NL Handleiding: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Producttitel

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Inhoud van het product

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Gebruiksinstructies

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Cheese Knife Set Mini Copenhagen 4-piece - Stainless Steel

Product Title

Boska Cheese Knife Set Mini Copenhagen 4-piece - Stainless Steel

Contents of the Product

• 1x Spreading knife (Length 14.5 cm) – for soft cheese and butter
• 1x Cheese knife with holes and fork tip (Length 14.5 cm) – for soft and semi-soft cheese
• 1x Cheese knife with fork tip (Length 14.5 cm) – for hard cheese
• 1x Pointed knife (Length 14.5 cm) – for Parmesan cheese
• Material: Stainless steel

User Instructions

• Use of spreading knife: ideal for spreading soft cheese and butter on a cheeseboard
• Use of knife with holes and fork tip: ideal for cutting and serving soft and semi-soft cheeses (e.g. Brie)
• Use of knife with fork tip: ideal for cutting and picking up hard cheese
• Use of pointed knife: ideal for breaking off and serving Parmesan cheese
• Dishwasher safe: Yes
• Knives are intended for food use only
• Keep knives out of reach of children due to sharp cutting edges and points

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: Boska Käsemesserset Mini Copenhagen 4-teilig - Edelstahl

Produkttitel

Boska Käsemesserset Mini Copenhagen 4-teilig - Edelstahl

Produktinhalt

• 1x Streichmesser (Länge 14,5 cm) – für Weichkäse und Butter
• 1x Käsemesser mit Löchern und Gabelspitze (Länge 14,5 cm) – für Weich- und Halbhartkäse
• 1x Käsemesser mit Gabelspitze (Länge 14,5 cm) – für Hartkäse
• 1x Spitzes Messer (Länge 14,5 cm) – für Parmesankäse
• Material: Edelstahl

Benutzeranleitung

• Verwendung Streichmesser: ideal zum Streichen von Weichkäse und Butter auf einem Käsebrett
• Verwendung Messer mit Löchern und Gabelspitze: ideal zum Schneiden und Servieren von Weich- und Halbhartkäse (z. B. Brie)
• Verwendung Messer mit Gabelspitze: ideal zum Schneiden und Aufnehmen von Hartkäse
• Verwendung spitzes Messer: ideal zum Abbrechen und Servieren von Parmesankäse
• Spülmaschinenfest: Ja
• Messer sind ausschließlich für den Lebensmittelgebrauch bestimmt
• Messer wegen scharfer Schneidkanten und Spitzen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

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: Boska Set de couteaux à fromage Mini Copenhagen 4 pièces - Acier inoxydable

Titre du produit

Boska Set de couteaux à fromage Mini Copenhagen 4 pièces - Acier inoxydable

Contenu du produit

• 1x Couteau à tartiner (Longueur 14,5 cm) – pour fromage à pâte molle et beurre
• 1x Couteau à fromage avec trous et pointe fourchette (Longueur 14,5 cm) – pour fromage à pâte molle et demi-dure
• 1x Couteau à fromage avec pointe fourchette (Longueur 14,5 cm) – pour fromage à pâte dure
• 1x Couteau pointu (Longueur 14,5 cm) – pour le parmesan
• Matériau : Acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation du couteau à tartiner : idéal pour tartiner les fromages à pâte molle et le beurre sur un plateau
• Utilisation du couteau avec trous et pointe fourchette : idéal pour couper et servir les fromages à pâte molle et demi-dure (ex. Brie)
• Utilisation du couteau avec pointe fourchette : idéal pour couper et saisir les fromages à pâte dure
• Utilisation du couteau pointu : idéal pour casser et servir le parmesan
• Compatible lave-vaisselle : Oui
• Les couteaux sont destinés uniquement à un usage alimentaire
• Tenir les couteaux hors de portée des enfants en raison des tranchants et des pointes acérés

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: Boska Set de cuchillos para queso Mini Copenhagen 4 piezas - Acero inoxidable

Título del producto

Boska Set de cuchillos para queso Mini Copenhagen 4 piezas - Acero inoxidable

Contenido del producto

• 1x Cuchillo para untar (Longitud 14,5 cm) – para queso blando y mantequilla
• 1x Cuchillo para queso con agujeros y punta de tenedor (Longitud 14,5 cm) – para queso blando y semiduro
• 1x Cuchillo para queso con punta de tenedor (Longitud 14,5 cm) – para queso duro
• 1x Cuchillo puntiagudo (Longitud 14,5 cm) – para queso parmesano
• Material: Acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso del cuchillo para untar: ideal para untar quesos blandos y mantequilla en una tabla de quesos
• Uso del cuchillo con agujeros y punta de tenedor: ideal para cortar y servir quesos blandos y semiblandos (p. ej. Brie)
• Uso del cuchillo con punta de tenedor: ideal para cortar y recoger queso duro
• Uso del cuchillo puntiagudo: ideal para trocear y servir queso parmesano
• Apto para lavavajillas: Sí
• Los cuchillos están destinados exclusivamente al uso alimentario
• Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños debido a los filos y puntas afilados

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Produkttitel

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Produktets indhold

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Brugsanvisning

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Set coltelli per formaggio Mini Copenhagen 4 pezzi - Acciaio inossidabile

Titolo del prodotto

Boska Set coltelli per formaggio Mini Copenhagen 4 pezzi - Acciaio inossidabile

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello spalmatore (Lunghezza 14,5 cm) – per formaggi morbidi e burro
• 1x Coltello per formaggio con fori e punta a forchetta (Lunghezza 14,5 cm) – per formaggi morbidi e semiduri
• 1x Coltello per formaggio con punta a forchetta (Lunghezza 14,5 cm) – per formaggi duri
• 1x Coltello appuntito (Lunghezza 14,5 cm) – per il parmigiano
• Materiale: Acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo del coltello spalmatore: ideale per spalmare formaggi morbidi e burro su un tagliere da formaggio
• Utilizzo del coltello con fori e punta a forchetta: ideale per tagliare e servire formaggi morbidi e semiduri (es. Brie)
• Utilizzo del coltello con punta a forchetta: ideale per tagliare e raccogliere formaggi duri
• Utilizzo del coltello appuntito: ideale per spezzare e servire il parmigiano
• Lavabile in lavastoviglie: Sì
• I coltelli sono destinati esclusivamente all'uso alimentare
• Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini a causa dei bordi taglienti e delle punte

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: Boska Zestaw noży do sera Mini Copenhagen 4-częściowy - Stal nierdzewna

Tytuł produktu

Boska Zestaw noży do sera Mini Copenhagen 4-częściowy - Stal nierdzewna

Zawartość produktu

• 1x Nóż do smarowania (Długość 14,5 cm) – do serów miękkich i masła
• 1x Nóż do sera z otworami i końcówką widelca (Długość 14,5 cm) – do serów miękkich i półtwardych
• 1x Nóż do sera z końcówką widelca (Długość 14,5 cm) – do serów twardych
• 1x Nóż spiczasty (Długość 14,5 cm) – do parmezanu
• Materiał: Stal nierdzewna

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie noża do smarowania: idealny do smarowania miękkich serów i masła na desce serów
• Zastosowanie noża z otworami i końcówką widelca: idealny do krojenia i podawania serów miękkich i półtwardych (np. Brie)
• Zastosowanie noża z końcówką widelca: idealny do krojenia i podnoszenia twardych serów
• Zastosowanie noża spiczastego: idealny do odłamywania i podawania parmezanu
• Nadaje się do zmywarki: Tak
• Noże przeznaczone są wyłącznie do kontaktu z żywnością
• Przechowywać noże poza zasięgiem dzieci ze względu na ostre krawędzie i czubki

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Tuotteen nimi

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Tuotteen sisältö

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Käyttöohjeet

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Název výrobku

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Obsah výrobku

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Návod k použití

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Termék neve

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

A termék tartalma

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Használati utasítás

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Título do produto

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Conteúdo do produto

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Instruções de utilização

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Produkttittel

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Produktinnhold

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Bruksanvisning

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Titlul produsului

Boska Kaasmessenset Mini Copenhagen 4-delig - Roestvrij staal

Conținutul produsului

• 1x Smeermes (Lengte 14,5 cm) – voor zachte kaas en boter
• 1x Kaasmes met gaten en vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor zachte en halfzachte kaas
• 1x Kaasmes met vorkpunt (Lengte 14,5 cm) – voor harde kaas
• 1x Puntig mes (Lengte 14,5 cm) – voor Parmezaanse kaas
• Materiaal: Roestvrij staal

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik smeermes: ideaal voor het smeren van zachte kaas en boter op een kaasplank
• Gebruik mes met gaten en vorkpunt: ideaal voor het snijden en serveren van zachte en halfzachte kaas (bijv. Brie)
• Gebruik mes met vorkpunt: ideaal voor het snijden en oppakken van harde kaas
• Gebruik puntig mes: ideaal voor het afbreken en serveren van Parmezaanse kaas
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Messen zijn uitsluitend bedoeld voor voedselgebruik
• Houd messen buiten bereik van kinderen vanwege scherpe snijkanten en punten

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: Boska Ostknivset Mini Copenhagen 4-delar - Rostfritt stål

Produkttitel

Boska Ostknivset Mini Copenhagen 4-delar - Rostfritt stål

Produktinnehåll

• 1x Smörkniv (Längd 14,5 cm) – för mjuk ost och smör
• 1x Ostkniv med hål och gaffelspets (Längd 14,5 cm) – för mjuk och halvhård ost
• 1x Ostkniv med gaffelspets (Längd 14,5 cm) – för hård ost
• 1x Spetsig kniv (Längd 14,5 cm) – för parmesanost
• Material: Rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning av smörkniv: idealisk för att bredda mjuk ost och smör på en ostbricka
• Användning av kniv med hål och gaffelspets: idealisk för att skära och servera mjuk och halvhård ost (t.ex. Brie)
• Användning av kniv med gaffelspets: idealisk för att skära och plocka upp hård ost
• Användning av spetsig kniv: idealisk för att bryta av och servera parmesanost
• Diskmaskinssäker: Ja
• Knivar är avsedda enbart för livsmedelsanvändning
• Förvara knivar utom räckhåll för barn på grund av vassa eggar och spetsar

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.