# NL Handleiding: Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Producttitel

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Inhoud van het product

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Chef's Knife Meridian Elite 23 cm

## Product Title

Messermeister Chef's Knife Meridian Elite 23 cm

## Contents of the Product

• 1x Chef's Knife (Blade length: 230 mm, Total length: 336 mm)
• Blade material: Stainless steel – German 1.4116 steel (X50CrMoV15)
• Handle material: POM plastic (black), secured with 3 stainless steel rivets

## User Instructions

• Use: Suitable for cutting herbs, vegetables, fruit and meat – ideal as an everyday chef's knife
• Cutting surface: Use only on wooden or plastic cutting boards; glass or stone will damage the blade
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent, dry immediately
• Cleaning after acidic foods: Wipe clean immediately after contact with tomatoes, citrus or vinegar to protect the blade
• Edge maintenance: Hone regularly with a honing steel; sharpen fully with a whetstone a few times per year
• Sharpenability: The blade can be sharpened from heel to tip thanks to the absence of a full bolster at the heel
• Blade hardness: 57–58 HRC – wear-resistant but not unbreakable; avoid contact with hard surfaces
• Safety: Store the knife on a knife block, magnetic strip or in a protective sheath; never store loose in a drawer

## 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 Kochmesser Meridian Elite 23 cm

## Produkttitel

Messermeister Kochmesser Meridian Elite 23 cm

## Produktinhalt

• 1x Kochmesser (Klingenlänge: 230 mm, Gesamtlänge: 336 mm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl – Deutsches 1.4116-Stahl (X50CrMoV15)
• Griffmaterial: POM-Kunststoff (schwarz), befestigt mit 3 rostfreien Nieten

## Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden von Kräutern, Gemüse, Obst und Fleisch – ideal als tägliches Kochmesser
• Schneidunterlage: Nur auf Holz- oder Kunststoffschneidebrettern verwenden; Glas oder Stein beschädigt die Klinge
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, sofort abtrocknen
• Reinigung nach sauren Lebensmitteln: Nach Kontakt mit Tomaten, Zitrusfrüchten oder Essig sofort abwischen, um die Klinge zu schützen
• Klingenpflege: Regelmäßig mit einem Wetzstahl abziehen; einige Male pro Jahr mit einem Schleifstein vollständig nachschärfen
• Schärfbarkeit: Die Klinge ist dank des fehlenden durchgehenden Bolsters an der Ferse von Ferse bis Spitze vollständig schärfbar
• Klingenhärte: 57–58 HRC – verschleißfest, aber nicht unzerbrechlich; Kontakt mit harten Oberflächen vermeiden
• Sicherheit: Messer auf einem Messerblock, Magnetstreifen oder in einer Schutzhülle aufbewahren; niemals lose in einer Schublade lagern

## 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 de Chef Meridian Elite 23 cm

## Titre du produit

Messermeister Couteau de Chef Meridian Elite 23 cm

## Contenu du produit

• 1x Couteau de Chef (Longueur de lame : 230 mm, Longueur totale : 336 mm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable – Acier allemand 1.4116 (X50CrMoV15)
• Matériau du manche : Plastique POM (noir), fixé avec 3 rivets en acier inoxydable

## Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour couper les herbes, légumes, fruits et viandes – idéal comme couteau de chef quotidien
• Surface de découpe : Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique ; le verre ou la pierre endommage la lame
• Lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux, sécher immédiatement
• Nettoyage après aliments acides : Essuyer immédiatement après contact avec des tomates, agrumes ou vinaigre pour protéger la lame
• Entretien du tranchant : Affûter régulièrement avec un fusil à aiguiser ; affûtage complet à la pierre quelques fois par an
• Affilage : La lame peut être affûtée du talon à la pointe grâce à l'absence de bolster continu au talon
• Dureté de la lame : 57–58 HRC – résistante à l'usure mais pas incassable ; éviter le contact avec des surfaces dures
• Sécurité : Ranger le couteau sur un bloc à couteaux, une barre magnétique ou dans un étui protecteur ; ne jamais ranger librement dans un tiroir

## 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 Chef Meridian Elite 23 cm

## Título del producto

Messermeister Cuchillo de Chef Meridian Elite 23 cm

## Contenido del producto

• 1x Cuchillo de Chef (Longitud de hoja: 230 mm, Longitud total: 336 mm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable – Acero alemán 1.4116 (X50CrMoV15)
• Material del mango: Plástico POM (negro), fijado con 3 remaches de acero inoxidable

## Instrucciones de uso

• Uso: Apto para cortar hierbas, verduras, frutas y carne – ideal como cuchillo de chef de uso diario
• Superficie de corte: Usar únicamente sobre tablas de madera o plástico; el vidrio o la piedra dañan la hoja
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Limpieza tras alimentos ácidos: Limpiar inmediatamente tras el contacto con tomates, cítricos o vinagre para proteger la hoja
• Mantenimiento del filo: Afilar regularmente con una chaira; afilado completo con piedra de afilar varias veces al año
• Posibilidad de afilado: La hoja puede afilarse de talón a punta gracias a la ausencia de bolster continuo en el talón
• Dureza de la hoja: 57–58 HRC – resistente al desgaste pero no irrompible; evitar el contacto con superficies duras
• Seguridad: Guardar el cuchillo en un taco portacuchillos, barra magnética o en una funda protectora; nunca guardar suelto en un cajón

## 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Produkttitel

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Produktets indhold

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Chef Meridian Elite 23 cm

## Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Chef Meridian Elite 23 cm

## Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da Chef (Lunghezza lama: 230 mm, Lunghezza totale: 336 mm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile – Acciaio tedesco 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiale manico: Plastica POM (nera), fissata con 3 rivetti in acciaio inossidabile

## Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per tagliare erbe, verdure, frutta e carne – ideale come coltello da chef per uso quotidiano
• Superficie di taglio: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica; vetro o pietra danneggiano la lama
• Lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Pulizia dopo alimenti acidi: Pulire immediatamente dopo il contatto con pomodori, agrumi o aceto per proteggere la lama
• Manutenzione del filo: Affilare regolarmente con un acciaino; affilatura completa con una pietra alcune volte all'anno
• Affilabilità: La lama può essere affilata dal tallone alla punta grazie all'assenza di un bolster continuo al tallone
• Durezza della lama: 57–58 HRC – resistente all'usura ma non infrangibile; evitare il contatto con superfici dure
• Sicurezza: Conservare il coltello su un blocco portacoltelli, una striscia magnetica o in un fodero protettivo; non riporre mai liberamente in un cassetto

## 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 Szefa Kuchni Meridian Elite 23 cm

## Tytuł produktu

Messermeister Nóż Szefa Kuchni Meridian Elite 23 cm

## Zawartość produktu

• 1x Nóż Szefa Kuchni (Długość ostrza: 230 mm, Całkowita długość: 336 mm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna – Niemiecka stal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Tworzywo POM (czarne), mocowane 3 nitami ze stali nierdzewnej

## Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Odpowiedni do krojenia ziół, warzyw, owoców i mięsa – idealny jako codzienny nóż szefa kuchni
• Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie na deskach drewnianych lub plastikowych; szkło lub kamień uszkadzają ostrze
• Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem, natychmiast osuszyć
• Czyszczenie po kwaśnych produktach: Natychmiast wytrzeć po kontakcie z pomidorami, cytrusami lub octem, aby chronić ostrze
• Konserwacja ostrza: Regularnie ostrzenie ostrzałką stalową; pełne ostrzenie kamieniem kilka razy w roku
• Możliwość ostrzenia: Ostrze można ostrzyć od pięty do czubka dzięki brakowi pełnego bolstera przy pięcie
• Twardość ostrza: 57–58 HRC – odporne na zużycie, ale nie niezniszczalne; unikać kontaktu z twardymi powierzchniami
• Bezpieczeństwo: Przechowywać nóż na bloku do noży, listwie magnetycznej lub w pokrowcu ochronnym; nigdy nie przechowywać luzem w szufladzie

## 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Tuotteen nimi

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Tuotteen sisältö

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Název výrobku

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Obsah výrobku

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

### Termék neve

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

### A termék tartalma

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

### Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

### 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Título do produto

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Conteúdo do produto

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Produkttittel

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Produktinnhold

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Titlul produsului

Messermeister Koksmes Meridian Elite 23 cm

## Conținutul produsului

• 1x Koksmes (Lemmetlengte: 230 mm, Totale lengte: 336 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits 1.4116-staal (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof (zwart), bevestigd met 3 roestvrije klinknagels

## Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van kruiden, groenten, fruit en vlees – ideaal als alledaags koksmes
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; glas of steen beschadigt het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel, direct afdrogen
• Reiniging na zure producten: Direct afvegen na contact met tomaat, citrus of azijn om het lemmet te beschermen
• Onderhoud snede: Regelmatig bijhouden met een aanzetstaal; volledig bijslijpen met een slijpsteen enkele keren per jaar
• Slijpbaarheid: Het lemmet is van hiel tot punt volledig te slijpen dankzij de afwezigheid van een doorlopende bolster aan de hiel
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC – bestand tegen slijtage, maar niet onbreekbaar; vermijd contact met harde oppervlakken
• Veiligheid: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes; nooit los in een la bewaren

## 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 Kockkniv Meridian Elite 23 cm

## Produkttitel

Messermeister Kockkniv Meridian Elite 23 cm

## Produktinnehåll

• 1x Kockkniv (Bladlängd: 230 mm, Total längd: 336 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål – Tyskt 1.4116-stål (X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM-plast (svart), fäst med 3 nitar i rostfritt stål

## Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för att skära örter, grönsaker, frukt och kött – idealisk som vardaglig kockkniv
• Skärunderlag: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast; glas eller sten skadar bladet
• Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt med varmt vatten och milt diskmedel, torka omedelbart
• Rengöring efter sura livsmedel: Torka omedelbart efter kontakt med tomater, citrus eller ättika för att skydda bladet
• Underhåll av egg: Skärp regelbundet med ett brynstål; fullständig skärpning med brynsten några gånger per år
• Möjlighet att slipa: Bladet kan slipas från häl till spets tack vare avsaknaden av ett genomgående bolster vid hälen
• Bladhårdhet: 57–58 HRC – slitstark men inte okrossbar; undvik kontakt med hårda ytor
• Säkerhet: Förvara kniven på ett knivblock, en magnetlist eller i ett skyddsfodral; förvara aldrig löst i en låda

## 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.*