado
• Ángulo de afilado: Afilado europeo a 15 grados por lado
• Dureza de la hoja: 57-58 HRC
• Apto para lavavajillas: No – lavar siempre a mano con agua caliente y detergente suave y secar inmediatamente
• Tablas de corte adecuadas: Madera o plástico; evitar vidrio, cerámica o piedra para proteger el filo
• Mantenimiento de la hoja: Afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar para mantener el corte
• Mantenimiento del mango: Tratar periódicamente el mango de madera de olivo con una gota de aceite apto para uso alimentario para evitar que se seque
• Tras cortar alimentos ácidos o salados (cítricos, tomate, vinagre): limpiar la hoja inmediatamente para prevenir la oxidación
• Seguridad: Mover siempre el cuchillo en dirección contraria al cuerpo al cortar; guardar en un taco portacuchillos o con una funda protectora

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Produkttitel

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Produktets indhold

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Spelucchino Oliva Luxe Legno d'Olivo 9 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Spelucchino Oliva Luxe Legno d'Olivo 9 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello spelucchino (Lunghezza lama: 9 cm, Lunghezza totale: 20 cm)
• Materiale: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15), manico in legno d'olivo mediterraneo

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per sbucciare sottilmente patate, mele, carote e agrumi, e per lavori di precisione come la rimozione del torsolo
• Angolo di affilatura: Affilatura europea a 15 gradi per lato
• Durezza della lama: 57-58 HRC
• Adatto alla lavastoviglie: No – lavare sempre a mano in acqua calda con detergente delicato e asciugare immediatamente
• Taglieri idonei: Legno o plastica; evitare vetro, ceramica o pietra per proteggere il filo
• Manutenzione della lama: Affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per mantenere il taglio
• Manutenzione del manico: Trattare periodicamente il manico in legno d'olivo con una goccia di olio alimentare per evitare che si secchi
• Dopo aver tagliato alimenti acidi o salati (agrumi, pomodoro, aceto): pulire immediatamente la lama per prevenire l'ossidazione
• Sicurezza: Muovere sempre il coltello in direzione opposta al corpo durante il taglio; conservare in un blocco porta-coltelli o con una protezione per la lama

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 do Obierania Oliva Luxe Drewno Oliwkowe 9 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Obierania Oliva Luxe Drewno Oliwkowe 9 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż do obierania (Długość ostrza: 9 cm, Długość całkowita: 20 cm)
• Materiał: Stal nierdzewna (niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15), rękojeść z drewna oliwkowego

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do cienkiego obierania ziemniaków, jabłek, marchewki i owoców cytrusowych oraz do precyzyjnych prac, takich jak wycinanie gniazd nasiennych
• Kąt ostrzenia: Europejskie ostrzenie pod kątem 15 stopni na stronę
• Twardość ostrza: 57-58 HRC
• Nadaje się do zmywarki: Nie – zawsze myć ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i natychmiast osuszać
• Odpowiednie deski do krojenia: Drewno lub tworzywo sztuczne; unikać szkła, ceramiki lub kamienia, aby chronić krawędź tnącą
• Konserwacja ostrza: Regularnie ostrzyć ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia, aby zachować ostrość
• Konserwacja rękojeści: Okresowo natłuszczać rękojeść z drewna oliwkowego kroplą oleju spożywczego, aby zapobiec wysychaniu
• Po krojeniu kwaśnych lub słonych produktów (cytrusy, pomidor, ocet): natychmiast oczyścić ostrze, aby zapobiec utlenianiu
• Bezpieczeństwo: Podczas krojenia zawsze kierować nóż od siebie; przechowywać w bloku na noże lub z osłoną ostrza

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Název výrobku

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Obsah výrobku

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Termék neve

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

A termék tartalma

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Título do produto

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Conteúdo do produto

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Produkttittel

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Produktinnhold

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Titlul produsului

Messermeister Schilmes Oliva Luxe Olijfhout 9 cm

Conținutul produsului

• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van mediterraan olijfhout

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het dun schillen van aardappels, appels, wortels en citrusfruit, en voor precisiewerk zoals het uitsnijden van klokkhuizen
• Snijhoek: Europees geslepen op 15 graden per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Geschikte snijplanken: Hout of kunststof; vermijd glas, keramiek of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: De olijfhouten greep periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om uitdroging te voorkomen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (citrus, tomaat, azijn): het lemmet direct schoonmaken om oxidatie te voorkomen
• Veiligheid: Mes altijd van u af bewegen tijdens het snijden; bewaar het mes in een messenblok of met een bescherming op het lemmet

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 Skalkniv Oliva Luxe Olivträ 9 cm

Produkttitel

Messermeister Skalkniv Oliva Luxe Olivträ 9 cm

Produktinnehåll

• 1x Skalkniv (Bladlängd: 9 cm, Total längd: 20 cm)
• Material: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15), handtag i mediterrant olivträ

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att tunt skala potatis, äpplen, morötter och citrusfrukter samt för precisionsarbete som urholkning
• Slipvinkel: Europeisk slipning vid 15 grader per sida
• Bladhårdhet: 57-58 HRC
• Diskmaskinssäker: Nej – diska alltid för hand i varmt vatten med milt diskmedel och torka omedelbart
• Lämpliga skärbrädor: Trä eller plast; undvik glas, keramik eller sten för att skydda eggen
• Underhåll av bladet: Slipa regelbundet med ett bryne eller slipsten för att bibehålla skärpan
• Underhåll av handtaget: Behandla olivträhandtaget periodiskt med en droppe livsmedelssäker olja för att förhindra att det torkar ut
• Efter skärning av sura eller salta livsmedel (citrus, tomat, vinäger): rengör bladet omedelbart för att förhindra oxidation
• Säkerhet: Rör alltid kniven bort från kroppen vid skärning; förvara i ett knivblock eller med ett skydd för bladet

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.