NL Handleiding: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Producttitel

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Inhoud van het product

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

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

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

Product Title

Messermeister Steak Knives Custom 12 cm - Set of 4

Contents of the Product

• 4x Messermeister Steak Knife Custom (Blade length: 12 cm, Total length: 229 mm)
• Blade material: Stainless steel (German X50 steel 1.4116, cold-rolled, stonewashed)
• Handle material: Recycled canvas with natural resin

User Instructions

• Use: Designed for cutting meat, especially steaks, thanks to the smooth edge (15° per side, hand-finished)
• Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with mild detergent and dry immediately
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards; glass, ceramic and stone will damage the blade
• Blade maintenance: Sharpen regularly with a honing steel or whetstone to maintain the 15° edge
• After use: Rinse immediately after contact with acidic foods (tomato, citrus, vinegar) to prevent staining
• Handle scales: Interchangeable via Torx screws; scales available in multiple finishes
• Construction: Full tang – steel runs through to the end of the handle for optimal balance

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Steakmesser Custom 12 cm - 4 Stück

Produkttitel

Messermeister Steakmesser Custom 12 cm - 4 Stück

Produktinhalt

• 4x Messermeister Steakmesser Custom (Klingenlänge: 12 cm, Gesamtlänge: 229 mm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches X50-Stahl 1.4116, kaltgewalzt, stonewashed)
• Griffmaterial: Recyceltes Canvas mit Naturharz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden von Fleisch, insbesondere Steaks, dank der glatten Schneide (15° pro Seite, handgefertigt)
• Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, sofort abtrocknen
• Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; Glas, Keramik und Stein beschädigen die Klinge
• Klingenpflege: Regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein schärfen, um die 15°-Schneide zu erhalten
• Nach Gebrauch: Sofort abspülen nach Kontakt mit sauren Lebensmitteln (Tomate, Zitrus, Essig)
• Griffschalen: Austauschbar über Torx-Schrauben; Schalen in mehreren Ausführungen erhältlich
• Konstruktion: Full Tang – Stahl läuft bis zum Ende des Griffs für optimale Balance

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

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

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

Titre du produit

Messermeister Couteaux à Steak Custom 12 cm - Lot de 4

Contenu du produit

• 4x Messermeister Couteau à Steak Custom (Longueur de lame: 12 cm, Longueur totale: 229 mm)
• Matériau de la lame: Acier inoxydable (acier allemand X50 1.4116, laminé à froid, stonewashed)
• Matériau du manche: Canvas recyclé avec résine naturelle

Instructions d'utilisation

• Utilisation: Conçu pour découper la viande, notamment les steaks, grâce au tranchant lisse (15° par côté, finition main)
• Compatible lave-vaisselle: Non – lavage à la main uniquement à l'eau chaude avec un détergent doux, sécher immédiatement
• Planche à découper: Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique; le verre, la céramique et la pierre endommagent la lame
• Entretien de la lame: Affûter régulièrement avec un fusil ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant à 15°
• Après utilisation: Rincer immédiatement après contact avec des aliments acides (tomate, agrumes, vinaigre)
• Plaquettes de manche: Interchangeables via des vis Torx; disponibles en plusieurs finitions
• Construction: Full tang – l'acier traverse jusqu'à l'extrémité du manche pour un équilibre optimal

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

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

ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillos para Carne Custom 12 cm - Set de 4

Título del producto

Messermeister Cuchillos para Carne Custom 12 cm - Set de 4

Contenido del producto

• 4x Messermeister Cuchillo para Carne Custom (Longitud de hoja: 12 cm, Longitud total: 229 mm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (acero alemán X50 1.4116, laminado en frío, stonewashed)
• Material del mango: Canvas reciclado con resina natural

Instrucciones de uso

• Uso: Diseñado para cortar carne, especialmente filetes, gracias al filo liso (15° por lado, acabado a mano)
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Tabla de cortar: Usar exclusivamente tablas de madera o plástico; el vidrio, la cerámica y la piedra dañan la hoja
• Mantenimiento de la hoja: Afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar para mantener el filo a 15°
• Tras el uso: Enjuagar inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos (tomate, cítricos, vinagre)
• Cachas del mango: Intercambiables mediante tornillos Torx; disponibles en varias terminaciones
• Construcción: Full tang – el acero recorre hasta el extremo del mango para un equilibrio óptimo

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

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

DA Brugsanvisning: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Produkttitel

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Produktets indhold

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

Sikkerhedsinstruktioner

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

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

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

IT Manuale d'uso: Messermeister Coltelli da Bistecca Custom 12 cm - Set da 4

Titolo del prodotto

Messermeister Coltelli da Bistecca Custom 12 cm - Set da 4

Contenuto del prodotto

• 4x Messermeister Coltello da Bistecca Custom (Lunghezza lama: 12 cm, Lunghezza totale: 229 mm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco X50 1.4116, laminato a freddo, stonewashed)
• Materiale manico: Canvas riciclato con resina naturale

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare la carne, in particolare le bistecche, grazie al filo liscio (15° per lato, rifinito a mano)
• Adatto alla lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; vetro, ceramica e pietra danneggiano la lama
• Manutenzione della lama: Affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per mantenere il filo a 15°
• Dopo l'uso: Sciacquare immediatamente dopo il contatto con alimenti acidi (pomodoro, agrumi, aceto)
• Piastre del manico: Intercambiabili tramite viti Torx; disponibili in diverse finiture
• Costruzione: Full tang – l'acciaio si estende fino alla fine del manico per un equilibrio ottimale

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

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

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

Tytuł produktu

Messermeister Noże do Steków Custom 12 cm - Zestaw 4 sztuk

Zawartość produktu

• 4x Messermeister Nóż do Steków Custom (Długość ostrza: 12 cm, Długość całkowita: 229 mm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (niemiecka stal X50 1.4116, walcowana na zimno, stonewashed)
• Materiał rękojeści: Recyclowany canvas z żywicą naturalną

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Przeznaczony do krojenia mięsa, szczególnie steków, dzięki gładkiemu ostrzeniu (15° na stronę, wykończone ręcznie)
• Zmywarko odporny: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i natychmiast osuszać
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek; szkło, ceramika i kamień uszkadzają ostrze
• Pielęgnacja ostrza: Regularnie ostrzyć stalą do ostrzenia lub kamieniem, aby utrzymać kąt 15°
• Po użyciu: Natychmiast opłukać po kontakcie z kwaśnymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet)
• Okładziny rękojeści: Wymienne za pomocą śrub Torx; dostępne w kilku wariantach
• Konstrukcja: Full tang – stal biegnie przez całą rękojeść dla optymalnej równowagi

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

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

FI Käyttöopas: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Tuotteen nimi

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Tuotteen sisältö

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Huolto- ja puhdistusohjeet

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

Turvallisuusohjeet

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

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

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

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

CS Návod k použití: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Název výrobku

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Obsah výrobku

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Pokyny pro údržbu a čištění

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

Bezpečnostní pokyny

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

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

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

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

HU Használati útmutató: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Termék neve

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

A termék tartalma

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Karbantartási és tisztítási útmutató

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

Biztonsági utasítások

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

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

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

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

PT Manual do utilizador: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Título do produto

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Conteúdo do produto

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Instruções de manutenção e limpeza

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

Instruções de segurança

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

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

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

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

NO Bruksanvisning: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Produkttittel

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Produktinnhold

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

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

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

RO Manual de utilizare: Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Titlul produsului

Messermeister Steakmessen Custom 12 cm - 4 stuks

Conținutul produsului

• 4x Messermeister Steakmes Custom (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 229 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits X50-staal 1.4116, koudgewalst, stonewashed)
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van vlees, met name steaks, dankzij de gladde snede (15° per zijde, met de hand afgewerkt)
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met een mild afwasmiddel en direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas, keramiek en steen beschadigen het lemmet
• Onderhoud lemmet: Regelmatig aanscherpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de 15°-snede scherp te houden
• Na gebruik: Direct afspoelen na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om inwerking op het staal te voorkomen
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven; schalen zijn verkrijgbaar in meerdere uitvoeringen
• Constructie: Full tang – het staal loopt door tot het einde van de greep voor optimale balans

Instrucțiuni de întreținere și curățare

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

Instrucțiuni de siguranță

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

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

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

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

SV Bruksanvisning: Messermeister Stekkniver Custom 12 cm - 4 st

Produkttitel

Messermeister Stekkniver Custom 12 cm - 4 st

Produktinnehåll

• 4x Messermeister Stekkniv Custom (Bladlängd: 12 cm, Total längd: 229 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (tyskt X50-stål 1.4116, kallvalsat, stonewashed)
• Handtagsmaterial: Återvunnet canvas med naturlig resin

Användarinstruktioner

• Användning: Avsedd för skärning av kött, särskilt biffar, tack vare den slät egg (15° per sida, handfinishad)
• Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt i varmt vatten med milt diskmedel, torka omedelbart
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; glas, keramik och sten skadar bladet
• Bladunderhåll: Slipa regelbundet med ett brynstål eller brynsten för att behålla 15°-eggen
• Efter användning: Skölj omedelbart efter kontakt med sura livsmedel (tomat, citrus, vinäger)
• Skaftskivor: Utbytbara via Torx-skruvar; finns i flera utföranden
• Konstruktion: Full tang – stålet löper genom hela skaftet för optimal balans

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

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