NL Handleiding: Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Producttitel

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Inhoud van het product

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Flexible Boning Knife Meridian Elite 15 cm

Product Title

Messermeister Flexible Boning Knife Meridian Elite 15 cm

Contents of the Product

• 1x Flexible boning knife (Blade length: 150 mm, Total length: 276 mm)
• Material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15), handle in POM plastic with 3 stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for boning meat (chicken, lamb, beef) and filleting fish; the flexible blade bends along bones and spines for maximum precision
• Cutting angle: 15° (European grind) – maintain this angle when sharpening
• Sharpening: Use a fine honing steel or whetstone; no full bolster, allowing the blade to be sharpened from heel to tip
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards – never glass or ceramic
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent; dry immediately after washing
• Contact with acidic or salty products: Clean the blade immediately after contact with citrus, tomato or vinegar to prevent corrosion
• Storage: Store in a knife block, on a magnetic strip or in a protective sheath to protect the blade and the user

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 Flexibles Ausbeinmesser Meridian Elite 15 cm

Produkttitel

Messermeister Flexibles Ausbeinmesser Meridian Elite 15 cm

Produktinhalt

• 1x Flexibles Ausbeinmesser (Klingenlänge: 150 mm, Gesamtlänge: 276 mm)
• Material: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15), Griff aus POM-Kunststoff mit 3 rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Ausbeinens von Fleisch (Hähnchen, Lamm, Rind) und zum Filetieren von Fisch; die flexible Klinge folgt Knochen und Gräten für maximale Präzision
• Schnittwinkel: 15° (europäischer Schliff) – diesen Winkel beim Nachschärfen beibehalten
• Schärfen: Mit einem feinen Wetzstahl oder Schleifstein schärfen; kein durchgehender Bolster, sodass die Klinge von der Ferse bis zur Spitze vollständig geschärft werden kann
• Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffbretter verwenden – niemals Glas oder Keramik
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel; sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Kontakt mit sauren oder salzigen Produkten: Klinge nach Kontakt mit Zitrusfrüchten, Tomaten oder Essig sofort reinigen, um Einwirkung auf den Stahl zu verhindern
• Aufbewahrung: Im Messerblock, auf einem Magnetstreifen oder in einer Schutzhülle aufbewahren, um Klinge und Benutzer zu schützen

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.

• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau à Désosser Flexible Meridian Elite 15 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Désosser Flexible Meridian Elite 15 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à désosser flexible (Longueur de lame : 150 mm, Longueur totale : 276 mm)
• Matériau : Acier inoxydable (acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15), manche en plastique POM avec 3 rivets inoxydables

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour désosser la viande (poulet, agneau, bœuf) et fileter le poisson ; la lame flexible s'adapte aux os et arêtes pour une précision maximale
• Angle de coupe : 15° (affûtage européen) – conserver cet angle lors de l'aiguisage
• Aiguisage : Utiliser un fusil fin ou une pierre à aiguiser ; pas de mitre complète, permettant d'affûter la lame du talon à la pointe
• Planche à découper : Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique – jamais en verre ou en céramique
• Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux ; sécher immédiatement après le lavage
• Contact avec des produits acides ou salés : Nettoyer la lame immédiatement après contact avec des agrumes, des tomates ou du vinaigre pour éviter toute action sur l'acier
• Rangement : Ranger dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans une gaine de protection pour protéger la lame et l'utilisateur

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 Deshuesador Flexible Meridian Elite 15 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Deshuesador Flexible Meridian Elite 15 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo deshuesador flexible (Longitud de hoja: 150 mm, Longitud total: 276 mm)
• Material: Acero inoxidable (acero alemán 1.4116 / X50CrMoV15), mango de plástico POM con 3 remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para deshuesar carne (pollo, cordero, ternera) y filetear pescado; la hoja flexible se adapta a huesos y espinas para una precisión máxima
• Ángulo de corte: 15° (afilado europeo) – mantener este ángulo al afilar
• Afilado: Usar un eslabón fino o una piedra de afilar; sin guarda completa, lo que permite afilar la hoja desde el talón hasta la punta
• Tabla de corte: Usar únicamente tablas de madera o plástico – nunca de vidrio o cerámica
• Apto para lavavajillas: No – lavar solo a mano con agua caliente y detergente suave; secar inmediatamente después del lavado
• Contacto con productos ácidos o salados: Limpiar la hoja inmediatamente después del contacto con cítricos, tomate o vinagre para evitar la acción sobre el acero
• Almacenamiento: Guardar en un taco de cuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora para proteger la hoja y al usuario

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Produkttitel

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Produktets indhold

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Disosso Flessibile Meridian Elite 15 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Disosso Flessibile Meridian Elite 15 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello disosso flessibile (Lunghezza lama: 150 mm, Lunghezza totale: 276 mm)
• Materiale: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15), manico in plastica POM con 3 rivetti inossidabili

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per disossare carne (pollo, agnello, manzo) e sfilettare il pesce; la lama flessibile segue ossa e lische per la massima precisione
• Angolo di taglio: 15° (affilatura europea) – mantenere questo angolo durante la rifinitura
• Affilatura: Utilizzare un acciaino fine o una pietra per affilare; senza paramano continuo, la lama può essere affilata dal tallone alla punta
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica – mai vetro o ceramica
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Contatto con prodotti acidi o salati: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con agrumi, pomodori o aceto per evitare danni all'acciaio
• Conservazione: Conservare in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o in un fodero protettivo per proteggere la lama e l'utente

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 Elastyczny Nóż do Trybowania Meridian Elite 15 cm

Tytuł produktu

Messermeister Elastyczny Nóż do Trybowania Meridian Elite 15 cm

Zawartość produktu

• 1x Elastyczny nóż do trybowania (Długość ostrza: 150 mm, Długość całkowita: 276 mm)
• Materiał: Stal nierdzewna (niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15), rękojeść z tworzywa POM z 3 nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do trybowania mięsa (kurczak, jagnięcina, wołowina) i filetowania ryb; elastyczne ostrze dopasowuje się do kości i ości, zapewniając maksymalną precyzję
• Kąt cięcia: 15° (szlifowanie europejskie) – zachować ten kąt podczas ostrzenia
• Ostrzenie: Używać drobnego stalki lub kamienia do ostrzenia; brak pełnej osłony, co pozwala na ostrzenie ostrza od pięty do czubka
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek – nigdy szklanych ani ceramicznych
• Nadaje się do zmywarki: Nie – wyłącznie mycie ręczne w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem; natychmiast osuszyć po umyciu
• Kontakt z kwaśnymi lub słonymi produktami: Oczyścić ostrze natychmiast po kontakcie z cytrusami, pomidorami lub octem, aby zapobiec działaniu na stal
• Przechowywanie: Przechowywać w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w osłonie ochronnej, aby chronić ostrze i użytkownika

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Název výrobku

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Obsah výrobku

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Termék neve

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

A termék tartalma

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Título do produto

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Conteúdo do produto

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Produkttittel

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Produktinnhold

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Titlul produsului

Messermeister Uitbeenmes Flexibel Meridian Elite 15 cm

Conținutul produsului

• 1x Uitbeenmes flexibel (Lemmetlengte: 150 mm, Totale lengte: 276 mm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), greep van POM-kunststof met 3 roestvrije klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van vlees (kip, lam, rund) en het fileren van vis; het flexibele lemmet buigt mee langs botten en graten voor maximale precisie
• Snijhoek: 15° (Europees geslepen) – houd deze hoek aan bij het slijpen
• Slijpen: Gebruik een fijn aanzetstaal of slijpsteen; geen doorlopende bolster, zodat het lemmet van hiel tot punt volledig geslepen kan worden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank – nooit glas of keramiek
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Contact met zure of zoute producten: Maak het lemmet direct schoon na contact met citrus, tomaat of azijn om inwerking op het staal te voorkomen
• Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen

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 Flexibel Urbeningskniv Meridian Elite 15 cm

Produkttitel

Messermeister Flexibel Urbeningskniv Meridian Elite 15 cm

Produktinnehåll

• 1x Flexibel urbeningskniv (Bladlängd: 150 mm, Total längd: 276 mm)
• Material: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15), handtag i POM-plast med 3 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för urbeining av kött (kyckling, lamm, nötkött) och filetering av fisk; det flexibla bladet följer ben och ben för maximal precision
• Skärvinkel: 15° (europeisk slipning) – behåll denna vinkel vid slipning
• Slipning: Använd ett fint brynskär eller brynsten; inget genomgående mellangods, vilket gör att bladet kan slipas från häl till spets
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor i trä eller plast – aldrig glas eller keramik
• Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt endast med varmt vatten och milt diskmedel; torka omedelbart efter tvätt
• Kontakt med sura eller salta produkter: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med citrus, tomat eller vinäger för att förhindra påverkan på stålet
• Förvaring: Förvara i ett knivblock, på en magnetremsa eller i ett skyddsfodral för att skydda bladet och användaren

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.