NL Handleiding: Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Producttitel

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Inhoud van het product

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Cleaver Meridian Elite 15 cm

Product Title

Messermeister Cleaver Meridian Elite 15 cm

Contents of the Product

• 1x Cleaver (Blade length: 150 mm, Total length: 289 mm)
• Blade material: German 1.4116 steel (X50CrMoV15)
• Handle material: POM plastic with 3 stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for chopping through chicken bones, spare ribs, hard vegetables (such as pumpkin and butternut squash) and crushing garlic
• Cutting angle: 15 degrees (European grind) – sharper than a standard European knife
• Hardness: 57-58 HRC – retains a sharp edge for a long time
• Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with a mild detergent, dry immediately afterwards
• Cleaning: Clean immediately after contact with acidic or salty ingredients (tomato, citrus, vinegar, salt) to prevent blade corrosion
• Cutting board: Use only on a wooden or plastic cutting board – glass, stone or ceramic will damage the edge
• Maintenance: Regular honing with a honing steel or whetstone recommended for optimal cutting performance
• Safety: Always cut away from the body; the tall, heavy blade requires a firm grip and 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 Hackmesser Meridian Elite 15 cm

Produkttitel

Messermeister Hackmesser Meridian Elite 15 cm

Produktinhalt

• 1x Hackmesser (Klingenlänge: 150 mm, Gesamtlänge: 289 mm)
• Klingenmaterial: Deutsches 1.4116-Stahl (X50CrMoV15)
• Griffmaterial: POM-Kunststoff mit 3 rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Hacken durch Hühnerknochen, Spareribs, hartes Gemüse (wie Kürbis und Butternut-Kürbis) und zum Zerdrücken von Knoblauch
• Schnittwinkel: 15 Grad (europäischer Schliff) – schärfer als ein Standard-Europamesser
• Härte: 57-58 HRC – behält die Schärfe lange
• Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche in warmem Wasser mit millem Spülmittel, danach sofort abtrocknen
• Reinigung: Sofort nach Kontakt mit sauren oder salzigen Zutaten (Tomate, Zitrus, Essig, Salz) reinigen, um Klingenkorrosion zu vermeiden
• Schneidunterlage: Nur auf einem Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden – Glas, Stein oder Keramik beschädigen die Schneide
• Pflege: Regelmäßiges Nachschärfen mit einem Wetzstahl oder Schleifstein empfohlen
• Sicherheit: Immer vom Körper weg schneiden; die hohe, schwere Klinge erfordert einen festen Griff und ein stabiles Schneidebrett

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 Couperet Meridian Elite 15 cm

Titre du produit

Messermeister Couperet Meridian Elite 15 cm

Contenu du produit

• 1x Couperet (Longueur de lame : 150 mm, Longueur totale : 289 mm)
• Matériau de la lame : Acier allemand 1.4116 (X50CrMoV15)
• Matériau du manche : Plastique POM avec 3 rivets en acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper les os de poulet, les travers de porc, les légumes durs (comme le potiron et la courge butternut) et écraser l'ail
• Angle de coupe : 15 degrés (affûtage européen) – plus tranchant qu'un couteau européen standard
• Dureté : 57-58 HRC – conserve le tranchant longtemps
• Lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement dans de l'eau chaude avec un détergent doux, sécher immédiatement
• Nettoyage : Nettoyer immédiatement après contact avec des ingrédients acides ou salés (tomate, agrumes, vinaigre, sel) pour éviter la corrosion de la lame
• Planche à découper : Utiliser uniquement sur une planche en bois ou en plastique – le verre, la pierre ou la céramique endommagent le tranchant
• Entretien : Affûtage régulier avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser recommandé
• Sécurité : Toujours couper en s'éloignant du corps ; la lame haute et lourde nécessite une prise ferme et 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 Cebollero Meridian Elite 15 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Cebollero Meridian Elite 15 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo cebollero (Longitud de hoja: 150 mm, Longitud total: 289 mm)
• Material de la hoja: Acero alemán 1.4116 (X50CrMoV15)
• Material del mango: Plástico POM con 3 remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar huesos de pollo, costillas, verduras duras (como calabaza y calabaza butternut) y aplastar ajo
• Ángulo de corte: 15 grados (afilado europeo) – más afilado que un cuchillo europeo estándar
• Dureza: 57-58 HRC – mantiene el filo durante mucho tiempo
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Limpieza: Limpiar inmediatamente tras el contacto con ingredientes ácidos o salados (tomate, cítricos, vinagre, sal) para evitar la corrosión de la hoja
• Tabla de cortar: Usar únicamente sobre tabla de madera o plástico – el vidrio, la piedra o la cerámica dañan el filo
• Mantenimiento: Se recomienda afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar
• Seguridad: Cortar siempre alejándose del cuerpo; la hoja alta y pesada requiere un agarre firme y 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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Produkttitel

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Produktets indhold

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof med 3 roestvrije klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Mannaia Meridian Elite 15 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Mannaia Meridian Elite 15 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Mannaia (Lunghezza lama: 150 mm, Lunghezza totale: 289 mm)
• Materiale lama: Acciaio tedesco 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiale manico: Plastica POM con 3 rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare ossa di pollo, costine, verdure dure (come zucca e butternut squash) e schiacciare l'aglio
• Angolo di taglio: 15 gradi (affilatura europea) – più affilata di un coltello europeo standard
• Durezza: 57-58 HRC – mantiene il filo a lungo
• Lavastoviglie: No – lavare solo a mano in acqua calda con un detergente delicato, asciugare immediatamente
• Pulizia: Pulire immediatamente dopo il contatto con ingredienti acidi o salati (pomodoro, agrumi, aceto, sale) per evitare la corrosione della lama
• Tagliere: Utilizzare solo su taglieri in legno o plastica – vetro, pietra o ceramica danneggiano il filo
• Manutenzione: Si raccomanda l'affilatura regolare con un acciaino o una pietra per affilare
• Sicurezza: Tagliare sempre lontano dal corpo; la lama alta e pesante richiede una presa salda e 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 Tasak Meridian Elite 15 cm

Tytuł produktu

Messermeister Tasak Meridian Elite 15 cm

Zawartość produktu

• 1x Tasak (Długość ostrza: 150 mm, Długość całkowita: 289 mm)
• Materiał ostrza: Niemiecka stal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Tworzywo POM z 3 nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do rąbania kości kurczaka, żeberek, twardych warzyw (takich jak dynia i dynia piżmowa) oraz do miażdżenia czosnku
• Kąt cięcia: 15 stopni (europejskie ostrzenie) – ostrzejszy niż standardowy nóż europejski
• Twardość: 57-58 HRC – długo utrzymuje ostrość
• Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, natychmiast osuszyć
• Czyszczenie: Czyścić natychmiast po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi składnikami (pomidor, cytrusy, ocet, sól), aby zapobiec korozji ostrza
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianej lub plastikowej desce – szkło, kamień lub ceramika niszczą krawędź tnącą
• Konserwacja: Zaleca się regularne ostrzenie stalą lub kamieniem do ostrzenia
• Bezpieczeństwo: Zawsze kroić z dala od ciała; wysokie, ciężkie ostrze wymaga pewnego chwytu i stabilnej deski

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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Název výrobku

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Obsah výrobku

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Termék neve

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

A termék tartalma

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Título do produto

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Conteúdo do produto

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Produkttittel

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Produktinnhold

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Hakmes Meridian Elite 15 cm

Titlul produsului

Messermeister Hakmes Meridian Elite 15 cm

Conținutul produsului

• 1x Hakmes (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 289 mm)
• Materiaal lemmet: Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het hakken door kippenbotjes, spareribs, harde groenten (zoals pompoen en butternut squash) en het pletten van knoflook
• Snijhoek: 15 graden (Europese slijpwijze) – scherper dan een standaard Europees mes
• Hardheid: 57-58 HRC – houdt de snede lang scherp
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel, direct daarna droogmaken
• Reinigen: Direct reinigen na contact met zure of zoute ingrediënten (tomaat, citrus, azijn, zout) om aantasting van het lemmet te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – glas, steen of keramiek beschadigen de snede
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen voor optimale snijprestaties
• Veiligheid: Altijd snijden van het lichaam af; het hoge, zware lemmet vraagt om een stevige grip en 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 Hackkniv Meridian Elite 15 cm

Produkttitel

Messermeister Hackkniv Meridian Elite 15 cm

Produktinnehåll

• 1x Hackkniv (Bladlängd: 150 mm, Total längd: 289 mm)
• Bladmaterial: Tyskt 1.4116-stål (X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM-plast med 3 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att hugga genom kycklingben, revben, hårda grönsaker (som pumpa och butternutsquash) samt för att krossa vitlök
• Skärvinkel: 15 grader (europeisk slipning) – skarpare än en standard europeisk kniv
• Hårdhet: 57-58 HRC – behåller eggen länge
• Diskmaskinssäker: Nej – handdisk endast i varmt vatten med mild diskmedel, torka omedelbart efteråt
• Rengöring: Rengör omedelbart efter kontakt med sura eller salta ingredienser (tomat, citrus, vinäger, salt) för att förhindra korrosion på bladet
• Skärbräda: Använd endast på trä- eller plastskärbräda – glas, sten eller keramik skadar eggen
• Underhåll: Regelbunden bryning med ett brynstål eller brynsten rekommenderas för optimal skärprestanda
• Säkerhet: Skär alltid bort från kroppen; det höga, tunga bladet kräver ett fast grepp och 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.