NL Handleiding: Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Producttitel

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Inhoud van het product

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Carving Knife with Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Product Title

Messermeister Carving Knife with Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Contents of the Product

• 1x Carving knife with kullenschliff (Blade length: 25 cm, Total length: 38.6 cm)
• Blade material: German stainless steel 1.4116 (X50CrMoV15)
• Handle material: POM plastic with three stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for slicing roasted meats such as rolled roast, turkey and roast beef into thin, even slices
• Cutting angle: 15°, hand-sharpened using a European method in three steps and finished on a linen wheel
• Kullenschliff: The hollow edge prevents slices from sticking to the blade
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent, dry immediately after washing
• Blade care: Clean immediately after contact with acidic foods (tomato, citrus, vinegar) to protect the steel
• Sharpening: Regularly hone with a honing steel or whetstone to maintain sharpness
• Cutting board: Use only on wood or plastic cutting boards; stone, glass and ceramic surfaces damage the blade edge
• Safety: Blade is extremely sharp – always handle with care and keep out of reach of children

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 Tranchiermesser mit Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Produkttitel

Messermeister Tranchiermesser mit Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Produktinhalt

• 1x Tranchiermesser mit Kullenschliff (Klingenlänge: 25 cm, Gesamtlänge: 38,6 cm)
• Klingenmaterial: Deutsches Edelstahl 1.4116 (X50CrMoV15)
• Griffmaterial: POM-Kunststoff mit drei rostfreien Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Aufschneiden von gebratenem Fleisch wie Rollbraten, Truthahn und Roastbeef in dünne, gleichmäßige Scheiben
• Schneidwinkel: 15°, von Hand nach europäischer Methode in drei Schritten geschliffen und auf einer Leinenscheibe abgezogen
• Kullenschliff: Die Hohlkehlen im Klingenblatt verhindern, dass Scheiben am Messer haften bleiben
• Spülmaschinenfest: Nein – nur von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen, danach sofort trocknen
• Klingenpflege: Nach Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln (Tomate, Zitrusfrüchte, Essig) sofort reinigen, um den Stahl zu schützen
• Schleifen: Regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen, um die Schärfe zu erhalten
• Schneidunterlage: Ausschließlich auf Holz- oder Kunststoffschneideunterlagen verwenden; Stein, Glas und Keramik beschädigen die Schneide
• Sicherheit: Klinge ist äußerst scharf – stets vorsichtig handhaben und außer 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: Messermeister Couteau à Découper avec Alvéoles Meridian Elite 25 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Découper avec Alvéoles Meridian Elite 25 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à découper avec alvéoles (Longueur de lame : 25 cm, Longueur totale : 38,6 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable allemand 1.4116 (X50CrMoV15)
• Matériau du manche : Plastique POM avec trois rivets inoxydables

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour trancher des viandes rôties telles que rôti roulé, dinde et rosbif en tranches fines et régulières
• Angle d'affûtage : 15°, affûté à la main selon la méthode européenne en trois étapes et fini sur une roue en lin
• Kullenschliff : Les alvéoles dans la lame empêchent les tranches de coller au couteau
• Compatible lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, sécher immédiatement après le lavage
• Entretien de la lame : Nettoyer immédiatement après contact avec des aliments acides (tomate, agrumes, vinaigre) pour protéger l'acier
• Affûtage : Affûter régulièrement avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser pour conserver le tranchant
• Planche à découper : Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique ; les surfaces en pierre, verre et céramique endommagent le tranchant
• Sécurité : La lame est extrêmement tranchante – manipuler avec précaution et tenir hors de portée des enfants

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 Trinchador con Alvéolos Meridian Elite 25 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo Trinchador con Alvéolos Meridian Elite 25 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo trinchador con alvéolos (Longitud de hoja: 25 cm, Longitud total: 38,6 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable alemán 1.4116 (X50CrMoV15)
• Material del mango: Plástico POM con tres remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar carnes asadas como rollo de carne, pavo y rosbif en lonchas finas y uniformes
• Ángulo de afilado: 15°, afilado a mano con método europeo en tres pasos y acabado en una rueda de lino
• Kullenschliff: Los alvéolos en la hoja evitan que las lonchas se adhieran al cuchillo
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente tras el lavado
• Cuidado de la hoja: Limpiar inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos (tomate, cítricos, vinagre) para proteger el acero
• Afilado: Afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar para mantener el filo
• Tabla de corte: Usar únicamente sobre tablas de madera o plástico; las superficies de piedra, vidrio y cerámica dañan el filo de la hoja
• Seguridad: La hoja es extremadamente afilada – manipular siempre con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Produkttitel

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Produktets indhold

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof med drie roestvrije klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een

messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

Advarsler

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

Fareoplysninger

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

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

IT Manuale d'uso: Messermeister Coltello da Arrosto con Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Arrosto con Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da arrosto con kullenschliff (Lunghezza lama: 25 cm, Lunghezza totale: 38,6 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile tedesco 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiale manico: Plastica POM con tre rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per affettare carni arrostite come arrosto arrotolato, tacchino e roast beef in fette sottili e uniformi
• Angolo di affilatura: 15°, affilato a mano con metodo europeo in tre fasi e rifinito su una ruota di lino
• Kullenschliff: Le cavità nella lama impediscono alle fette di attaccarsi al coltello
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Cura della lama: Pulire immediatamente dopo il contatto con alimenti acidi (pomodoro, agrumi, aceto) per proteggere l'acciaio
• Affilatura: Affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per affilare per mantenere il filo
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica; le superfici in pietra, vetro e ceramica danneggiano il filo della lama
• Sicurezza: La lama è estremamente affilata – maneggiare sempre con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini

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 Mięsa z Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Mięsa z Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż do mięsa z kullenschliff (Długość ostrza: 25 cm, Całkowita długość: 38,6 cm)
• Materiał ostrza: Niemiecka stal nierdzewna 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Tworzywo POM z trzema nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia pieczonych mięs, takich jak rolada, indyk i rostbef, na cienkie, równe plastry
• Kąt ostrzenia: 15°, ręcznie ostrzony metodą europejską w trzech etapach i wykończony na tarczy lnianej
• Kullenschliff: Wgłębienia w ostrzu zapobiegają przyklejaniu się plastrów do noża
• Zmywalny w zmywarce: Nie – myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń, natychmiast osuszyć po umyciu
• Pielęgnacja ostrza: Czyścić natychmiast po kontakcie z kwaśnymi produktami (pomidor, cytrusy, ocet), aby chronić stal
• Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia, aby zachować ostrość
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie na deskach drewnianych lub plastikowych; kamień, szkło i ceramika uszkadzają krawędź tnącą
• Bezpieczeństwo: Ostrze jest niezwykle ostre – zawsze obchodzić się ostrożnie i przechowywać poza zasięgiem dzieci

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Název výrobku

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Obsah výrobku

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Termék neve

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

A termék tartalma

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Título do produto

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Conteúdo do produto

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Produkttittel

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Produktinnhold

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Titlul produsului

Messermeister Vleesmes met Kuiltjes Meridian Elite 25 cm

Conținutul produsului

• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lemmetlengte: 25 cm, Totale lengte: 38,6 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal 1.4116 (X50CrMoV15)
• Materiaal greep: POM-kunststof met drie roestvrije klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van gebraden vlees zoals rollade, kalkoen en rosbief in dunne, gelijkmatige plakken
• Snijhoek: 15°, met de hand geslepen op Europese wijze in drie stappen en afgewerkt op een linnen schijf
• Kullenschliff: De kuiltjes in het lemmet voorkomen dat plakjes aan het mes blijven plakken
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Onderhoud lemmet: Direct schoonmaken na contact met zure producten (tomaat, citrus, azijn) om het staal te beschermen
• Slijpen: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpte te behouden
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas en keramiek beschadigen de snede
• Veiligheid: Mes is uiterst scherp – altijd voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren

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 Köttkniv med Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Produkttitel

Messermeister Köttkniv med Kullenschliff Meridian Elite 25 cm

Produktinnehåll

• 1x Köttkniv med kullenschliff (Bladlängd: 25 cm, Total längd: 38,6 cm)
• Bladmaterial: Tyskt rostfritt stål 1.4116 (X50CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM-plast med tre nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära stekt kött som ruladstek, kalkon och rostbiff i tunna, jämna skivor
• Slipningsvinkel: 15°, handslipat med europeisk metod i tre steg och avslutad på en linneskiva
• Kullenschliff: Ihåligheterna i bladet förhindrar att skivor fastnar på kniven
• Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand med varmt vatten och milt diskmedel, torka omedelbart efter diskning
• Bladskötsel: Rengör omedelbart efter kontakt med sura livsmedel (tomat, citrus, ättika) för att skydda stålet
• Slipning: Slipa regelbundet med ett bryne eller slipsten för att bibehålla skärpan
• Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast; ytor av sten, glas och keramik skadar eggen
• Säkerhet: Bladet är extremt vässat – hantera alltid försiktigt och förvara utom räckhåll för barn

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.