NL Handleiding: Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Producttitel

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Inhoud van het product

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Carving Set Avanta Damascus 2-piece - Carving Knife 20 cm & Meat Fork 18 cm - 67-layer Damascus Steel

Product Title

Messermeister Carving Set Avanta Damascus 2-piece - Carving Knife 20 cm & Meat Fork 18 cm - 67-layer Damascus Steel

Contents of the Product

• 1x Carving Knife (Blade length: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Meat Fork (Length: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Blade material: 67-layer Damascus steel with Japanese VG10 core (stainless steel)
• Handle material: Dark pakkawood (Ebony Pakkawood)

User Instructions

• Use: Ideal for carving roasted meats, turkey, rolled roasts and other large cuts of meat at the table
• Cutting angle: 15 degrees - sharpened on a water whetstone for an ultra-sharp, fine edge
• Blade hardness: 62 HRC - the edge retains its sharpness for an exceptionally long time
• Dishwasher safe: No - hand wash only in warm water with a mild detergent
• Drying: Dry immediately after washing with a soft cloth
• Blade care: Clean the blade immediately after contact with acidic products (tomato, citrus, vinegar) to prevent staining on the Damascus steel
• Handle care: Periodically treat the pakkawood handle with food-safe oil (e.g. mineral oil or walnut oil)
• Sharpening: Use a honing steel or whetstone regularly to maintain the edge
• Cutting surface: Use only on wooden or plastic cutting boards - never on stone or porcelain
• Storage: Store safely, preferably in a knife block, on a magnetic knife strip or in the original packaging to protect the blade

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 Tranchierset Avanta Damascus 2-teilig - Tranchiermesser 20 cm & Fleischgabel 18 cm - 67-lagiger Damaststahl

Produkttitel

Messermeister Tranchierset Avanta Damascus 2-teilig - Tranchiermesser 20 cm & Fleischgabel 18 cm - 67-lagiger Damaststahl

Produktinhalt

• 1x Tranchiermesser (Klingenlänge: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Fleischgabel (Länge: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Klingenmaterial: 67-lagiger Damaststahl mit japanischem VG10-Kern (rostfreier Stahl)
• Griffmaterial: Dunkles Pakkaholz (Ebony Pakkaholz)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Tranchieren von Braten, Truthahn, Rollbraten und anderen großen Fleischstücken am Tisch
• Schnittwinkel: 15 Grad - auf einem Wasserstein geschliffen für eine rasiermesserscharfe, feine Schneide
• Klingenhärte: 62 HRC - die Schneide bleibt außergewöhnlich lange scharf
• Spülmaschinenfest: Nein - ausschließlich von Hand in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel waschen
• Trocknen: Sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch abtrocknen
• Klingenpflege: Klinge nach Kontakt mit säurehaltigen Produkten (Tomate, Zitrus, Essig) sofort reinigen, um Flecken auf dem Damaststahl zu vermeiden
• Griffpflege: Den Pakkaholz-Griff regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl behandeln (z. B. Mineralöl oder Walnussöl)
• Schärfen: Regelmäßig Wetzstahl oder Schleifstein verwenden, um die Schneide zu erhalten
• Schneidunterlage: Nur auf Holz- oder Kunststoffschneidebrettern verwenden - niemals auf Stein oder Porzellan
• Aufbewahrung: Sicher aufbewahren, vorzugsweise in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in der Originalverpackung

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 Set à Découper Avanta Damascus 2 pièces - Couteau à Découper 20 cm & Fourchette à Viande 18 cm - Acier Damas 67 couches

Titre du produit

Messermeister Set à Découper Avanta Damascus 2 pièces - Couteau à Découper 20 cm & Fourchette à Viande 18 cm - Acier Damas 67 couches

Contenu du produit

• 1x Couteau à découper (Longueur de lame : 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Fourchette à viande (Longueur : 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Matériau de la lame : Acier damas 67 couches avec noyau japonais VG10 (acier inoxydable)
• Matériau du manche : Bois de pakka foncé (Ebony Pakkawood)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour découper les rôtis, la dinde, les rôtis roulés et autres grandes pièces de viande à table
• Angle de coupe : 15 degrés - affûté sur une pierre à eau pour un tranchant ultra-fin et précis
• Dureté de la lame : 62 HRC - le tranchant reste exceptionnellement longtemps affûté
• Compatible lave-vaisselle : Non - laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux
• Séchage : Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon doux
• Entretien de la lame : Nettoyer la lame immédiatement après contact avec des produits acides (tomate, agrumes, vinaigre) pour éviter les taches sur l'acier damas
• Entretien du manche : Traiter périodiquement le manche en pakkawood avec une huile alimentaire (ex. huile minérale ou huile de noix)
• Affûtage : Utiliser régulièrement un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant
• Surface de découpe : Utiliser uniquement sur des planches à découper en bois ou en plastique - jamais sur pierre ou porcelaine
• Rangement : Ranger en sécurité, de préférence dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans l'emballage d'origine

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 Set de Trinchar Avanta Damascus 2 piezas - Cuchillo Trinchador 20 cm & Tenedor para Carne 18 cm - Acero Damasco 67 capas

Título del producto

Messermeister Set de Trinchar Avanta Damascus 2 piezas - Cuchillo Trinchador 20 cm & Tenedor para Carne 18 cm - Acero Damasco 67 capas

Contenido del producto

• 1x Cuchillo trinchador (Longitud de hoja: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Tenedor para carne (Longitud: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Material de la hoja: Acero damasco 67 capas con núcleo japonés VG10 (acero inoxidable)
• Material del mango: Pakkawood oscuro (Ebony Pakkawood)

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para trinchar asados, pavo, redondos y otros cortes grandes de carne en la mesa
• Ángulo de corte: 15 grados - afilado en una piedra de agua para un filo ultrafino y preciso
• Dureza de la hoja: 62 HRC - el filo mantiene su agudeza durante un tiempo excepcionalmente largo
• Apto para lavavajillas: No - lavar únicamente a mano en agua caliente con un detergente suave
• Secado: Secar inmediatamente después del lavado con un paño suave
• Cuidado de la hoja: Limpiar la hoja inmediatamente tras el contacto con productos ácidos (tomate, cítricos, vinagre) para evitar manchas en el acero damasco
• Cuidado del mango: Tratar periódicamente el mango de pakkawood con aceite apto para alimentos (p. ej. aceite mineral o aceite de nuez)
• Afilado: Usar regularmente una chaira o piedra de afilar para mantener el filo
• Superficie de corte: Usar únicamente sobre tablas de cortar de madera o plástico - nunca sobre piedra o porcelana
• Almacenamiento: Guardar de forma segura, preferiblemente en un taco para cuchillos, en una tira magnética o en el embalaje original

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Produkttitel

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Produktets indhold

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Set da Intaglio Avanta Damascus 2 pezzi - Coltello da Intaglio 20 cm & Forchetta per Carne 18 cm - Acciaio Damasco 67 strati

Titolo del prodotto

Messermeister Set da Intaglio Avanta Damascus 2 pezzi - Coltello da Intaglio 20 cm & Forchetta per Carne 18 cm - Acciaio Damasco 67 strati

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da intaglio (Lunghezza lama: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Forchetta per carne (Lunghezza: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiale lama: Acciaio damasco 67 strati con nucleo giapponese VG10 (acciaio inossidabile)
• Materiale manico: Pakkawood scuro (Ebony Pakkawood)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per intagliare arrosti, tacchino, arrosti arrotolati e altri tagli di carne di grandi dimensioni a tavola
• Angolo di taglio: 15 gradi - affilato su una pietra ad acqua per un filo ultra-affilato e preciso
• Durezza della lama: 62 HRC - il filo mantiene la sua affilatura per un tempo eccezionalmente lungo
• Lavabile in lavastoviglie: No - lavare esclusivamente a mano in acqua calda con un detergente delicato
• Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno morbido
• Cura della lama: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con prodotti acidi (pomodoro, agrumi, aceto) per evitare macchie sull'acciaio damasco
• Cura del manico: Trattare periodicamente il manico in pakkawood con olio alimentare (es. olio minerale o olio di noci)
• Affilatura: Utilizzare regolarmente un acciaino o una pietra per mantenere il filo
• Superficie di taglio: Utilizzare solo su taglieri in legno o plastica - mai su pietra o porcellana
• Conservazione: Conservare in modo sicuro, preferibilmente in un blocco coltelli, su una striscia magnetica o nella confezione originale

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 Zestaw do Krojenia Avanta Damascus 2-częściowy - Nóż do Krojenia 20 cm & Widelec do Mięsa 18 cm - Stal Damasceńska 67 warstw

Tytuł produktu

Messermeister Zestaw do Krojenia Avanta Damascus 2-częściowy - Nóż do Krojenia 20 cm & Widelec do Mięsa 18 cm - Stal Damasceńska 67 warstw

Zawartość produktu

• 1x Nóż do krojenia (Długość ostrza: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Widelec do mięsa (Długość: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiał ostrza: Stal damasceńska 67 warstw z japońskim rdzeniem VG10 (stal nierdzewna)
• Materiał rękojeści: Ciemne drewno pakka (Ebony Pakkawood)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia pieczeni, indyka, roladek i innych dużych kawałków mięsa przy stole
• Kąt ostrza: 15 stopni - ostrzony na kamieniu wodnym dla wyjątkowo ostrego i precyzyjnego cięcia
• Twardość ostrza: 62 HRC - krawędź tnąca zachowuje ostrość przez wyjątkowo długi czas
• Nadaje się do zmywarki: Nie - myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem
• Suszenie: Suszyć natychmiast po umyciu miękką ściereczką
• Pielęgnacja ostrza: Czyścić ostrze natychmiast po kontakcie z kwaśnymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet), aby zapobiec plamom na stali damasceńskiej
• Pielęgnacja rękojeści: Okresowo smarować rękojeść z drewna pakka olejem spożywczym (np. olejem mineralnym lub olejem orzechowym)
• Ostrzenie: Regularnie używać stalki lub kamienia do ostrzenia, aby utrzymać krawędź tnącą
• Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych lub plastikowych deskach do krojenia - nigdy na kamieniu ani porcelanie
• Przechowywanie: Przechowywać bezpiecznie, najlepiej w bloku na noże, na magnetycznej listwie lub w oryginalnym opakowaniu

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Tuotteen nimi

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Tuotteen sisältö

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Název výrobku

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Obsah výrobku

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Termék neve

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

A termék tartalma

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Título do produto

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Conteúdo do produto

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Produkttittel

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Produktinnhold

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Titlul produsului

Messermeister Trancheerset Avanta Damascus 2-delig - Vleesmes 20 cm & Vleesvork 18 cm - 67 lagen damaststaal

Conținutul produsului

• 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het trancheren van gebraden vlees, kalkoen, rollade en andere grote stukken vlees aan tafel
• Snijhoek: 15 graden - geslepen op een waterslijpsteen voor een vlijmscherpe, fijne snede
• Hardheid lemmet: 62 HRC - de snede blijft extreem lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee - uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een zachte doek
• Lemmetonderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om vlekken op het damaststaal te voorkomen
• Greeponderhoud: Behandel de pakkahout greep periodiek met een voedselveilige olie (bijv. minerale olie of walnotenolie)
• Scherphouding: Gebruik een aanzetstaal of slijpsteen om de snede regelmatig bij te houden
• Snijondergrond: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank - nooit op steen of porselein
• Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok, op een magnetische messenstrook of in de originele verpakking om de snede te beschermen

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 Tranchersats Avanta Damascus 2-delar - Trancherkniv 20 cm & Köttgaffel 18 cm - 67-lagers Damaskusstål

Produkttitel

Messermeister Tranchersats Avanta Damascus 2-delar - Trancherkniv 20 cm & Köttgaffel 18 cm - 67-lagers Damaskusstål

Produktinnehåll

• 1x Trancherkniv (Bladlängd: 20 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• 1x Köttgaffel (Längd: 18 cm) - Messermeister Avanta Damascus
• Bladmaterial: Damaskusstål 67 lager med japansk VG10-kärna (rostfritt stål)
• Handtagsmaterial: Mörkt pakkaträ (Ebony Pakkawood)

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att tranchera stekt kött, kalkon, rulader och andra stora köttbitar vid bordet
• Skärvinkel: 15 grader - slipad på en vattenbryne för en extremt vass och fin egg
• Bladhårdhet: 62 HRC - eggen behåller sin skärpa under exceptionellt lång tid
• Diskmaskinssäker: Nej - diskas endast för hand i varmt vatten med ett milt diskmedel
• Torkning: Torka omedelbart efter diskning med en mjuk trasa
• Bladskötsel: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med sura produkter (tomat, citrus, vinäger) för att förhindra fläckar på damaskusstålet
• Handtagsskötsel: Behandla handtaget av pakkaträ regelbundet med livsmedelssäker olja (t.ex. mineralolja eller valnötsolja)
• Slipning: Använd regelbundet ett bryne eller en brynsten för att hålla eggen skarp
• Skärunderlag: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast - aldrig på sten eller porslin
• Förvaring: Förvara säkert, helst i ett knivblock, på en magnetisk knivlist eller i originalförpackningen för att skydda eggen

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.