NL Handleiding: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Producttitel

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Inhoud van het product

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

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 Boning Knife Oliva Luxe Olive Wood 16 cm

Product Title

Messermeister Boning Knife Oliva Luxe Olive Wood 16 cm

Contents of the Product

• 1x Boning Knife (Blade length: 16 cm, Total length: 30 cm)
• Blade material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15)
• Handle material: Mediterranean olive wood

User Instructions

• Use: Ideal for boning poultry (chicken, turkey, duck), removing silverskin from pork or beef tenderloin, and trimming ribs
• Sharpening: European style, hand-sharpened to 15° per side
• Blade hardness: 57-58 HRC
• Blade finish: Satin – reduces meat sticking to the blade
• Construction: Blade, bolster and tang forged from a single piece of steel for optimal balance and rigidity
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent; dry immediately after washing
• Cutting board: Use only wood or plastic cutting boards; stone and glass will damage the edge
• Edge maintenance: Regularly hone the edge with a honing steel or whetstone
• Immediate cleaning: Clean the blade promptly after contact with acidic or salty foods (citrus, vinegar, tomato) to prevent corrosion
• Handle care: Periodically treat the olive wood handle with a drop of food-safe oil to keep the wood supple and in good condition
• Storage: Store safely in a knife block, on a magnetic strip or in a protective sheath; loose storage in a drawer damages the edge and is hazardous

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 Ausbeinmesser Oliva Luxe Olivenholz 16 cm

Produkttitel

Messermeister Ausbeinmesser Oliva Luxe Olivenholz 16 cm

Produktinhalt

• 1x Ausbeinmesser (Klingenlänge: 16 cm, Gesamtlänge: 30 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15)
• Griffmaterial: Mediterranes Olivenholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Auslösen von Geflügel (Huhn, Pute, Ente), zum Entfernen von Silberhaut von Schweine- oder Rinderfilet sowie zum Putzen von Rippchen
• Schliff: Europäischer Schliff, handgeschliffen auf 15° pro Seite
• Klingenhärte: 57-58 HRC
• Klingenoberfläche: Satiniert – verhindert das Anhaften von Fleisch an der Klinge
• Konstruktion: Klinge, Bolster und Angel aus einem Stück geschmiedet für optimale Balance und Stabilität
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel; sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Schneidunterlage: Nur Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; Stein und Glas beschädigen die Schneide
• Pflege der Schärfe: Schneide regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen
• Sofortreinigung: Klinge nach Kontakt mit sauren oder salzigen Lebensmitteln (Zitrusfrüchte, Essig, Tomate) sofort reinigen, um Korrosion zu vermeiden
• Griffpflege: Den Olivenholzgriff gelegentlich mit einem Tropfen lebensmittelechtem Öl behandeln, um das Holz geschmeidig und in gutem Zustand zu halten
• Aufbewahrung: Sicher in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Schutzhülle aufbewahren; lose Lagerung in einer Schublade beschädigt die Schneide und ist gefährlich

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau à Désosser Oliva Luxe Bois d'Olivier 16 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Désosser Oliva Luxe Bois d'Olivier 16 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à désosser (Longueur de lame : 16 cm, Longueur totale : 30 cm)
• Matériau lame : Acier inoxydable (Acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15)
• Matériau manche : Bois d'olivier méditerranéen

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour désosser la volaille (poulet, dinde, canard), retirer le nerf des filets de porc ou de bœuf, et parer les côtes
• Affûtage : Style européen, affûté à la main à 15° par côté
• Dureté de la lame : 57-58 HRC
• Finition de la lame : Satinée – réduit l'adhérence de la viande à la lame
• Construction : Lame, mitre et soie forgées en une seule pièce pour un équilibre et une rigidité optimaux
• Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux ; sécher immédiatement après le lavage
• Planche à découper : Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique ; la pierre et le verre endommagent le tranchant
• Entretien du tranchant : Affûter régulièrement avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser
• Nettoyage immédiat : Nettoyer la lame rapidement après contact avec des aliments acides ou salés (agrumes, vinaigre, tomate) pour éviter la corrosion
• Entretien du manche : Traiter périodiquement le manche en bois d'olivier avec quelques gouttes d'huile alimentaire pour maintenir le bois souple et en bon état
• Rangement : Ranger en sécurité dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans une housse de protection ; un rangement en vrac dans un tiroir endommage le tranchant et est dangereux

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

• Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
• Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
• Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage du couteau.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

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

ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillo Deshuesador Oliva Luxe Madera de Olivo 16 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Deshuesador Oliva Luxe Madera de Olivo 16 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo deshuesador (Longitud de hoja: 16 cm, Longitud total: 30 cm)
• Material hoja: Acero inoxidable (Acero alemán 1.4116 / X50CrMoV15)
• Material mango: Madera de olivo mediterráneo

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para deshuesar aves (pollo, pavo, pato), eliminar la membrana plateada de solomillos de cerdo o ternera y limpiar costillas
• Afilado: Estilo europeo, afilado a mano a 15° por lado
• Dureza de la hoja: 57-58 HRC
• Acabado de la hoja: Satinado – reduce la adherencia de la carne a la hoja
• Construcción: Hoja, guarda y espiga forjadas en una sola pieza de acero para un equilibrio y rigidez óptimos
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave; secar inmediatamente después del lavado
• Tabla de corte: Usar únicamente tablas de madera o plástico; la piedra y el vidrio dañan el filo
• Mantenimiento del filo: Afilar regularmente con una chaira o una piedra de afilar
• Limpieza inmediata: Limpiar la hoja inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos o salados (cítricos, vinagre, tomate) para prevenir la corrosión
• Cuidado del mango: Tratar periódicamente el mango de madera de olivo con unas gotas de aceite apto para uso alimentario para mantener la madera en buen estado
• Almacenamiento: Guardar de forma segura en un taco portacuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora; guardar suelto en un cajón daña el filo y es peligroso

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

• Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
• Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.
• Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
• Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
• Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

• Lleve los cuchillos de acero inoxidable en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
• Antes de desecharlos, envuelva los cuchillos en papel grueso o cartón para proteger a los operarios de residuos.
• Consulte a su ayuntamiento para conocer las instrucciones correctas de separación de residuos en su área.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar el cuchillo.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante de la hoja.

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

DA Brugsanvisning: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Produkttitel

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Produktets indhold

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrænsninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

IT Manuale d'uso: Messermeister Coltello Disosso Oliva Luxe Legno d'Ulivo 16 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Disosso Oliva Luxe Legno d'Ulivo 16 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello disosso (Lunghezza lama: 16 cm, Lunghezza totale: 30 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (Acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiale manico: Legno d'ulivo mediterraneo

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per disossare pollame (pollo, tacchino, anatra), rimuovere la pellicina argentata da filetti di maiale o manzo e pulire le costine
• Affilatura: Stile europeo, affilato a mano a 15° per lato
• Durezza della lama: 57-58 HRC
• Finitura della lama: Satinata – riduce l'adesione della carne alla lama
• Costruzione: Lama, guardia e codolo forgiati in un unico pezzo per equilibrio e rigidità ottimali
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Tagliere: Utilizzare solo taglieri in legno o plastica; pietra e vetro danneggiano il filo
• Manutenzione del filo: Affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per affilare
• Pulizia immediata: Pulire la lama subito dopo il contatto con alimenti acidi o salati (agrumi, aceto, pomodoro) per prevenire la corrosione
• Cura del manico: Trattare periodicamente il manico in legno d'ulivo con qualche goccia di olio alimentare per mantenere il legno morbido e in buone condizioni
• Conservazione: Conservare in sicurezza in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o in una custodia protettiva; conservarlo sciolto in un cassetto danneggia il filo ed è pericoloso

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 Trybowania Oliva Luxe Drewno Oliwne 16 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Trybowania Oliva Luxe Drewno Oliwne 16 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż do trybowania (Długość ostrza: 16 cm, Długość całkowita: 30 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (Niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Śródziemnomorskie drewno oliwne

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do trybowania drobiu (kurczak, indyk, kaczka), usuwania błonki srebrnej z polędwicy wieprzowej lub wołowej oraz czyszczenia żeberek
• Ostrzenie: Styl europejski, ręcznie ostrzony pod kątem 15° na stronę
• Twardość ostrza: 57-58 HRC
• Wykończenie ostrza: Satynowane – zmniejsza przywieranie mięsa do ostrza
• Konstrukcja: Ostrze, jelec i trzpień wykute z jednego kawałka stali dla optymalnej równowagi i sztywności
• Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem; natychmiast suszyć po myciu
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie desek drewnianych lub plastikowych; kamień i szkło niszczą krawędź tnącą
• Konserwacja ostrości: Regularnie ostrzić krawędź stalką lub kamieniem do ostrzenia
• Natychmiastowe czyszczenie: Czyścić ostrze bezpośrednio po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (cytrusy, ocet, pomidor), aby zapobiec korozji
• Pielęgnacja rękojeści: Okresowo nakładać kroplę oleju spożywczego na rękojeść z drewna oliwnego, aby utrzymać drewno w dobrej kondycji
• Przechowywanie: Przechowywać bezpiecznie w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w etui ochronnym; luźne przechowywanie w szufladzie niszczy krawędź i jest niebezpieczne

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po myciu osuszyć suchą ściereczką.
• Plamy: Trudne plamy usuwać miękką gąbką i łagodnym roztworem octu. Następnie dokładnie spłukać.
• Unikać: Nie używać stalowych myjek ani ściernych środków czyszczących – uszkadzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
• Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stalką, aby utrzymać krawędź tnącą.
• Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
• Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.
• Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
• Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
• Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Trzymać noże poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na miejskie wysypisko odpadów.
• Przed wyrzuceniem zawinąć noże w gruby papier lub tekturę, aby chronić pracowników obsługi odpadów.
• Należy skonsultować się z lokalnym urzędem gminy w celu uzyskania informacji o prawidłowej segregacji odpadów w danym rejonie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża używać rękawic ochronnych.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych ran ciętych z powodu ostrej krawędzi tnącej.

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

FI Käyttöopas: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Ikärajoitukset

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

CS Návod k použití: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Název výrobku

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Obsah výrobku

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Věková omezení

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

HU Használati útmutató: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Termék neve

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

A termék tartalma

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Korhatár

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

PT Manual do utilizador: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Título do produto

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Conteúdo do produto

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instruções de segurança

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restrições de idade

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

NO Bruksanvisning: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Produkttittel

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Produktinnhold

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrensninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

RO Manual de utilizare: Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Titlul produsului

Messermeister Uitbeenmes Oliva Luxe Olijfhout 16 cm

Conținutul produsului

• 1x Uitbeenmes (Lemmetlengte: 16 cm, Totale lengte: 30 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15)
• Materiaal greep: Mediterraan olijfhout

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het uitbenen van gevogelte (kip, kalkoen, eend), het verwijderen van zilvervlies van varkenshaas of ossenhaas, en het schoonmaken van ribben
• Slijpwijze: Europees, met de hand geslepen op 15° per zijde
• Hardheid lemmet: 57-58 HRC
• Afwerking lemmet: Gesatineerd – vermindert het kleven van vlees aan het lemmet
• Constructie: Lemmet, bolster en angel zijn uit één stuk gesmeed voor optimale balans en stevigheid
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; steen en glas beschadigen de snede
• Scherpte onderhoud: Onderhoud de snede regelmatig met een aanzetstaal of slijpsteen
• Directe reiniging: Reinig het lemmet direct na contact met zure of zoute producten (citrus, azijn, tomaat) om corrosie te voorkomen
• Greepverzorging: Behandel de olijfhouten greep periodiek met een druppel voedselveilige olie om het hout soepel en in goede conditie te houden
• Opbergen: Berg het mes veilig op in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; los in een lade bewaren beschadigt de snede en is gevaarlijk

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 Urbeningskniv Oliva Luxe Olivträ 16 cm

Produkttitel

Messermeister Urbeningskniv Oliva Luxe Olivträ 16 cm

Produktinnehåll

• 1x Urbeningskniv (Bladlängd: 16 cm, Total längd: 30 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (Tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: Mediterrant olivträ

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för urbeining av fjäderfä (kyckling, kalkon, anka), borttagning av silverhinna från fläsk- eller nötfilé samt rensning av revben
• Slipning: Europeisk stil, handslipat till 15° per sida
• Bladhårdhet: 57-58 HRC
• Bladfinish: Satinerad – minskar att kött fastnar på bladet
• Konstruktion: Blad, parerstång och tånge smidda i ett stycke stål för optimal balans och stabilitet
• Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt endast med varmt vatten och mild diskmedel; torka omedelbart efter tvätt
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; sten och glas skadar eggen
• Underhåll av egg: Slipa regelbundet eggen med ett bryne eller en brynsten
• Omedelbar rengöring: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med sura eller salta livsmedel (citrus, vinäger, tomat) för att förebygga korrosion
• Handtagsvård: Behandla olivträhandtaget regelbundet med några droppar livsmedelsgodkänd olja för att hålla träet mjukt och i gott skick
• Förvaring: Förvara säkert i ett knivblock, på en magnetremsa eller i ett skyddsfodral; lös förvaring i en låda skadar eggen och är farligt

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.