NL Handleiding: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Producttitel

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Inhoud van het product

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Messermeister Santoku Knife with Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Product Title

Messermeister Santoku Knife with Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Contents of the Product

• 1x Santoku Knife with Kullenschliff (Blade length: 130 mm, Total length: 266 mm)
• Blade material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15)
• Handle material: POM plastic with 3 stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for cutting vegetables, fish and meat using a push-cutting motion (forward and downward); suitable for thin slices, julienne and fine chopping
• Cutting motion: Use a forward and downward pushing motion; avoid rocking as with a classic chef's knife
• Kullenschliff: The hollows along the blade prevent food from sticking to the knife
• Sharpening angle: Sharpen the knife at 15 degrees to maintain original cutting performance
• Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with mild detergent and dry immediately
• Cleaning: Clean immediately after use, especially after contact with acidic or salty foods (tomato, citrus, vinegar)
• Cutting board: Use only on wooden or plastic cutting boards; glass and stone will damage the blade
• Maintenance: Regular honing with a sharpening steel or whetstone keeps the edge sharp
• Storage: Store in a knife block, on a magnetic strip or with a blade guard; loose storage in a drawer damages the blade

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
• Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
• Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
• Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

Safety Instructions

• Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
• Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.

• Children: Keep knives out of the reach of children.
• First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
• Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children.

Disposal Instructions

• Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
• Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
• Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening the knife.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Risk of serious cuts from the sharp cutting edge.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Santokumesser mit Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Produkttitel

Messermeister Santokumesser mit Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Produktinhalt

• 1x Santokumesser mit Kullenschliff (Klingenlänge: 130 mm, Gesamtlänge: 266 mm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15)
• Griffmaterial: POM-Kunststoff mit 3 rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch mit einer schiebenden Schneidbewegung (nach vorne und unten); geeignet für dünne Scheiben, Julienne und feines Hacken
• Schneidbewegung: Schiebende Bewegung nach vorne und unten verwenden; kein Wiegen wie bei einem klassischen Kochmesser
• Kullenschliff: Die Vertiefungen entlang der Klinge verhindern, dass Lebensmittel am Messer haften bleiben
• Schleifwinkel: Messer auf 15 Grad schleifen, um die originale Schneidleistung zu erhalten
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen und sofort abtrocknen
• Reinigung: Sofort nach Gebrauch reinigen, besonders nach Kontakt mit sauren oder salzigen Lebensmitteln (Tomate, Zitrus, Essig)
• Schneidunterlage: Ausschließlich auf Holz- oder Kunststoffbrettern verwenden; Glas und Stein beschädigen die Klinge
• Pflege: Regelmäßiges Nachschärfen mit einem Wetzstahl oder Schleifstein hält die Schneide scharf
• Aufbewahrung: In einem Messerblock, auf einem Magnetstreifen oder mit einem Klingenschutz aufbewahren; lose Lagerung in einer Schublade beschädigt die Klinge

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
• Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
• Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Entsorgungshinweise

• Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof bringen.
• Messer vor der Entsorgung in dickes Papier oder Karton einwickeln, um Abfallverarbeiter zu schützen.
• Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde für die korrekte Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen des Messers Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Risiko schwerer Schnittverletzungen durch die scharfe Klinge.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau Santoku avec Alvéoles Meridian Elite 13 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau Santoku avec Alvéoles Meridian Elite 13 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau Santoku avec Alvéoles (Longueur de lame : 130 mm, Longueur totale : 266 mm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable (acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15)
• Matériau du manche : Plastique POM avec 3 rivets en acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper légumes, poisson et viande avec un mouvement de coupe poussé (vers l'avant et vers le bas) ; adapté aux tranches fines, à la julienne et au hachage fin
• Mouvement de coupe : Utiliser un mouvement poussé vers l'avant et vers le bas ; éviter le balancement comme avec un couteau de chef classique
• Kullenschliff : Les alvéoles le long de la lame empêchent les aliments de coller au couteau
• Angle d'affûtage : Affûter le couteau à 15 degrés pour conserver les performances de coupe d'origine
• Compatibilité lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux et sécher immédiatement
• Nettoyage : Nettoyer immédiatement après utilisation, surtout après contact avec des aliments acides ou salés (tomate, agrumes, vinaigre)
• Planche à découper : Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique ; le verre et la pierre endommagent la lame
• Entretien : Un affûtage régulier avec un fusil ou une pierre à aiguiser maintient le tranchant
• Rangement : Ranger dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame ; un rangement en vrac dans un tiroir endommage la lame

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

• Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
• Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
• Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage du couteau.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillo Santoku con Alveolos Meridian Elite 13 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Santoku con Alveolos Meridian Elite 13 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo Santoku con Alveolos (Longitud de hoja: 130 mm, Longitud total: 266 mm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (acero alemán 1.4116 / X50CrMoV15)
• Material del mango: Plástico POM con 3 remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar verduras, pescado y carne con un movimiento de corte de empuje (hacia adelante y hacia abajo); apto para láminas finas, juliana y picado fino
• Movimiento de corte: Utilizar un movimiento de empuje hacia adelante y hacia abajo; evitar el balanceo como con un cuchillo de chef clásico
• Kullenschliff: Los alveolos a lo largo de la hoja evitan que los alimentos se adhieran al cuchillo
• Ángulo de afilado: Afilar el cuchillo a 15 grados para mantener el rendimiento de corte original
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano en agua caliente con detergente suave y secar inmediatamente
• Limpieza: Limpiar inmediatamente después del uso, especialmente tras el contacto con alimentos ácidos o salados (tomate, cítricos, vinagre)
• Tabla de corte: Utilizar únicamente sobre tablas de madera o plástico; el vidrio y la piedra dañan la hoja
• Mantenimiento: El afilado regular con chaira o piedra de afilar mantiene el filo en óptimas condiciones
• Almacenamiento: Guardar en un taco portacuchillos, en una tira magnética o con un protector de hoja; el almacenamiento suelto en un cajón daña la hoja

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 Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Produkttitel

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Produktets indhold

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrænsninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: Messermeister Coltello Santoku con Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Santoku con Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello Santoku con Kullenschliff (Lunghezza lama: 130 mm, Lunghezza totale: 266 mm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiale manico: Plastica POM con 3 rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare verdure, pesce e carne con un movimento di taglio a spinta (in avanti e verso il basso); adatto a fette sottili, julienne e tritatura fine
• Movimento di taglio: Utilizzare un movimento a spinta in avanti e verso il basso; evitare il dondolio come con un coltello da chef classico
• Kullenschliff: Le cavità lungo la lama impediscono agli alimenti di aderire al coltello
• Angolo di affilatura: Affilare il coltello a 15 gradi per mantenere le prestazioni di taglio originali
• Compatibilità lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano in acqua calda con detergente delicato e asciugare immediatamente
• Pulizia: Pulire immediatamente dopo l'uso, specialmente dopo il contatto con alimenti acidi o salati (pomodoro, agrumi, aceto)
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica; vetro e pietra danneggiano la lama
• Manutenzione: L'affilatura regolare con un acciaino o una cote mantiene il filo tagliente
• Conservazione: Conservare in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o con un coprilama; la conservazione libera in un cassetto danneggia la lama

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

• Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.
• Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
• Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
• Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
• Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura del coltello.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al filo tagliente della lama.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Messermeister Nóż Santoku z Wgłębieniami Meridian Elite 13 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż Santoku z Wgłębieniami Meridian Elite 13 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż Santoku z Wgłębieniami (Długość ostrza: 130 mm, Długość całkowita: 266 mm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Tworzywo POM z 3 nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia warzyw, ryb i mięsa ruchem pchnięcia (do przodu i w dół); odpowiedni do cienkich plasterków, julienne i drobnego siekania
• Ruch cięcia: Używać ruchu pchnięcia do przodu i w dół; unikać kołysania jak w przypadku klasycznego noża kucharskiego
• Kullenschliff: Wgłębienia wzdłuż ostrza zapobiegają przywieraniu żywności do noża
• Kąt ostrzenia: Ostrzyć nóż pod kątem 15 stopni, aby zachować oryginalne właściwości tnące
• Zmywalność w zmywarce: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i natychmiast osuszyć
• Czyszczenie: Czyścić natychmiast po użyciu, szczególnie po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet)
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych lub plastikowych deskach do krojenia; szkło i kamień uszkadzają ostrze
• Konserwacja: Regularne ostrzenie stalką lub kamieniem do ostrzenia utrzymuje ostrość krawędzi
• Przechowywanie: Przechowywać w bloku na noże, na pasku magnetycznym lub z osłoną ostrza; luźne przechowywanie w szufladzie uszkadza ostrze

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 Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Ikärajoitukset

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Název výrobku

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Obsah výrobku

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Věková omezení

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Termék neve

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

A termék tartalma

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Korhatár

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Título do produto

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Conteúdo do produto

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instruções de segurança

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restrições de idade

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Produkttittel

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Produktinnhold

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrensninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Titlul produsului

Messermeister Santokumes met Kuiltjes Meridian Elite 13 cm

Conținutul produsului

• 1x Santokumes met Kuiltjes (Lemmetlengte: 130 mm, Totale lengte: 266 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten, vis en vlees met een duwende snijbeweging (naar voren en omlaag); geschikt voor dunne plakjes, julienne en fijnsnipperen
• Snijbeweging: Gebruik een duwende beweging naar voren en omlaag; niet wiegen zoals bij een klassiek koksmes
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat voedsel aan het mes blijft plakken
• Slijphoek: Slijp het mes op 15 graden om de originele snijkwaliteit te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Reiniging: Direct na gebruik schoonmaken, vooral na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn)
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken; glas en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen houdt de snede scherp
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of met een lemmetbeschermer; los in een la bewaren beschadigt het lemmet

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restricții de vârstă

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: Messermeister Santokukniv med Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Produkttitel

Messermeister Santokukniv med Kullenschliff Meridian Elite 13 cm

Produktinnehåll

• 1x Santokukniv med Kullenschliff (Bladlängd: 130 mm, Total längd: 266 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM-plast med 3 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära grönsaker, fisk och kött med en tryckkande skärrörelse (framåt och nedåt); lämplig för tunna skivor, julienne och finhackning
• Skärrörelse: Använd en framåt- och nedåtriktad tryckkande rörelse; undvik gungning som med en klassisk kockkniv
• Kullenschliff: Fördjupningarna längs bladet förhindrar att mat fastnar på kniven
• Slipvinkel: Slip kniven på 15 grader för att bibehålla ursprungliga skäregenskaper
• Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand i varmt vatten med milt diskmedel och torka omedelbart
• Rengöring: Rengör omedelbart efter användning, särskilt efter kontakt med sura eller salta livsmedel (tomat, citrus, vinäger)
• Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast; glas och sten skadar bladet
• Underhåll: Regelbunden bryning med brynstål eller brynsten håller eggen skarp
• Förvaring: Förvara i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd; lös förvaring i en låda skadar bladet

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
• Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

Säkerhetsinstruktioner

• Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
• Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
• Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
• Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvara knivar utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
• Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning av kniven.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador från den vassa eggen.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.