NL Handleiding: Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Producttitel

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Inhoud van het product

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakiri Knife / Vegetable Knife Meridian Elite 16.5 cm

Product Title

Messermeister Nakiri Knife / Vegetable Knife Meridian Elite 16.5 cm

Contents of the Product

• 1x Nakiri Knife (Blade length 16.5 cm, Total length 31.7 cm)
• Blade material: Stainless steel – German 1.4116 steel (X50CrMoV15)
• Handle material: POM plastic (black) with three stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for cutting vegetables with a straight up-and-down or pushing motion; suitable for slicing, julienne, brunoise and fine strips
• Cutting motion: Do not use a rocking motion; press the knife straight down or push slightly forward for even, clean cuts
• Dishwasher safe: No – always hand wash with warm water and mild detergent, dry immediately
• After use with acidic foods: Rinse the blade immediately after contact with tomatoes, citrus or vinegar to prevent staining and corrosion
• Cutting board: Use only a wooden or plastic cutting board; avoid glass and ceramic
• Blade maintenance: Keep the knife sharp with regular use of a honing steel or sharpening stone
• Storage: Do not store the knife loosely in a drawer; use a knife block, magnetic strip or protective sleeve to protect the blade
• Safety: Never remove the knife from the cutting board with a sideways motion; always use a stable cutting board

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 Nakiri-Messer / Gemüsemesser Meridian Elite 16,5 cm

Produkttitel

Messermeister Nakiri-Messer / Gemüsemesser Meridian Elite 16,5 cm

Produktinhalt

• 1x Nakiri-Messer (Klingenlänge 16,5 cm, Gesamtlänge 31,7 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl – Deutsches 1.4116-Stahl (X50CrMoV15)
• Griffmaterial: POM-Kunststoff (schwarz) mit drei rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Gemüse mit einer geraden Auf-und-Ab- oder Schubbewegung; geeignet für Scheiben, Julienne, Brunoise und feine Streifen
• Schnittbewegung: Keine Wiegebewegung verwenden; Messer gerade nach unten drücken oder leicht vorwärts schieben für gleichmäßige, saubere Schnitte
• Spülmaschinenfest: Nein – stets von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen, sofort abtrocknen
• Nach Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln: Klinge sofort nach Kontakt mit Tomaten, Zitrusfrüchten oder Essig abspülen, um Flecken und Korrosion zu vermeiden
• Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; Glas und Keramik vermeiden
• Klingenpflege: Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf halten
• Aufbewahrung: Messer nicht lose in einer Schublade aufbewahren; Messerblock, Magnetleiste oder Schutzhülle verwenden
• Sicherheit: Messer nie mit einer seitlichen Bewegung vom Schneidbrett nehmen; stets eine stabile Unterlage verwenden

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau Nakiri / Couteau à Légumes Meridian Elite 16,5 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau Nakiri / Couteau à Légumes Meridian Elite 16,5 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau Nakiri (Longueur de lame 16,5 cm, Longueur totale 31,7 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable – Acier allemand 1.4116 (X50CrMoV15)
• Matériau du manche : Plastique POM (noir) avec trois rivets en acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper les légumes avec un mouvement vertical ou poussant ; adapté aux tranches, julienne, brunoise et fines lanières
• Mouvement de coupe : Ne pas utiliser de mouvement de balancement ; appuyer le couteau droit vers le bas ou pousser légèrement vers l'avant pour des coupes nettes et régulières
• Compatibilité lave-vaisselle : Non – toujours laver à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, sécher immédiatement
• Après contact avec des aliments acides : Rincer la lame immédiatement après contact avec des tomates, des agrumes ou du vinaigre pour éviter les taches et la corrosion
• Planche à découper : Utiliser uniquement une planche en bois ou en plastique ; éviter le verre et la céramique
• Entretien de la lame : Maintenir le couteau affûté avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser
• Rangement : Ne pas ranger le couteau librement dans un tiroir ; utiliser un bloc à couteaux, une barre magnétique ou une housse de protection
• Sécurité : Ne jamais retirer le couteau de la planche avec un mouvement latéral ; toujours utiliser une planche stable

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 Nakiri / Cuchillo para Verduras Meridian Elite 16,5 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Nakiri / Cuchillo para Verduras Meridian Elite 16,5 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo Nakiri (Longitud de hoja 16,5 cm, Longitud total 31,7 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable – Acero alemán 1.4116 (X50CrMoV15)
• Material del mango: Plástico POM (negro) con tres remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar verduras con un movimiento recto hacia abajo o de empuje; apto para láminas, juliana, brunoise y tiras finas
• Movimiento de corte: No utilizar un movimiento de balanceo; presionar el cuchillo recto hacia abajo o empujar ligeramente hacia adelante para cortes uniformes y limpios
• Apto para lavavajillas: No – lavar siempre a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Tras el contacto con alimentos ácidos: Enjuagar la hoja inmediatamente tras el contacto con tomates, cítricos o vinagre para evitar manchas y corrosión
• Tabla de cortar: Usar únicamente una tabla de madera o plástico; evitar el vidrio y la cerámica
• Mantenimiento del filo: Mantener el cuchillo afilado con el uso regular de un afilador o una piedra de afilar
• Almacenamiento: No guardar el cuchillo suelto en un cajón; usar un taco portacuchillos, una tira magnética o una funda protectora
• Seguridad: Nunca retirar el cuchillo de la tabla con un movimiento lateral; utilizar siempre una tabla estable

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Produkttitel

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Produktets indhold

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakiri / Coltello per Verdure Meridian Elite 16,5 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Nakiri / Coltello per Verdure Meridian Elite 16,5 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello Nakiri (Lunghezza lama 16,5 cm, Lunghezza totale 31,7 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile – Acciaio tedesco 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiale manico: Plastica POM (nera) con tre rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare le verdure con un movimento verticale o di spinta; adatto per fette, julienne, brunoise e striscioline sottili
• Movimento di taglio: Non utilizzare un movimento a dondolo; premere il coltello dritto verso il basso o spingere leggermente in avanti per tagli uniformi e puliti
• Compatibilità lavastoviglie: No – lavare sempre a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Dopo il contatto con alimenti acidi: Sciacquare subito la lama dopo il contatto con pomodori, agrumi o aceto per evitare macchie e corrosione
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente un tagliere in legno o plastica; evitare vetro e ceramica
• Manutenzione della lama: Mantenere il coltello affilato con regolare uso di un acciaino o di una pietra per affilare
• Conservazione: Non riporre il coltello liberamente in un cassetto; utilizzare un blocco coltelli, una striscia magnetica o una custodia protettiva
• Sicurezza: Non rimuovere mai il coltello dal tagliere con un movimento laterale; utilizzare sempre un tagliere stabile

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 Nakiri / Nóż do Warzyw Meridian Elite 16,5 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż Nakiri / Nóż do Warzyw Meridian Elite 16,5 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż Nakiri (Długość ostrza 16,5 cm, Całkowita długość 31,7 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna – Niemiecka stal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Tworzywo POM (czarne) z trzema nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia warzyw ruchem prostym w górę i w dół lub ruchem pchającym; odpowiedni do plastrów, julienne, brunoise i cienkich pasków
• Ruch cięcia: Nie używać ruchu kołyszącego; naciskać nóż prosto w dół lub lekko pchać do przodu, aby uzyskać równe, czyste cięcia
• Zmywarko odporny: Nie – zawsze myć ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem, natychmiast osuszać
• Po kontakcie z kwaśnymi produktami: Natychmiast opłukać ostrze po kontakcie z pomidorami, cytrusami lub octem, aby zapobiec plamom i korozji
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianej lub plastikowej deski; unikać szkła i ceramiki
• Pielęgnacja ostrza: Utrzymywać nóż ostry poprzez regularne używanie stalki do ostrzenia lub kamienia do ostrzenia
• Przechowywanie: Nie przechowywać noża luzem w szufladzie; używać bloku na noże, listwy magnetycznej lub etui ochronnego
• Bezpieczeństwo: Nigdy nie zdejmować noża z deski ruchem bocznym; zawsze używać stabilnej deski do krojenia

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Název výrobku

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Obsah výrobku

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Termék neve

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

A termék tartalma

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Título do produto

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Conteúdo do produto

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Produkttittel

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Produktinnhold

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Titlul produsului

Messermeister Nakirimes / Groentemes Meridian Elite 16,5 cm

Conținutul produsului

• 1x Nakirimes (Lemmetlengte 16,5 cm, Totale lengte 31,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart) met drie roestvrije klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groenten met een rechte op-en-neer- of duwende beweging; geschikt voor plakken, julienne, brunoise en fijne reepjes
• Snijbeweging: Gebruik geen wiegende beweging; druk het mes recht naar beneden of duw licht naar voren voor gelijkmatige, schone sneden
• Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Na gebruik met zure producten: Spoel het lemmet direct af na contact met tomaat, citrus of azijn om vlekken en aantasting te voorkomen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas en keramiek
• Onderhoud van de snede: Houd het mes scherp met regelmatig gebruik van een aanzetstaal of slijpsteen
• Opslag: Bewaar het mes niet los in een la; gebruik een messenblok, magneetstrip of beschermhoes om de snede te beschermen
• Veiligheid: Verwijder het mes nooit van de snijplank met een zijwaartse beweging; gebruik altijd een stabiele snijplank

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 Nakirikniv / Grönsaksknivar Meridian Elite 16,5 cm

Produkttitel

Messermeister Nakirikniv / Grönsaksknivar Meridian Elite 16,5 cm

Produktinnehåll

• 1x Nakirikniv (Bladlängd 16,5 cm, Total längd 31,7 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål – Tyskt 1.4116-stål (X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM-plast (svart) med tre nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära grönsaker med en rak rörelse upp och ned eller en tryckande rörelse; lämplig för skivor, julienne, brunoise och tunna strimlor
• Skärrörelse: Använd inte en gungande rörelse; tryck kniven rakt nedåt eller skjut lätt framåt för jämna, rena snitt
• Diskmaskinssäker: Nej – diska alltid för hand med varmt vatten och milt diskmedel, torka omedelbart
• Efter kontakt med sura livsmedel: Skölj omedelbart bladet efter kontakt med tomater, citrusfrukter eller vinäger för att förhindra fläckar och korrosion
• Skärbräda: Använd endast en skärbräda i trä eller plast; undvik glas och keramik
• Bladunderhåll: Håll kniven skarp med regelbunden användning av ett bryne eller brynsten
• Förvaring: Förvara inte kniven löst i en låda; använd ett knivblock, en magnetlist eller ett skyddsfodral
• Säkerhet: Ta aldrig bort kniven från skärbrädan med en sidorörelse; använd alltid en stabil skärbräda

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.