NL Handleiding: Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Producttitel

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Inhoud van het product

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steak Knives Avanta Damascus 13 cm - 67-layer Damascus steel - 4 pieces

Product Title

Messermeister Steak Knives Avanta Damascus 13 cm - 67-layer Damascus steel - 4 pieces

Contents of the Product

• 4x Steak knife Messermeister Avanta Damascus (Blade length: 13 cm)
• Blade material: 67-layer Damascus steel with Japanese VG10 core (stainless steel)
• Handle material: Dark pakkawood (Ebony Pakkawood)

User Instructions

• Use: Ideal for cutting steak and meat at the table; the smooth 15-degree edge preserves the juices in the meat
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent, dry immediately
• After contact with acidic or salty foods (tomato, citrus, vinegar): rinse and dry immediately to prevent discolouration
• Cutting board: use only wood or plastic; never stone or glass, as these will damage the edge
• Sharpening: maintain the 15-degree edge with a honing steel or whetstone every few months with regular use
• Handle care: periodically apply a drop of food-safe oil to the pakkawood handle to keep it supple and looking its best
• Storage: store safely on a knife block or magnetic strip; loose storage in a drawer can damage the blade edge
• Safety: knives have an extremely sharp edge – always cut away from yourself and keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and a mild detergent. Dry immediately to prevent water spots.
• Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners, as these can scratch the stainless steel surface.
• Storage: Store cutlery dry and organised to prevent scratches.

Safety Instructions

• Sharp edges: Knife blades and fork tines are sharp. Handle with care, especially when drying.
• Temperature: Cutlery may become hot when in contact with hot food or liquids. Handle with caution.
• Inspect cutlery before use for any burrs or sharp edges.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

• Dispose of used stainless steel cutlery at a metal recycling point or local waste facility.
• Remove any non-metal components (e.g. plastic handles) before disposal for separate recycling.

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 Steakmesser Avanta Damascus 13 cm - 67-lagiger Damaststahl - 4 Stück

Produkttitel

Messermeister Steakmesser Avanta Damascus 13 cm - 67-lagiger Damaststahl - 4 Stück

Produktinhalt

• 4x Steakmesser Messermeister Avanta Damascus (Klingenlänge: 13 cm)
• Klingenmaterial: 67-lagiger Damaststahl mit japanischem VG10-Kern (Edelstahl)
• Griffmaterial: Dunkles Pakkaholz (Ebony Pakkaholz)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Steak und Fleisch am Tisch; die glatte 15-Grad-Schneide hält die Fleischsäfte im Inneren
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, sofort abtrocknen
• Nach Kontakt mit sauren oder salzigen Speisen (Tomate, Zitrus, Essig): sofort abspülen und trocknen, um Verfärbungen zu vermeiden
• Schneidunterlage: nur Holz oder Kunststoff verwenden; niemals Stein oder Glas, da dies die Schneide beschädigt
• Schärfen: die 15-Grad-Schneide alle paar Monate mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen
• Pflege des Griffs: das Pakkaholz gelegentlich mit einem Tropfen lebensmittelechtem Öl behandeln, damit es geschmeidig und schön bleibt
• Aufbewahrung: Messer sicher auf einem Messerblock oder Magnetstreifen aufbewahren; loses Lagern in einer Schublade kann die Schneide beschädigen
• Sicherheit: die Messer haben eine äußerst scharfe Schneide – stets vom Körper weg schneiden und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
• Flecken: Für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung verwenden.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese die Edelstahloberfläche zerkratzen können.
• Aufbewahrung: Besteck trocken und geordnet aufbewahren, um Kratzer zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Scharfe Kanten: Messer und Gabelzinken sind scharf. Beim Handhaben vorsichtig sein, besonders beim Abtrocknen.
• Temperatur: Besteck kann sich erhitzen, wenn es mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten in Berührung

kommt. Vorsichtig handhaben.
• Besteck vor Gebrauch auf Grate oder scharfe Kanten prüfen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

• Ausgedienten Besteck aus rostfreiem Stahl bei einer Metallsammelstelle oder dem Wertstoffhof abgeben.
• Nicht-metallische Teile (z. B. Kunststoffgriffe) vor der Entsorgung für eine getrennte Verwertung entfernen.

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 Couteaux à Steak Avanta Damascus 13 cm - Acier Damas 67 couches - 4 pièces

Titre du produit

Messermeister Couteaux à Steak Avanta Damascus 13 cm - Acier Damas 67 couches - 4 pièces

Contenu du produit

• 4x Couteau à steak Messermeister Avanta Damascus (Longueur de lame : 13 cm)
• Matériau de la lame : Acier Damas 67 couches avec noyau japonais VG10 (acier inoxydable)
• Matériau du manche : Bois de pakka foncé (Pakka ébène)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour découper steak et viande à table ; le tranchant lisse à 15 degrés préserve les jus dans la viande
• Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux, sécher immédiatement
• Après contact avec des aliments acides ou salés (tomate, agrumes, vinaigre) : rincer et sécher immédiatement pour éviter la décoloration
• Planche à découper : utiliser uniquement du bois ou du plastique ; jamais de pierre ou de verre, car cela endommage le tranchant
• Affûtage : maintenir le tranchant à 15 degrés avec un fusil ou une pierre à aiguiser tous les quelques mois
• Entretien du manche : appliquer périodiquement une goutte d'huile alimentaire sur le bois de pakka pour le garder souple et beau
• Rangement : ranger les couteaux sur un bloc à couteaux ou une barre magnétique ; le rangement en vrac dans un tiroir peut endommager le tranchant
• Sécurité : les couteaux ont un tranchant extrêmement aiguisé – toujours couper en s'éloignant de soi et tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux. Sécher immédiatement pour éviter les traces d'eau.
• Taches : Utiliser un nettoyant pour inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou décolorations.
• À éviter : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits abrasifs, qui pourraient rayer la surface en inox.
• Rangement : Ranger les couverts au sec et de manière ordonnée pour éviter les rayures.

Consignes de sécurité

• Bords tranchants : Les lames de couteaux et les dents de fourchettes sont tranchantes. Manipuler avec précaution, notamment lors du séchage.
• Température : Les couverts peuvent chauffer au contact d'aliments ou de liquides chauds. Manipuler

avec prudence.
• Inspecter les couverts avant utilisation pour détecter toute bavure ou bord tranchant.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Déposer les couverts en inox usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
• Retirer les éventuelles parties non métalliques (par ex. manches en plastique) avant l'élimination pour un tri séparé.

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 Cuchillos para Carne Avanta Damascus 13 cm - Acero Damasco 67 capas - 4 piezas

Título del producto

Messermeister Cuchillos para Carne Avanta Damascus 13 cm - Acero Damasco 67 capas - 4 piezas

Contenido del producto

• 4x Cuchillo para carne Messermeister Avanta Damascus (Longitud de hoja: 13 cm)
• Material de la hoja: Acero Damasco de 67 capas con núcleo japonés VG10 (acero inoxidable)
• Material del mango: Pakkawood oscuro (Pakkawood ébano)

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar carne y filetes en la mesa; el filo liso de 15 grados conserva los jugos dentro de la carne
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Tras el contacto con alimentos ácidos o salados (tomate, cítricos, vinagre): aclarar y secar de inmediato para evitar decoloraciones
• Tabla de cortar: usar únicamente madera o plástico; nunca piedra o cristal, ya que dañan el filo
• Afilado: mantener el filo a 15 grados con una chaira o piedra de afilar cada pocos meses
• Cuidado del mango: aplicar periódicamente una gota de aceite apto para uso alimentario en el pakkawood para mantenerlo flexible y en buen estado
• Almacenamiento: guardar los cuchillos de forma segura en un taco portacuchillos o una barra magnética; guardarlos sueltos en un cajón puede dañar el filo
• Seguridad: los cuchillos tienen un filo extremadamente afilado – cortar siempre alejándose del cuerpo y mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y un detergente suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
• Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
• Almacenamiento: Guardar los cubiertos secos y ordenados para evitar arañazos.

Instrucciones de seguridad

• Bordes cortantes: Las hojas de los cuchillos y las púas de los tenedores son afilados. Manipular con cuidado, especialmente al secar.
• Temperatura: Los cubiertos pueden calentarse al entrar en contacto con alimentos o líquidos calientes.

Manejar con precaución.
• Inspeccionar los cubiertos antes de su uso para detectar rebabas o bordes afilados.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

• Lleve los cubiertos de acero inoxidable usados a un punto de recogida de metales o al centro de reciclaje local.
• Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico) antes de su eliminación para un reciclaje separado.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Produkttitel

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Produktets indhold

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Coltelli da Bistecca Avanta Damascus 13 cm - Acciaio Damasco 67 strati - 4 pezzi

Titolo del prodotto

Messermeister Coltelli da Bistecca Avanta Damascus 13 cm - Acciaio Damasco 67 strati - 4 pezzi

Contenuto del prodotto

• 4x Coltello da bistecca Messermeister Avanta Damascus (Lunghezza lama: 13 cm)
• Materiale lama: Acciaio Damasco 67 strati con nucleo giapponese VG10 (acciaio inossidabile)
• Materiale manico: Pakkawood scuro (Pakkawood Ebano)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare bistecche e carne a tavola; il filo liscio a 15 gradi mantiene i succhi all'interno della carne
• Lavabile in lavastoviglie: No – solo lavaggio a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Dopo il contatto con cibi acidi o salati (pomodoro, agrumi, aceto): sciacquare e asciugare immediatamente per evitare scoloriture
• Tagliere: utilizzare solo legno o plastica; mai pietra o vetro, poiché danneggiano il filo
• Affilatura: mantenere il filo a 15 gradi con un acciaino o una pietra per affilare ogni pochi mesi
• Cura del manico: applicare periodicamente una goccia di olio per uso alimentare sul pakkawood per mantenerlo morbido e bello
• Conservazione: conservare i coltelli su un blocco porta-coltelli o una barra magnetica; la conservazione sciolta in un cassetto può danneggiare il filo
• Sicurezza: i coltelli hanno un filo estremamente affilato – tagliare sempre lontano dal corpo e tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente per evitare aloni d'acqua.
• Macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
• Evitare: Non utilizzare pagliette in acciaio o detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
• Conservazione: Conservare le posate asciutte e in ordine per evitare graffi.

Istruzioni di sicurezza

• Bordi taglienti: Le lame dei coltelli e i rebbi delle forchette sono affilati. Maneggiare con cura, specialmente durante l'asciugatura.
• Temperatura: Le posate possono scaldarsi a contatto con cibi o liquidi caldi. Maneggiare con cautela.
• Ispezionare le posate prima dell'uso per eventuali bave o bordi taglienti.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

• Smaltire le posate in acciaio inossidabile usate presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
• Rimuovere eventuali componenti non metallici (ad es. manici in plastica) prima dello smaltimento per il riciclaggio separato.

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 Noże do Steków Avanta Damascus 13 cm - Stal Damascus 67 warstw - 4 sztuki

Tytuł produktu

Messermeister Noże do Steków Avanta Damascus 13 cm - Stal Damascus 67 warstw - 4 sztuki

Zawartość produktu

• 4x Nóż do steków Messermeister Avanta Damascus (Długość ostrza: 13 cm)
• Materiał ostrza: Stal Damascus 67 warstw z japońskim rdzeniem VG10 (stal nierdzewna)
• Materiał rękojeści: Ciemne drewno pakka (Pakka heban)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia steków i mięsa przy stole; gładkie ostrze pod kątem 15 stopni zachowuje soki wewnątrz mięsa
• Nadaje się do zmywarki: Nie – wyłącznie mycie ręczne ciepłą wodą z łagodnym detergentem, natychmiast osuszyć
• Po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi potrawami (pomidor, cytrusy, ocet): natychmiast opłukać i osuszyć, aby zapobiec przebarwieniom
• Deska do krojenia: używać wyłącznie drewna lub tworzywa sztucznego; nigdy kamienia ani szkła, gdyż uszkadzają ostrze
• Ostrzenie: utrzymywać ostrze pod kątem 15 stopni za pomocą stalki lub osełki co kilka miesięcy
• Pielęgnacja rękojeści: okresowo nanosić kroplę oleju spożywczego na drewno pakka, aby pozostało elastyczne i piękne
• Przechowywanie: przechowywać noże bezpiecznie na bloku do noży lub listwie magnetycznej; luźne przechowywanie w szufladzie może uszkodzić ostrze
• Bezpieczeństwo: noże mają niezwykle ostre ostrze – zawsze kroić od siebie i przechowywać poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Natychmiast osuszyć, aby zapobiec powstawaniu zacieków.
• Plamy: Do trudnych plam lub przebarwień używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu wody z octem.
• Unikać: Nie używać stalowej wełny ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
• Przechowywanie: Przechowywać sztućce suche i uporządkowane, aby zapobiec powstawaniu zarysowań.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostre krawędzie: Ostrza noży i zęby widelców są ostre. Zachować ostrożność podczas używania, szczególnie przy wycieraniu do sucha.

• Temperatura: Sztućce mogą nagrzewać się w kontakcie z gorącymi potrawami lub płynami. Używać ostrożnie.
• Przed użyciem sprawdzić sztućce pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte sztućce ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub do miejscowego punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Przed oddaniem do recyklingu usunąć ewentualne elementy niemetalowe (np. uchwyty z tworzywa sztucznego) w celu oddzielnego przetworzenia.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Tuotteen nimi

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Tuotteen sisältö

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Název výrobku

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Obsah výrobku

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Termék neve

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

A termék tartalma

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Título do produto

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Conteúdo do produto

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Instruções de segurança

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Produkttittel

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Produktinnhold

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Titlul produsului

Messermeister Steakmessen Avanta Damascus 13 cm - 67 lagen damaststaal - 4 stuks

Conținutul produsului

• 4x Steakmes Messermeister Avanta Damascus (Lemmetlengte: 13 cm)
• Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (roestvrij staal)
• Materiaal greep: Donker pakkahout (Ebony Pakkahout)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en vlees aan tafel; de gladde snede van 15 graden houdt de sappen in het vlees
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en een mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zuur of zout voedsel (tomaat, citrus, azijn): direct afspoelen en drogen om verkleuring te voorkomen
• Snijplank: gebruik uitsluitend hout of kunststof; nooit steen of glas, dit beschadigt de snede
• Slijpen: houd de snede op 15 graden bij met een aanzetstaal of slijpsteen; elke paar maanden bij intensief gebruik
• Greepverzorging: behandel het pakkahout periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en mooi te houden
• Opbergen: bewaar de messen veilig op een messenblok of magneetstrip; los opbergen in een lade kan de snede beschadigen
• Veiligheid: messen zijn voorzien van een vlijmscherpe snede – altijd van u af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
• Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
• Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

• Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
• Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen.

Wees voorzichtig.
• Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

• Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
• Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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 Steakknivar Avanta Damascus 13 cm - 67-lagers Damaskusstål - 4 delar

Produkttitel

Messermeister Steakknivar Avanta Damascus 13 cm - 67-lagers Damaskusstål - 4 delar

Produktinnehåll

• 4x Stekkniv Messermeister Avanta Damascus (Bladlängd: 13 cm)
• Bladmaterial: 67-lagers Damaskusstål med japansk VG10-kärna (rostfritt stål)
• Handtagsmaterial: Mörkt pakkaved (Ebony Pakkaved)

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära stek och kött vid bordet; det slata 15-graders egget bevarar saften inuti köttet
• Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt med varmt vatten och milt diskmedel, torka omedelbart
• Efter kontakt med sura eller salta livsmedel (tomat, citrus, ättika): skölj och torka omedelbart för att förhindra missfärgning
• Skärbräda: använd endast trä eller plast; aldrig sten eller glas, eftersom det skadar egget
• Slipning: håll egget på 15 grader med ett brynstål eller brynsten var några månad vid regelbunden användning
• Handtagsvård: applicera periodiskt en droppe livsmedelssäker olja på pakkavedhandtaget för att hålla det mjukt och vackert
• Förvaring: förvara knivarna säkert på ett knivblock eller en magnetlist; löst förvarade i en låda kan skada egget
• Säkerhet: knivarna har ett extremt vasst egg – skär alltid bort från kroppen och förvara utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
• Fläckar: Använd ett rostfritt stål-rengöringsmedel eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan på rostfritt stål.
• Förvaring: Förvara besticken torra och ordnade för att undvika repor.

Säkerhetsinstruktioner

• Vassa kanter: Knivsblad och gaffelspetsar är vassa. Hantera varsamt, särskilt vid torkning.
• Temperatur: Bestick kan bli varmt vid kontakt med varm mat eller heta vätskor. Hantera försiktigt.
• Kontrollera besticken före användning för grader eller vassa kanter.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

• Lämna uttjänt bestick av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallåtervinning eller till en återvinningscentral.
• Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast) innan inlämning för separat återvinning.

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.