NL Handleiding: Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Producttitel

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Inhoud van het product

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Knife Set Avanta Damascus 3-piece - Chef's Knife 20 cm, Utility Knife 15 cm & Paring Knife 9 cm

Product Title

Messermeister Knife Set Avanta Damascus 3-piece - Chef's Knife 20 cm, Utility Knife 15 cm & Paring Knife 9 cm

Contents of the Product

• 1x Chef's knife (Blade length: 20 cm)
• 1x Utility knife (Blade length: 15 cm)
• 1x Paring knife (Blade length: 9 cm)
• Blade material: Stainless steel (67-layer Damascus steel with VG10 core)
• Handle material: Pakkawood (Ebony Pakkawood)

User Instructions

• Use: Suitable for cutting vegetables, fruit, herbs, meat, fish and cheese; the chef's knife (20 cm) for heavy-duty cutting, the utility knife (15 cm) for smaller tasks, the paring knife (9 cm) for peeling and precision cuts
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent; dry immediately after washing
• Cutting surface: Use only a wooden or plastic cutting board; never glass or stone to protect the blade edge
• Blade maintenance: Use a honing steel for daily maintenance and a whetstone for deeper sharpening; sharpening angle: 15 degrees
• Maintenance after acidic products: Rinse the blade immediately after contact with citrus, tomato or vinegar to prevent oxidation
• Handle maintenance: Occasionally apply a drop of food-safe oil to the pakkawood to keep it supple and looking its best
• Safety: Knives are sharp – store safely out of reach of children; use a knife block or blade guard for storage

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 Messerset Avanta Damascus 3-teilig - Kochmesser 20 cm, Allzweckmesser 15 cm & Schälmesser 9 cm

Produkttitel

Messermeister Messerset Avanta Damascus 3-teilig - Kochmesser 20 cm, Allzweckmesser 15 cm & Schälmesser 9 cm

Produktinhalt

• 1x Kochmesser (Klingenlänge: 20 cm)
• 1x Allzweckmesser (Klingenlänge: 15 cm)
• 1x Schälmesser (Klingenlänge: 9 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (67-lagiger Damaszener Stahl mit VG10-Kern)
• Griffmaterial: Pakkaholz (Ebony Pakkaholz)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden von Gemüse, Obst, Kräutern, Fleisch, Fisch und Käse; das Kochmesser (20 cm) für schwere Schneidarbeiten, das Allzweckmesser (15 cm) für kleinere Aufgaben, das Schälmesser (9 cm) zum Schälen und für Präzisionsschnitte
• Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel; sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Schneidfläche: Ausschließlich Schneidbretter aus Holz oder Kunststoff verwenden; niemals Glas oder Stein, um die Klinge zu schützen
• Klingenpflege: Wetzstahl für die tägliche Pflege und Schleifstein für tieferes Nachschärfen verwenden; Schleifwinkel: 15 Grad
• Pflege nach säurehaltigen Lebensmitteln: Klinge nach Kontakt mit Zitrusfrüchten, Tomaten oder Essig sofort abspülen, um Oxidation zu verhindern
• Griffpflege: Gelegentlich einen Tropfen lebensmittelechtes Öl auf das Pakkaholz auftragen, um es geschmeidig zu halten
• Sicherheit: Messer sind scharf – sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; Messerblock oder Klingenschutz zur Aufbewahrung verwenden

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 Ensemble de couteaux Avanta Damascus 3 pièces - Couteau de chef 20 cm, Couteau utilitaire 15 cm & Couteau à éplucher 9 cm

Titre du produit

Messermeister Ensemble de couteaux Avanta Damascus 3 pièces - Couteau de chef 20 cm, Couteau utilitaire 15 cm & Couteau à éplucher 9 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau de chef (Longueur de lame : 20 cm)
• 1x Couteau utilitaire (Longueur de lame : 15 cm)
• 1x Couteau à éplucher (Longueur de lame : 9 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable (acier damas 67 couches avec noyau VG10)
• Matériau du manche : Bois Pakka (Ebony Pakkawood)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour couper légumes, fruits, herbes, viande, poisson et fromage ; le couteau de chef (20 cm) pour les travaux de coupe intensifs, le couteau utilitaire (15 cm) pour les tâches plus légères, le couteau à éplucher (9 cm) pour éplucher et les coupes de précision
• Adapté au lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux ; sécher immédiatement après le lavage
• Surface de découpe : Utiliser uniquement une planche à découper en bois ou en plastique ; jamais en verre ou en pierre pour protéger le tranchant
• Entretien de la lame : Utiliser un fusil à aiguiser pour l'entretien quotidien et une pierre à aiguiser pour un affûtage plus profond ; angle d'affûtage : 15 degrés
• Entretien après produits acides : Rincer la lame immédiatement après contact avec des agrumes, des tomates ou du vinaigre pour éviter l'oxydation
• Entretien du manche : Appliquer occasionnellement une goutte d'huile alimentaire sur le bois Pakka pour le maintenir souple et beau
• Sécurité : Les couteaux sont tranchants – les conserver en lieu sûr hors de portée des enfants ; utiliser un bloc à couteaux ou un protège-lame pour le rangement

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 cuchillos Avanta Damascus 3 piezas - Cuchillo de chef 20 cm, Cuchillo utilitario 15 cm & Cuchillo mondador 9 cm

Título del producto

Messermeister Set de cuchillos Avanta Damascus 3 piezas - Cuchillo de chef 20 cm, Cuchillo utilitario 15 cm & Cuchillo mondador 9 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo de chef (Longitud de hoja: 20 cm)
• 1x Cuchillo utilitario (Longitud de hoja: 15 cm)
• 1x Cuchillo mondador (Longitud de hoja: 9 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (acero Damasco de 67 capas con núcleo VG10)
• Material del mango: Madera Pakka (Ebony Pakkawood)

Instrucciones de uso

• Uso: Apto para cortar verduras, frutas, hierbas, carne, pescado y queso; el cuchillo de chef (20 cm) para trabajos de corte intensivos, el cuchillo utilitario (15 cm) para tareas más ligeras, el cuchillo mondador (9 cm) para pelar y cortes de precisión
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua tibia y detergente suave; secar inmediatamente después del lavado
• Superficie de corte: Utilizar únicamente tablas de cortar de madera o plástico; nunca de vidrio o piedra para proteger el filo
• Mantenimiento de la hoja: Usar un afilador de acero para el mantenimiento diario y una piedra de afilar para un afilado más profundo; ángulo de afilado: 15 grados
• Mantenimiento tras productos ácidos: Enjuagar la hoja inmediatamente tras el contacto con cítricos, tomate o vinagre para evitar la oxidación
• Mantenimiento del mango: Aplicar ocasionalmente una gota de aceite apto para uso alimentario sobre la madera Pakka para mantenerla suave y en buen estado
• Seguridad: Los cuchillos son afilados – guardarlos de forma segura fuera del alcance de los niños; usar un taco portacuchillos o protector de hoja para su almacenamiento

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Produkttitel

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Produktets indhold

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 di coltelli Avanta Damascus 3 pezzi - Coltello da chef 20 cm, Coltello universale 15 cm & Coltello spelucchino 9 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Set di coltelli Avanta Damascus 3 pezzi - Coltello da chef 20 cm, Coltello universale 15 cm & Coltello spelucchino 9 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da chef (Lunghezza lama: 20 cm)
• 1x Coltello universale (Lunghezza lama: 15 cm)
• 1x Coltello spelucchino (Lunghezza lama: 9 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio Damascus 67 strati con nucleo VG10)
• Materiale manico: Legno Pakka (Ebony Pakkawood)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per tagliare verdure, frutta, erbe, carne, pesce e formaggi; il coltello da chef (20 cm) per lavori di taglio intensi, il coltello universale (15 cm) per compiti più leggeri, il coltello spelucchino (9 cm) per sbucciare e tagli di precisione
• Adatto alla lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Superficie di taglio: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; mai vetro o pietra per proteggere il filo della lama
• Manutenzione della lama: Utilizzare un acciaino per la manutenzione quotidiana e una pietra per affilare per una affilatura più profonda; angolo di affilatura: 15 gradi
• Manutenzione dopo prodotti acidi: Sciacquare la lama immediatamente dopo il contatto con agrumi, pomodori o aceto per prevenire l'ossidazione
• Manutenzione del manico: Applicare occasionalmente una goccia di olio alimentare sul legno Pakka per mantenerlo morbido e in buone condizioni
• Sicurezza: I coltelli sono affilati – conservarli in modo sicuro fuori dalla portata dei bambini; utilizzare un blocco coltelli o una protezione per la lama per la conservazione

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 noży Avanta Damascus 3-częściowy - Nóż szefa kuchni 20 cm, Nóż uniwersalny 15 cm & Nóż do obierania 9 cm

Tytuł produktu

Messermeister Zestaw noży Avanta Damascus 3-częściowy - Nóż szefa kuchni 20 cm, Nóż uniwersalny 15 cm & Nóż do obierania 9 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 20 cm)
• 1x Nóż uniwersalny (Długość ostrza: 15 cm)
• 1x Nóż do obierania (Długość ostrza: 9 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (stal damasceńska 67 warstw z rdzeniem VG10)
• Materiał rękojeści: Drewno Pakka (Ebony Pakkawood)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Nadaje się do krojenia warzyw, owoców, ziół, mięsa, ryb i sera; nóż szefa kuchni (20 cm) do intensywnych prac krojenia, nóż uniwersalny (15 cm) do mniejszych zadań, nóż do obierania (9 cm) do obierania i precyzyjnych cięć
• Nadaje się do zmywarki: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem; natychmiast osuszyć po umyciu
• Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie desek do krojenia z drewna lub tworzywa sztucznego; nigdy ze szkła ani kamienia, aby chronić ostrze
• Konserwacja ostrza: Używać stalki do codziennej konserwacji i kamienia do ostrzenia do głębszego ostrzenia; kąt ostrzenia: 15 stopni
• Konserwacja po produktach kwaśnych: Spłukać ostrze natychmiast po kontakcie z cytrusami, pomidorami lub octem, aby zapobiec utlenianiu
• Konserwacja rękojeści: Okazjonalnie nanosić kroplę oleju dopuszczonego do kontaktu z żywnością na drewno Pakka, aby zachować jego elastyczność i wygląd
• Bezpieczeństwo: Noże są ostre – przechowywać bezpiecznie poza zasięgiem dzieci; używać bloku na noże lub osłony ostrza do przechowywania

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Název výrobku

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Obsah výrobku

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Termék neve

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

A termék tartalma

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Título do produto

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Conteúdo do produto

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Produkttittel

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Produktinnhold

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Titlul produsului

Messermeister Messenset Avanta Damascus 3-delig - Koksmes 20 cm, Universeel Mes 15 cm & Schilmes 9 cm

Conținutul produsului

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm)
• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 15 cm)
• 1x Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (67 lagen damaststaal met VG10-kern)
• Materiaal greep: Pakkahout (Ebony Pakkahout)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, fruit, kruiden, vlees, vis en kaas; het koksmes (20 cm) voor zwaar snijwerk, het universeel mes (15 cm) voor kleinere taken, het schilmes (9 cm) voor schillen en precisiesneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijvlak: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; nooit van glas of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud lemmet: Gebruik een aanzetstaal voor dagelijks onderhoud en een slijpsteen voor diepere opscherping; slijphoek: 15 graden
• Onderhoud na zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met citrus, tomaat of azijn om oxidatie te voorkomen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op het pakkahout om het hout soepel en mooi te houden
• Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze veilig buiten bereik van kinderen; gebruik een messenblok of -beschermer voor opslag

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 Knivset Avanta Damascus 3-delat - Kockkniv 20 cm, Universalkniv 15 cm & Skalkniv 9 cm

Produkttitel

Messermeister Knivset Avanta Damascus 3-delat - Kockkniv 20 cm, Universalkniv 15 cm & Skalkniv 9 cm

Produktinnehåll

• 1x Kockkniv (Bladlängd: 20 cm)
• 1x Universalkniv (Bladlängd: 15 cm)
• 1x Skalkniv (Bladlängd: 9 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (67-lagers damaskusstål med VG10-kärna)
• Handtagsmaterial: Pakkaträ (Ebony Pakkawood)

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för att skära grönsaker, frukt, örter, kött, fisk och ost; kockkniven (20 cm) för intensivt skärarbete, universalkniven (15 cm) för mindre uppgifter, skalkniven (9 cm) för skalning och precisionsskärning
• Diskmaskinssäker: Nej – diskas endast för hand med varmt vatten och milt diskmedel; torkas omedelbart efter diskning
• Skäryta: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; aldrig av glas eller sten för att skydda eggen
• Underhåll av bladet: Använd ett brynostål för dagligt underhåll och en brynsten för djupare skärpning; slipningsvinkel: 15 grader
• Underhåll efter sura produkter: Skölj bladet omedelbart efter kontakt med citrus, tomat eller vinäger för att förhindra oxidation
• Underhåll av handtaget: Applicera då och då en droppe livsmedelsgodkänd olja på pakkaträt för att hålla det smidigt och välmående
• Säkerhet: Knivar är vassa – förvara säkert utom räckhåll för barn; använd ett knivblock eller bladskydd för förvaring

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.