NL Handleiding: Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Producttitel

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Inhoud van het product

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Bread Knife Meridian Elite 20 cm

Product Title

Messermeister Offset Bread Knife Meridian Elite 20 cm

Contents of the Product

• 1x Offset bread knife (Blade length: 200 mm, Total length: 340 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 bread (including sourdough with hard crust), tomatoes, pies with firm bases, sandwiches and citrus fruits
• Cutting technique: Use long, steady sawing strokes with minimal pressure — the serrated blade does the work
• Cutting board: Always use a wooden or plastic cutting board; never use glass or ceramic
• Dishwasher safe: No — wash by hand with warm water and mild detergent
• Drying: Dry the knife immediately after washing to prevent corrosion
• Acid contact: Clean the blade immediately after contact with tomatoes, citrus or vinegar
• Edge maintenance: Keep the blade sharp using a honing steel or whetstone
• Safety: Store the knife safely out of reach of children; the blade is extremely sharp

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 Offset-Brotmesser Meridian Elite 20 cm

Produkttitel

Messermeister Offset-Brotmesser Meridian Elite 20 cm

Produktinhalt

• 1x Offset-Brotmesser (Klingenlänge: 200 mm, Gesamtlänge: 340 mm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15)
• Griffmaterial: POM-Kunststoff mit 3 rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Brot (einschließlich Sauerteig mit harter Kruste), Tomaten, Kuchen mit festem Boden, Sandwiches und Zitrusfrüchten
• Schnitttechnik: Lange, gleichmäßige Sägebewegungen mit minimalem Druck verwenden — die Wellenschliffklinge übernimmt die Arbeit
• Schneidunterlage: Stets ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden; niemals Glas oder Keramik
• Spülmaschinenfest: Nein — von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen
• Trocknen: Messer nach dem Waschen sofort abtrocknen, um Korrosion zu vermeiden
• Säurekontakt: Klinge nach Kontakt mit Tomaten, Zitrusfrüchten oder Essig sofort reinigen
• Pflege der Schneide: Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf halten
• Sicherheit: Messer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; die Klinge ist äußerst scharf

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 à Pain Offset Meridian Elite 20 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Pain Offset Meridian Elite 20 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à pain offset (Longueur de lame : 200 mm, Longueur totale : 340 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 le pain (y compris le pain au levain à croûte dure), les tomates, les tartes à fond ferme, les sandwiches et les agrumes
• Technique de coupe : Utiliser de longues passes de sciage régulières avec une pression minimale — la lame dentée fait le travail
• Planche à découper : Toujours utiliser une planche en bois ou en plastique ; ne jamais utiliser du verre ou de la céramique
• Compatible lave-vaisselle : Non — laver à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux
• Séchage : Sécher le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion
• Contact acide : Nettoyer la lame immédiatement après contact avec des tomates, des agrumes ou du vinaigre
• Entretien du tranchant : Maintenir la lame affûtée à l'aide d'un fusil à aiguiser ou d'une pierre à aiguiser
• Sécurité : Ranger le couteau en lieu sûr, hors de portée des enfants ; la lame est extrêmement tranchante

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 de Pan Offset Meridian Elite 20 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo de Pan Offset Meridian Elite 20 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo de pan offset (Longitud de hoja: 200 mm, Longitud total: 340 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 pan (incluido el pan de masa madre con corteza dura), tomates, tartas con base firme, sándwiches y cítricos
• Técnica de corte: Utilizar movimientos de sierra largos y constantes con presión mínima — la hoja dentada hace el trabajo
• Tabla de corte: Utilizar siempre una tabla de corte de madera o plástico; nunca usar vidrio o cerámica
• Apto para lavavajillas: No — lavar a mano con agua caliente y detergente suave
• Secado: Secar el cuchillo inmediatamente después del lavado para evitar la corrosión
• Contacto con ácidos: Limpiar la hoja inmediatamente después del contacto con tomates, cítricos o vinagre
• Mantenimiento del filo: Mantener la hoja afilada con un afilador de acero o una piedra de afilar
• Seguridad: Guardar el cuchillo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños; la hoja es extremadamente afilada

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Produkttitel

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Produktets indhold

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 da Pane Offset Meridian Elite 20 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Pane Offset Meridian Elite 20 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da pane offset (Lunghezza lama: 200 mm, Lunghezza totale: 340 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 pane (incluso il pane a lievitazione naturale con crosta dura), pomodori, torte con base solida, panini e agrumi
• Tecnica di taglio: Utilizzare lunghe passate di taglio regolari con pressione minima — la lama seghettata fa il lavoro
• Tagliere: Utilizzare sempre un tagliere in legno o plastica; non utilizzare mai vetro o ceramica
• Lavabile in lavastoviglie: No — lavare a mano con acqua calda e detergente delicato
• Asciugatura: Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per evitare la corrosione
• Contatto acido: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con pomodori, agrumi o aceto
• Manutenzione del filo: Mantenere la lama affilata con un acciaino o una pietra per affilare
• Sicurezza: Conservare il coltello in un luogo sicuro fuori dalla portata dei bambini; la lama è estremamente affilata

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 do Chleba Offset Meridian Elite 20 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Chleba Offset Meridian Elite 20 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż do chleba offset (Długość ostrza: 200 mm, Długość całkowita: 340 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 chleba (w tym chleba na zakwasie z twardą skórką), pomidorów, ciast o twardym spodzie, kanapek i owoców cytrusowych
• Technika krojenia: Używać długich, równomiernych ruchów piłowania z minimalnym naciskiem — ząbkowane ostrze wykonuje pracę
• Deska do krojenia: Zawsze używać drewnianej lub plastikowej deski do krojenia; nigdy nie używać szkła ani ceramiki
• Nadaje się do zmywarki: Nie — myć ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem
• Suszenie: Natychmiast osuszyć nóż po myciu, aby zapobiec korozji
• Kontakt z kwasami: Oczyścić ostrze natychmiast po kontakcie z pomidorami, owocami cytrusowymi lub octem
• Konserwacja ostrza: Utrzymywać ostrze w odpowiedniej ostrości za pomocą stalki lub osełki
• Bezpieczeństwo: Przechowywać nóż w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci; ostrze jest wyjątkowo ostre

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Název výrobku

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Obsah výrobku

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Termék neve

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

A termék tartalma

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Título do produto

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Conteúdo do produto

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Produkttittel

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Produktinnhold

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Titlul produsului

Messermeister Offset Broodmes Meridian Elite 20 cm

Conținutul produsului

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 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 brood (waaronder zuurdesem met harde korst), tomaten, taarten met stevige bodem, sandwiches en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, rustige halen en minimale druk — het gekartelde lemmet doet het werk
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee — was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel
• Drogen: Droog het mes direct na het wassen af om roestvorming te voorkomen
• Contact met zuur: Maak het lemmet direct schoon na contact met tomaten, citrus of azijn
• Onderhoud snijrand: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of slijpsteen
• Veiligheid: Bewaar het mes op een veilige plek buiten bereik van kinderen; het lemmet is uiterst scherp

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 Offset Brödkniv Meridian Elite 20 cm

Produkttitel

Messermeister Offset Brödkniv Meridian Elite 20 cm

Produktinnehåll

• 1x Offset brödkniv (Bladlängd: 200 mm, Total längd: 340 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM-plast med 3 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära bröd (inklusive surdegsbröd med hård skorpa), tomater, pajer med fast botten, smörgåsar och citrusfrukter
• Sknitteknik: Använd långa, jämna sågande rörelser med minimalt tryck — det tandade bladet utför arbetet
• Skärbräda: Använd alltid en skärbräda av trä eller plast; använd aldrig glas eller keramik
• Diskmaskinssäker: Nej — diska för hand med varmt vatten och milt diskmedel
• Torkning: Torka kniven omedelbart efter diskning för att förhindra korrosion
• Syrakontakt: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med tomater, citrusfrukter eller vinäger
• Underhåll av egg: Håll bladet skarpt med ett bryne eller en brynsten
• Säkerhet: Förvara kniven säkert utom räckhåll för barn; bladet är extremt vasst

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.