# NL Handleiding: Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Producttitel

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Inhoud van het product

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

## Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

## 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 Brisket Knife / Meat Knife Serrated Avanta BBQ 25 cm - Black Titanium Blade

## Product Title

Messermeister Brisket Knife / Meat Knife Serrated Avanta BBQ 25 cm - Black Titanium Blade

## Contents of the Product

• 1x Serrated brisket knife (Blade length: 250 mm, Total length: 395 mm)
• Blade material: Stainless steel (German X50CrMoV15 steel with black titanium coating)
• Handle material: Pakkawood

## User Instructions

• Use: Ideal for slicing large cuts of meat such as brisket, particularly suited for cutting through crispy BBQ bark
• Blade grind: Serrated edge (80/20 hollow grind) – use a sharpener suitable for serrated knives
• Blade hardness: 57 HRC – can be maintained with standard sharpening tools
• Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with mild detergent and dry immediately
• Blade care: Clean the blade immediately after contact with acidic or salty foods (such as tomato, citrus or vinegar)
• Handle care: Occasionally apply a drop of food-safe oil to the Pakkawood handle to keep the wood in good condition
• Cutting board: Use only on wooden or plastic cutting boards – not on glass, stone or metal surfaces
• Safety: Always cut in a controlled motion away from the body; keeping the knife sharp reduces the risk of slipping
• Storage: Store in a knife block, on a magnetic strip or in a protective sheath – do not 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 Brisketmesser / Fleischmesser Gezahnt Avanta BBQ 25 cm - Schwarze Titanklinge

## Produkttitel

Messermeister Brisketmesser / Fleischmesser Gezahnt Avanta BBQ 25 cm - Schwarze Titanklinge

## Produktinhalt

• 1x Gezahntes Brisketmesser (Klingenlänge: 250 mm, Gesamtlänge: 395 mm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches X50CrMoV15-Stahl mit schwarzer Titanbeschichtung)
• Griffmaterial: Pakkaholz

## Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Aufschneiden großer Fleischstücke wie Brisket, besonders geeignet zum Durchschneiden knuspriger BBQ-Bark
• Schliff: Gezahnte Klinge (80/20 Hollow Grind) – geeignetes Schleifwerkzeug für Wellenschliff verwenden
• Klingenhärte: 57 HRC – mit handelsüblichem Schleifzubehör nachschärfbar
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen und sofort abtrocknen
• Klingenpflege: Klinge sofort nach dem Kontakt mit sauren oder salzigen Lebensmitteln (z. B. Tomaten, Zitrusfrüchte, Essig) reinigen
• Griffpflege: Gelegentlich einen Tropfen lebensmittelechtes Öl auf den Pakkaholz-Griff auftragen, um das Holz in gutem Zustand zu halten
• Schneidunterlage: Nur auf Holz- oder Kunststoffschneidebrettern verwenden – nicht auf Glas, Stein oder Metall
• Sicherheit: Stets in einer kontrollierten Bewegung vom Körper weg schneiden; ein scharfes Messer verringert das Ausrutschrisiko
• Aufbewahrung: In einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Schutzhülle aufbewahren – nicht lose in einer Schublade

## 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 Brisket / Couteau à Viande Cranté Avanta BBQ 25 cm - Lame Titane Noire

## Titre du produit

Messermeister Couteau à Brisket / Couteau à Viande Cranté Avanta BBQ 25 cm - Lame Titane Noire

## Contenu du produit

• 1x Couteau à brisket cranté (Longueur de lame : 250 mm, Longueur totale : 395 mm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable (acier allemand X50CrMoV15 avec revêtement titane noir)
• Matériau du manche : Bois Pakka

## Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour trancher de grandes pièces de viande comme le brisket, particulièrement adapté pour couper à travers une croûte BBQ croustillante
• Affûtage : Lame crantée (hollow grind 80/20) – utiliser un outil d'affûtage adapté aux lames crantées
• Dureté de la lame : 57 HRC – peut être entretenue avec des outils d'affûtage standard
• Compatible lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux et sécher immédiatement
• Entretien de la lame : Nettoyer la lame immédiatement après contact avec des aliments acides ou salés (tomate, agrumes, vinaigre)
• Entretien du manche : Appliquer occasionnellement une goutte d'huile alimentaire sur le manche en bois Pakka pour le conserver en bon état
• Planche à découper : Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique – pas sur du verre, de la pierre ou du métal
• Sécurité : Toujours couper dans un mouvement contrôlé en s'éloignant du corps ; garder le couteau affûté réduit le risque de glissement
• Rangement : Ranger dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui de protection – ne pas ranger en vrac 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 para Brisket / Cuchillo para Carne Dentado Avanta BBQ 25 cm - Hoja de Titanio Negro

### Título del producto

Messermeister Cuchillo para Brisket / Cuchillo para Carne Dentado Avanta BBQ 25 cm - Hoja de Titanio Negro

### Contenido del producto

• 1x Cuchillo dentado para brisket (Longitud de hoja: 250 mm, Longitud total: 395 mm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (acero alemán X50CrMoV15 con recubrimiento de titanio negro)
• Material del mango: Madera Pakka

### Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar grandes piezas de carne como el brisket, especialmente adecuado para cortar la corteza crujiente del BBQ
• Afilado: Hoja dentada (hollow grind 80/20) – utilizar una herramienta de afilado adecuada para cuchillos dentados
• Dureza de la hoja: 57 HRC – se puede mantener con herramientas de afilado estándar
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Cuidado de la hoja: Limpiar la hoja inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos o salados (tomate, cítricos, vinagre)
• Cuidado del mango: Aplicar ocasionalmente una gota de aceite apto para uso alimentario en el mango de madera Pakka para mantenerlo en buen estado
• Tabla de cortar: Usar únicamente sobre tablas de cortar de madera o plástico – no sobre vidrio, piedra ni metal
• Seguridad: Cortar siempre con un movimiento controlado alejándose del cuerpo; mantener el cuchillo afilado reduce el riesgo de resbalones
• Almacenamiento: Guardar en un taco portacuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora – no 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Produkttitel

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Produktets indhold

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

## Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

## 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 Brisket / Coltello da Carne Seghettato Avanta BBQ 25 cm - Lama in Titanio Nero

## Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Brisket / Coltello da Carne Seghettato Avanta BBQ 25 cm - Lama in Titanio Nero

## Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da brisket seghettato (Lunghezza lama: 250 mm, Lunghezza totale: 395 mm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco X50CrMoV15 con rivestimento in titanio nero)
• Materiale manico: Legno Pakka

## Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per affettare grandi tagli di carne come il brisket, particolarmente adatto per tagliare la crosta croccante del BBQ
• Affilatura: Lama seghettata (hollow grind 80/20) – utilizzare un affilatore adatto alle lame seghettate
• Durezza della lama: 57 HRC – mantenibile con strumenti di affilatura standard
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Cura della lama: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con alimenti acidi o salati (pomodoro, agrumi, aceto)
• Cura del manico: Applicare occasionalmente una goccia di olio alimentare sul manico in legno Pakka per mantenerlo in buone condizioni
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica – non su vetro, pietra o metallo
• Sicurezza: Tagliare sempre con un movimento controllato allontanandosi dal corpo; mantenere il coltello affilato riduce il rischio di scivolamento
• Conservazione: Conservare in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o in un fodero protettivo – non riporre libero 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 do Brisket / Nóż do Mięsa Ząbkowany Avanta BBQ 25 cm - Czarne Ostrze Tytanowe

## Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Brisket / Nóż do Mięsa Ząbkowany Avanta BBQ 25 cm - Czarne Ostrze Tytanowe

## Zawartość produktu

• 1x Ząbkowany nóż do brisket (Długość ostrza: 250 mm, Całkowita długość: 395 mm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (niemiecka stal X50CrMoV15 z czarną powłoką tytanową)
• Materiał rękojeści: Drewno Pakka

## Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia dużych kawałków mięsa, takich jak brisket, szczególnie odpowiedni do przecinania chrupiącej skórki BBQ
• Szlifowanie: Ząbkowane ostrze (hollow grind 80/20) – używać narzędzia do ostrzenia przeznaczonego do noży ząbkowanych
• Twardość ostrza: 57 HRC – można utrzymać za pomocą standardowych narzędzi do ostrzenia
• Nadaje się do zmywarki: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i natychmiast osuszyć
• Pielęgnacja ostrza: Czyścić ostrze natychmiast po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet)
• Pielęgnacja rękojeści: Okazjonalnie nanosić kroplę oleju spożywczego na rękojeść z drewna Pakka, aby utrzymać ją w dobrym stanie
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych lub plastikowych deskach do krojenia – nie na szkle, kamieniu ani metalu
• Bezpieczeństwo: Zawsze kroić kontrolowanym ruchem od ciała; utrzymywanie noża w ostrości zmniejsza ryzyko poślizgnięcia
• Przechowywanie: Przechowywać w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w etui ochronnym – 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

### Tuotteen nimi

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

### Tuotteen sisältö

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

### Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

### 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Název výrobku

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Obsah výrobku

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

## Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

## 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

### Termék neve

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

### A termék tartalma

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

### Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

### 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Título do produto

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Conteúdo do produto

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

## Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

## 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Produkttittel

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Produktinnhold

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

## Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

## 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 Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Titlul produsului

Messermeister Brisketmes / Vleesmes Gekarteld Avanta BBQ 25 cm - Zwart Titanium Lemmet

## Conținutul produsului

• 1x Brisketmes gekarteld (Lemmetlengte: 250 mm, Totale lengte: 395 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal met zwarte titanium coating)
• Materiaal greep: Pakkahout

## Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het aansnijden van grote stukken vlees zoals brisket, met name geschikt voor het doorsnijden van een krokante BBQ-bark
• Slijpwijze: Gekarteld lemmet (80/20 hollow grind) – gebruik een geschikte slijpsteen of aanzetstaal voor gekartelde messen
• Hardheid lemmet: 57 HRC – scherp te houden met regulier slijpgereedschap
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Lemmet onderhoud: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (zoals tomaat, citrus of azijn)
• Greep onderhoud: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout greep om het hout in goede conditie te houden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een houten of kunststof snijplank – geen glas, steen of metaal
• Veiligheid: Altijd snijden in een gecontroleerde beweging van het lichaam af; het mes scherp houden vermindert het risico op uitglijden
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes – niet los in een la

## 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 Brisketkniv / Köttkniv Tandad Avanta BBQ 25 cm - Svart Titanblad

## Produkttitel

Messermeister Brisketkniv / Köttkniv Tandad Avanta BBQ 25 cm - Svart Titanblad

## Produktinnehåll

• 1x Tandad brisketkniv (Bladlängd: 250 mm, Total längd: 395 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt X50CrMoV15-stål med svart titanbeläggning)
• Handtagsmaterial: Pakkaträ

## Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära stora köttbitar som brisket, särskilt lämplig för att skära igenom krispig BBQ-bark
• Slipning: Tandad egg (80/20 hollow grind) – använd ett slipverktyg lämpat för tandade knivar
• Bladhårdhet: 57 HRC – kan underhållas med vanliga slipverktyg
• Diskmaskinssäker: Nej – handtvätta endast i varmt vatten med mild diskmedel och torka omedelbart
• Bladskötsel: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med sura eller salta livsmedel (tomat, citrus eller vinäger)
• Handtagsskötsel: Applicera ibland en droppe livsmedelsgodkänd olja på handtaget av Pakkaträ för att hålla det i gott skick
• Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast – inte på glas, sten eller metall
• Säkerhet: Skär alltid med en kontrollerad rörelse från kroppen; att hålla kniven vass minskar risken för att den glider
• Förvaring: Förvara i ett knivblock, på en magnetlist eller i ett skyddsfodral – lägg inte kniven 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.*