NL Handleiding: Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Producttitel

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Inhoud van het product

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Bread Knife Custom 20 cm

Product Title

Messermeister Offset Bread Knife Custom 20 cm

Contents of the Product

• 1x Offset Bread Knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34.6 cm)
• Blade material: Stainless steel (German X50 steel 1.4116, stonewashed)
• Handle material: Recycled canvas with natural resin

User Instructions

• Use: Ideal for cutting bread with a hard crust (such as sourdough and baguette), sandwiches, cakes and tomatoes; the offset design keeps knuckles clear of the cutting board
• Cutting motion: Use long, steady sawing strokes with minimal pressure; let the serrated blade do the work
• Cutting board: Always use a wooden or plastic cutting board; never use glass or stone surfaces
• Dishwasher safe: No – hand washing only recommended; wash with warm water and mild detergent and dry immediately
• Blade care: Clean the blade immediately after contact with acidic or salty foods (tomato, citrus, pickles, vinegar)
• Sharpness: Keep the edge sharp using a honing steel or sharpening stone suitable for serrated blades
• Handle scales: The handle scales are interchangeable; remove and attach them carefully using the provided screws
• Storage: Store the knife in a knife block, on a magnetic strip or in a protective sheath; loose storage in a drawer may damage the edge
• Safety: This knife is sharp; keep out of reach of children; always cut away from the body

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 Offset Brotmesser Custom 20 cm

Produkttitel

Messermeister Offset Brotmesser Custom 20 cm

Produktinhalt

• 1x Offset Brotmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34,6 cm)
• Klingenmaterial: Edelstahl (Deutsches X50-Stahl 1.4116, stonewashed)
• Griffmaterial: Recyceltes Canvas mit Naturharz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Brot mit harter Kruste (wie Sauerteig und Baguette), Sandwiches, Kuchen und Tomaten; das Offset-Design hält die Knöchel frei von dem Schneidebrett
• Schneidebewegung: Lange, gleichmäßige Sägebewegungen mit minimalem Druck verwenden; die Sägearbeit der Klinge überlassen
• Schneidebrett: Immer ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden; niemals Glas- oder Steinoberflächen verwenden
• Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche empfohlen; mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen und sofort abtrocknen
• Klingenpflege: Klinge sofort nach Kontakt mit sauren oder salzigen Lebensmitteln (Tomate, Zitrus, Gurken, Essig) reinigen
• Schärfe: Die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein für Wellenschliffmesser scharf halten
• Griffschalen: Die Griffschalen sind austauschbar; sorgfältig mit den mitgelieferten Schrauben entfernen und befestigen
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Schutzhülle aufbewahren; lose Aufbewahrung in einer Schublade kann die Klinge beschädigen
• Sicherheit: Dieses Messer ist scharf; außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; immer vom Körper weg schneiden

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 Pain Offset Custom 20 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Pain Offset Custom 20 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à Pain Offset (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34,6 cm)
• Matériau lame : Acier inoxydable (acier allemand X50 1.4116, stonewashed)
• Matériau manche : Toile recyclée avec résine naturelle

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper du pain à croûte dure (comme le pain au levain et la baguette), des sandwiches, des gâteaux et des tomates ; le design offset maintient les jointures à l'écart de la planche à découper
• Mouvement de coupe : Utiliser de longs mouvements de scie réguliers avec une pression minimale ; laisser la lame dentelée faire le travail
• Planche à découper : Toujours utiliser une planche à découper en bois ou en plastique ; ne jamais utiliser des surfaces en verre ou en pierre
• Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement recommandé ; laver 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, cornichons, vinaigre)
• Affûtage : Maintenir le tranchant affûté avec un fusil à aiguiser ou une pierre à affûter adaptée aux lames dentelées
• Plaquettes de manche : Les plaquettes de manche sont interchangeables ; les retirer et les fixer soigneusement avec les vis fournies
• Rangement : Ranger le couteau dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui protecteur ; un rangement en vrac dans un tiroir peut endommager le tranchant
• Sécurité : Ce couteau est tranchant ; tenir hors de portée des enfants ; toujours couper en s'éloignant du corps

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 Pan Offset Custom 20 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo para Pan Offset Custom 20 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo para Pan Offset (Longitud de la hoja: 20 cm, Longitud total: 34,6 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (acero alemán X50 1.4116, stonewashed)
• Material del mango: Lona reciclada con resina natural

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar pan con corteza dura (como pan de masa madre y baguette), sándwiches, tartas y tomates; el diseño offset mantiene los nudillos alejados de la tabla de cortar
• Movimiento de corte: Utilizar movimientos de sierra largos y uniformes con presión mínima; dejar que la hoja dentada haga el trabajo
• Tabla de cortar: Utilizar siempre una tabla de cortar de madera o plástico; nunca utilizar superficies de vidrio o piedra
• Apto para lavavajillas: No – se recomienda solo el lavado a mano; lavar con agua caliente y detergente suave y secar inmediatamente
• Cuidado de la hoja: Limpiar la hoja inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos o salados (tomate, cítricos, pepinillos, vinagre)
• Afilado: Mantener el filo afilado con una chaira o piedra de afilar adecuada para hojas dentadas
• Cachas del mango: Las cachas del mango son intercambiables; retirarlas y fijarlas con cuidado usando los tornillos incluidos
• Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un bloque de cuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora; el almacenamiento suelto en un cajón puede dañar el filo
• Seguridad: Este cuchillo es afilado; mantener fuera del alcance de los niños; cortar siempre alejándose del cuerpo

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Produkttitel

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Produktets indhold

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Pane Offset Custom 20 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Pane Offset Custom 20 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da Pane Offset (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34,6 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco X50 1.4116, stonewashed)
• Materiale manico: Canvas riciclato con resina naturale

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare pane con crosta dura (come pasta madre e baguette), panini, torte e pomodori; il design offset mantiene le nocche lontane dal tagliere
• Movimento di taglio: Utilizzare lunghi movimenti di sega regolari con pressione minima; lasciare che la lama seghettata faccia il lavoro
• Tagliere: Utilizzare sempre un tagliere in legno o plastica; non utilizzare mai superfici in vetro o pietra
• Lavabile in lavastoviglie: No – si raccomanda solo il lavaggio a mano; lavare con acqua calda e detergente delicato e asciugare immediatamente
• Cura della lama: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con alimenti acidi o salati (pomodoro, agrumi, cetrioli, aceto)
• Affilatura: Mantenere il filo affilato con un acciaino o una pietra per affilare adatta a lame seghettate
• Guancette del manico: Le guancette del manico sono intercambiabili; rimuoverle e fissarle con cura usando le viti in dotazione
• Conservazione: Conservare il coltello in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o in una custodia protettiva; la conservazione libera in un cassetto può danneggiare il filo
• Sicurezza: Questo coltello è affilato; tenere fuori dalla portata dei bambini; tagliare sempre allontanandosi dal corpo

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 Chleba Offset Custom 20 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Chleba Offset Custom 20 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż do Chleba Offset (Długość ostrza: 20 cm, Długość całkowita: 34,6 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (niemiecka stal X50 1.4116, stonewashed)
• Materiał rękojeści: Recyklingowane płótno z naturalną żywicą

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia chleba z twardą skórką (jak chleb na zakwasie i bagietka), kanapek, ciast i pomidorów; offsetowy design trzyma knykcie z dala od deski do krojenia
• Ruch krojenia: Używać długich, równomiernych ruchów piłowania z minimalnym naciskiem; pozwolić ząbkowanemu ostrzu wykonać pracę
• Deska do krojenia: Zawsze używać drewnianej lub plastikowej deski do krojenia; nigdy nie używać powierzchni szklanych lub kamiennych
• Zmywarka: Nie – zalecane wyłącznie mycie ręczne; myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem i natychmiast osuszać
• Pielęgnacja ostrza: Czyścić ostrze natychmiast po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (pomidor, cytrusy, ogórki, ocet)
• Ostrzenie: Utrzymywać krawędź ostrą używając ostrzałki lub kamienia do ostrzenia odpowiedniego dla ostrzy ząbkowanych
• Okładziny rękojeści: Okładziny rękojeści są wymienne; zdejmować i mocować je ostrożnie za pomocą dołączonych śrubek
• Przechowywanie: Przechowywać nóż w bloku na noże, na pasku magnetycznym lub w pokrowcu ochronnym; luźne przechowywanie w szufladzie może uszkodzić krawędź
• Bezpieczeństwo: Ten nóż jest ostry; przechowywać poza zasięgiem dzieci; zawsze kroić z dala od ciała

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Název výrobku

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Obsah výrobku

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Termék neve

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

A termék tartalma

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Título do produto

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Conteúdo do produto

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Produkttittel

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Produktinnhold

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Broodmes Custom 20 cm

Titlul produsului

Messermeister Offset Broodmes Custom 20 cm

Conținutul produsului

• 1x Offset Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,6 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (zoals zuurdesem en baguette), sandwiches, taarten en tomaten; het offset ontwerp houdt knokkels vrij van de snijplank
• Snijbeweging: Gebruik lange, rustige zaagbewegingen met minimale druk; laat het gekartelde lemmet het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; gebruik nooit een glazen of stenen ondergrond
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen; was af met warm water en een mild afwasmiddel en droog het mes direct af
• Onderhoud lemmet: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, augurk, azijn)
• Scherpte: Houd de snede scherp met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Greepschalen: De greepschalen zijn verwisselbaar; verwijder en bevestig ze zorgvuldig met de meegeleverde schroeven
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los opbergen in een la kan de snede beschadigen
• Veiligheid: Dit mes is scherp; buiten bereik van kinderen houden; altijd snijden van het lichaam af

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 Offset Brödkniv Custom 20 cm

Produkttitel

Messermeister Offset Brödkniv Custom 20 cm

Produktinnehåll

• 1x Offset Brödkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34,6 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt X50-stål 1.4116, stonewashed)
• Handtagsmaterial: Återvunnet canvas med naturharts

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära bröd med hård skorpa (som surdeg och baguette), smörgåsar, kakor och tomater; offset-designen håller knogarna fria från skärbrädan
• Skärrörelse: Använd långa, jämna sågningsrörelser med minimalt tryck; låt det tandade bladet göra jobbet
• Skärbräda: Använd alltid en skärbräda av trä eller plast; använd aldrig glas- eller stenytor
• Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt rekommenderas; tvätta med varmt vatten och milt diskmedel och torka omedelbart
• Bladskötsel: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med sura eller salta livsmedel (tomat, citrus, inlagda grönsaker, vinäger)
• Skärpa: Håll eggen skarp med ett bryne eller en slipsten lämplig för tandade blad
• Handtagsskalets utbyte: Handtagsskalorna är utbytbara; ta bort och fäst dem noggrant med de medföljande skruvarna
• Förvaring: Förvara kniven i ett knivblock, på en magnetremsa eller i ett skyddsfodral; löst förvarad i en låda kan skada eggen
• Säkerhet: Den här kniven är vass; förvara utom räckhåll för barn; skär alltid bort från kroppen

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.