

Handleiding: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm

- Set van 4

Producttitel

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Inhoud van het product

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
- Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

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

EN User Manual: Messermeister Steak Knives Meridian Elite 12 cm - Set of 4

Product Title

Messermeister Steak Knives Meridian Elite 12 cm - Set of 4

Contents of the Product

- 4x Steak Knife Messermeister Meridian Elite (Blade length: 12 cm, Total length: 23 cm)
- Blade material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15)
- Handle material: POM plastic with 3 stainless steel rivets

User Instructions

- Use: Ideal for cutting steaks and other meats at the table; the smooth blade cuts effortlessly without sawing or tearing fibres
- Cutting angle: 15 degrees, hand-sharpened in three steps
- Blade hardness: 57-58 HRC – retains sharpness under normal use
- Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with mild detergent and dry immediately
- Blade maintenance: Keep sharp using a honing steel or whetstone
- Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards to protect the blade edge
- After contact with acidic or salty foods (tomato, citrus, vinegar): clean and dry the blade immediately
- Storage: Do not store loosely with other cutlery to prevent damage to the blade edge

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Steakmesser Meridian Elite 12 cm - 4er-Set

Produkttitel

Messermeister Steakmesser Meridian Elite 12 cm - 4er-Set

Produktinhalt

- 4x Steakmesser Messermeister Meridian Elite (Klingenlänge: 12 cm, Gesamtlänge: 23 cm)
- Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15)
- Griffmaterial: POM-Kunststoff mit 3 rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Steaks und anderem Fleisch am Tisch; die glatte Klinge schneidet mühelos ohne Sägen oder Faserreißen
- Schnittwinkel: 15 Grad, von Hand in drei Schritten geschliffen
- Klingenhärte: 57-58 HRC – bleibt bei normalem Gebrauch scharf
- Spülmaschinenfest: Nein – nur von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen und sofort abtrocknen
- Klingenpflege: Mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf halten
- Schneidunterlage: Nur Holz- oder Kunststoffbretter verwenden, um die Schneide zu schonen
- Nach Kontakt mit sauren oder salzigen Lebensmitteln (Tomate, Zitrus, Essig): Klinge sofort reinigen und abtrocknen
- Aufbewahrung: Nicht lose mit anderem Besteck aufbewahren, um Beschädigungen der Schneide zu vermeiden

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

- Scharfe Kanten: Messer und Gabelzinken sind scharf. Beim Handhaben vorsichtig sein, besonders beim Abtrocknen.
- Temperatur: Besteck kann sich erhitzen, wenn es mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten in Berührung kommt. Vorsichtig handhaben.
- Besteck vor Gebrauch auf Grate oder scharfe Kanten prüfen.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

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

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteaux à Steak Meridian Elite 12 cm - Lot de 4

Titre du produit

Messermeister Couteaux à Steak Meridian Elite 12 cm - Lot de 4

Contenu du produit

- 4x Couteau à steak Messermeister Meridian Elite (Longueur de lame : 12 cm, Longueur totale : 23 cm)
- 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 les steaks et autres viandes à table ; la lame lisse coupe sans effort, sans scier ni déchirer les fibres
- Angle de coupe : 15 degrés, affûté à la main en trois étapes
- Dureté de la lame : 57-58 HRC – conserve son tranchant lors d'une utilisation normale
- Compatible lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux et sécher immédiatement
- Entretien de la lame : Maintenir le tranchant avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser
- Planche à découper : Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique pour protéger le tranchant
- Après contact avec des aliments acides ou salés (tomate, agrumes, vinaigre) : nettoyer et sécher la lame immédiatement
- Rangement : Ne pas ranger librement avec d'autres couverts afin d'éviter d'endommager le tranchant

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

- Bords tranchants : Les lames de couteaux et les dents de fourchettes sont tranchantes. Manipuler avec précaution, notamment lors du séchage.
- Température : Les couverts peuvent chauffer au contact d'aliments ou de liquides chauds. Manipuler avec prudence.
- Inspecter les couverts avant utilisation pour détecter toute bavure ou bord tranchant.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

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

Manual de usuario: Messermeister Cuchillos para Carne

Meridian Elite 12 cm - Set de 4

Título del producto

Messermeister Cuchillos para Carne Meridian Elite 12 cm - Set de 4

Contenido del producto

- 4x Cuchillo para carne Messermeister Meridian Elite (Longitud de hoja: 12 cm, Longitud total: 23 cm)
- 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 filetes y otras carnes en la mesa; la hoja lisa corta sin esfuerzo, sin serrar ni desgarrar las fibras
- Ángulo de corte: 15 grados, afilado a mano en tres pasos
- Dureza de la hoja: 57-58 HRC – mantiene el filo con un uso normal
- Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar de inmediato
- Mantenimiento del filo: Mantener afilado con una chaira o piedra de afilar
- Tabla de cortar: Usar únicamente tablas de madera o plástico para proteger el filo de la hoja
- Tras el contacto con alimentos ácidos o salados (tomate, cítricos, vinagre): limpiar y secar la hoja de inmediato
- Almacenamiento: No guardar suelto junto a otros cubiertos para evitar daños en el filo

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

- Bordes cortantes: Las hojas de los cuchillos y las púas de los tenedores son afilados. Manipular con cuidado, especialmente al secar.
- Temperatura: Los cubiertos pueden calentarse al entrar en contacto con alimentos o líquidos calientes. Manejar con precaución.
- Inspeccionar los cubiertos antes de su uso para detectar rebabas o bordes afilados.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Produkttitel

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Produktets indhold

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
- Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

Sikkerhedsinstruktioner

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

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

Manuale d'uso: Messermeister Coltelli da Bistecca Meridian Elite 12 cm - Set da 4

Titolo del prodotto

Messermeister Coltelli da Bistecca Meridian Elite 12 cm - Set da 4

Contenuto del prodotto

- 4x Coltello da bistecca Messermeister Meridian Elite (Lunghezza lama: 12 cm, Lunghezza totale: 23 cm)
- 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 bistecche e altre carni a tavola; la lama liscia taglia senza sforzo, senza segare né strappare le fibre
- Angolo di affilatura: 15 gradi, affilato a mano in tre fasi
- Durezza della lama: 57-58 HRC – mantiene il filo con un uso normale
- Lavabile in lavastoviglie: No – lavare solo a mano in acqua calda con detergente delicato e asciugare immediatamente
- Manutenzione della lama: Mantenere affilata con un acciaino o una pietra per affilare
- Tagliere: Utilizzare solo taglieri in legno o plastica per proteggere il filo della lama
- Dopo il contatto con alimenti acidi o salati (pomodoro, agrumi, aceto): pulire e asciugare la lama immediatamente
- Conservazione: Non riporre liberamente con altre posate per evitare danni al filo della lama

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

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

PL Instrukcja obsługi: Messermeister Noże do Steków Meridian Elite 12 cm - Zestaw 4 sztuk

Tytuł produktu

Messermeister Noże do Steków Meridian Elite 12 cm - Zestaw 4 sztuk

Zawartość produktu

- 4x Nóż do steków Messermeister Meridian Elite (Długość ostrza: 12 cm, Długość całkowita: 23 cm)
- 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 steków i innych mięs przy stole; gładkie ostrze tnie bez wysiłku, bez piłowania i rozrywania włókien
- Kąt ostrzenia: 15 stopni, ręcznie ostrzony w trzech etapach
- Twardość ostrza: 57-58 HRC – zachowuje ostrość przy normalnym użytkowaniu
- Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i natychmiast suszyć
- Konserwacja ostrza: Utrzymywać ostrość za pomocą stalki lub kamienia do ostrzenia
- Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek do krojenia, aby chronić krawędź tnącą
- Po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet): natychmiast oczyścić i wysuszyć ostrze
- Przechowywanie: Nie przechowywać luzem z innymi sztucami, aby uniknąć uszkodzenia krawędzi tnącej

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostre krawędzie: Ostrza noży i zęby widelców są ostre. Zachować ostrożność podczas używania, szczególnie przy wycieraniu do sucha.
- Temperatura: Sztuczki mogą nagrzewać się w kontakcie z gorącymi potrawami lub płynami. Używać ostrożnie.
- Przed użyciem sprawdzić sztuczki pod kątem zadziórów lub ostrych krawędzi.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Käyttöopas: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm

- Set van 4

Tuotteen nimi

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Tuotteen sisältö

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
- Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Huolto- ja puhdistusohjeet

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

Turvallisuusohjeet

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

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

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

cs Návod k použití: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Název výrobku

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Obsah výrobku

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- 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 steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Pokyny pro údržbu a čištění

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

Bezpečnostní pokyny

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

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

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

HU Használati útmutató: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Termék neve

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

A termék tartalma

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- 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 steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Karbantartási és tisztítási útmutató

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

Biztonsági utasítások

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

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

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

PT Manual do utilizador: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Título do produto

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Conteúdo do produto

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- 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 steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Instruções de manutenção e limpeza

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

Instruções de segurança

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

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

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

Bruksanvisning: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Produkttitel

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Produktinnhold

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
- Materiaal greep: POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

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

Sikkerhetsinstruksjoner

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

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

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

RO Manual de utilizare: Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Titlul produsului

Messermeister Steakmessen Meridian Elite 12 cm - Set van 4

Conținutul produsului

- 4x Steakmes Messermeister Meridian Elite (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23 cm)
- 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 steaks en ander vlees aan tafel; de gladde snijkant snijdt moeiteloos zonder te zagen of vezels te beschadigen
- Snijhoek: 15 graden, met de hand geslepen in drie stappen
- Hardheid lemmet: 57-58 HRC – scherp blijvend bij normaal gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel en direct afdrogen
- Onderhoud snijkant: Scherp houden met een aanzetstaal of slijpsteen
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank om de snijkant te beschermen
- Na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, azijn): lemmet direct reinigen en afdrogen
- Opbergen: Niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van de snijkant te voorkomen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

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

Instrucțiuni de siguranță

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Restricții de vârstă

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

Instructiuni de eliminare

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

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

SV Bruksanvisning: Messermeister Stekkniver Meridian Elite 12 cm - Set om 4

Produkttitel

Messermeister Stekkniver Meridian Elite 12 cm - Set om 4

Produktinnehåll

- 4x Stekkniv Messermeister Meridian Elite (Bladlängd: 12 cm, Total längd: 23 cm)
- Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15)
- Handtagsmaterial: POM-plast med 3 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära biffar och annat kött vid bordet; det släta bladet skär utan ansträngning utan att såga eller riva sönder fibrer
- Skärvinkel: 15 grader, handslipat i tre steg
- Bladhårdhet: 57-58 HRC – behåller skärpan vid normalt bruk
- Diskmaskinssäker: Nej – diskas endast för hand i varmt vatten med mildt diskmedel och torkas omedelbart
- Underhåll av bladet: Håll bladet vasst med ett bryne eller slipsten
- Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast för att skydda eggen
- Efter kontakt med sura eller salta livsmedel (tomat, citrus, vinäger): rengör och torka bladet omedelbart
- Förvaring: Förvara inte löst tillsammans med andra bestick för att undvika skador på eggen

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

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