NL Handleiding: Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Producttitel

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Inhoud van het product

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Bread Knife Future Beechwood 31 cm

Product Title

Messermeister Bread Knife Future Beechwood 31 cm

Contents of the Product

• 1x Bread Knife (Blade length: 31 cm, Total length: 45 cm)
• Blade material: Stainless steel
• Handle material: FSC-certified beechwood

User Instructions

• Use: Ideal for cutting bread with a hard crust (e.g. sourdough, baguette), cakes, large tomatoes and citrus fruits
• Cutting technique: Saw with long, even strokes without applying pressure; let the serrated teeth do the work
• Cutting board: Always use a wooden or plastic cutting board; hard surfaces such as granite will damage the blade
• Dishwasher safe: No – hand wash recommended; rinse with warm water and mild detergent, then dry immediately
• Blade maintenance: Periodically sharpen the serrated blade with a honing steel or sharpening stone suitable for serrated knives
• Handle maintenance: Occasionally apply a drop of food-safe oil to the wooden handle to protect the wood
• Safety: Knife has a sharp 31 cm blade; store out of reach of children in a safe location (knife block or magnetic strip)

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 Brotmesser Future Buchenholz 31 cm

Produkttitel

Messermeister Brotmesser Future Buchenholz 31 cm

Produktinhalt

• 1x Brotmesser (Klingenlänge: 31 cm, Gesamtlänge: 45 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl
• Griffmaterial: FSC-zertifiziertes Buchenholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Brot mit harter Kruste (z. B. Sauerteig, Baguette), Kuchen, großen Tomaten und Zitrusfrüchten
• Schnitttechnik: Mit langen, gleichmäßigen Zügen sägen, ohne Druck auszuüben; die Wellenschliff-Zähne die Arbeit machen lassen
• Schneidebrett: Immer ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden; harte Oberflächen wie Granit beschädigen die Klinge
• Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche empfohlen; mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abspülen, danach sofort abtrocknen
• Klingenpflege: Die Wellenschliff-Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder Schleifstein für Wellenschliff schärfen
• Griffpflege: Gelegentlich einen Tropfen lebensmittelechtes Öl auf den Holzgriff auftragen, um das Holz zu schützen
• Sicherheit: Das Messer hat eine scharfe 31 cm lange Klinge; außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren (Messerblock oder Magnetleiste)

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Couteau à Pain Future Hêtre 31 cm

Titre du produit

Messermeister Couteau à Pain Future Hêtre 31 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau à pain (Longueur de lame : 31 cm, Longueur totale : 45 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable
• Matériau du manche : Hêtre certifié FSC

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper du pain à croûte dure (ex. levain, baguette), des gâteaux, de grandes tomates et des agrumes
• Technique de coupe : Scier avec des mouvements longs et réguliers sans appuyer ; laisser les dents crantées faire le travail
• Planche à découper : Toujours utiliser une planche en bois ou en plastique ; les surfaces dures comme le granit endommagent la lame
• Compatibilité lave-vaisselle : Non – lavage à la main recommandé ; rincer à l'eau chaude avec un détergent doux, puis sécher immédiatement
• Entretien de la lame : Affûter périodiquement la lame crantée avec un fusil à aiguiser ou une pierre adaptée aux lames crantées
• Entretien du manche : Appliquer occasionnellement une goutte d'huile alimentaire sur le manche en bois pour protéger le bois
• Sécurité : Le couteau possède une lame tranchante de 31 cm ; conserver hors de portée des enfants dans un endroit sûr (bloc à couteaux ou barre magnétique)

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillo para Pan Future Haya 31 cm

Título del producto

Messermeister Cuchillo para Pan Future Haya 31 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo para pan (Longitud de hoja: 31 cm, Longitud total: 45 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable
• Material del mango: Madera de haya certificada FSC

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar pan con corteza dura (p. ej. masa madre, baguette), tartas, tomates grandes y cítricos
• Técnica de corte: Serrar con movimientos largos y uniformes sin ejercer presión; dejar que los dientes dentados hagan el trabajo
• Tabla de cortar: Utilizar siempre una tabla de madera o plástico; las superficies duras como el granito dañan la hoja
• Apto para lavavajillas: No – se recomienda el lavado a mano; aclarar con agua caliente y detergente suave, luego secar inmediatamente
• Mantenimiento de la hoja: Afilar periódicamente la hoja dentada con un afilador o piedra de afilar adecuada para hojas dentadas
• Mantenimiento del mango: Aplicar ocasionalmente una gota de aceite alimentario sobre el mango de madera para protegerlo
• Seguridad: El cuchillo tiene una hoja afilada de 31 cm; guardar fuera del alcance de los niños en un lugar seguro (taco portacuchillos o barra magnética)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Produkttitel

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Produktets indhold

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

Sikkerhedsinstruktioner

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

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

Advarsler

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

Fareoplysninger

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

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

IT Manuale d'uso: Messermeister Coltello da Pane Future Faggio 31 cm

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello da Pane Future Faggio 31 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da pane (Lunghezza lama: 31 cm, Lunghezza totale: 45 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile
• Materiale manico: Legno di faggio certificato FSC

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare pane con crosta dura (es. lievito madre, baguette), torte, grandi pomodori e agrumi
• Tecnica di taglio: Segare con movimenti lunghi e uniformi senza esercitare pressione; lasciare che i denti seghettati facciano il lavoro
• Tagliere: Utilizzare sempre un tagliere in legno o plastica; le superfici dure come il granito danneggiano la lama
• Compatibilità lavastoviglie: No – lavaggio a mano raccomandato; sciacquare con acqua calda e detergente delicato, poi asciugare immediatamente
• Manutenzione della lama: Affilare periodicamente la lama seghettata con un acciaino o una pietra per affilare adatta a lame seghettate
• Manutenzione del manico: Applicare occasionalmente una goccia di olio alimentare sul manico in legno per proteggere il legno
• Sicurezza: Il coltello ha una lama affilata di 31 cm; conservare fuori dalla portata dei bambini in un luogo sicuro (blocco coltelli o barra magnetica)

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

• Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.
• Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
• Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
• Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
• Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura del coltello.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al filo tagliente della lama.

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

PL Instrukcja obsługi: Messermeister Nóż do Chleba Future Drewno Bukowe 31 cm

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Chleba Future Drewno Bukowe 31 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż do chleba (Długość ostrza: 31 cm, Długość całkowita: 45 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna
• Materiał rękojeści: Drewno bukowe z certyfikatem FSC

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia chleba z twardą skórką (np. na zakwasie, bagietki), ciast, dużych pomidorów i owoców cytrusowych
• Technika krojenia: Piłować długimi, równymi ruchami bez wywierania nacisku; pozwolić, aby ząbkowane zęby wykonały pracę
• Deska do krojenia: Zawsze używać drewnianej lub plastikowej deski do krojenia; twarde powierzchnie jak granit uszkadzają ostrze
• Zmywarka: Nie – zalecane mycie ręczne; opłukać ciepłą wodą z łagodnym detergentem, następnie natychmiast osuszyć
• Konserwacja ostrza: Okresowo ostrzyć ząbkowane ostrze odpowiednim ostrzałem lub kamieniem do ostrzenia przeznaczonym do ostrzy ząbkowanych
• Konserwacja rękojeści: Okazjonalnie nanosić kroplę oleju spożywczego na drewnianą rękojeść, aby chronić drewno
• Bezpieczeństwo: Nóż ma ostre ostrze o długości 31 cm; przechowywać w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci (blok na noże lub listwa magnetyczna)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Tuotteen nimi

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Název výrobku

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Obsah výrobku

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Termék neve

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

A termék tartalma

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Título do produto

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Conteúdo do produto

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Produkttittel

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Produktinnhold

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Titlul produsului

Messermeister Broodmes Future Beukenhout 31 cm

Conținutul produsului

• 1x Broodmes (Lemmetlengte: 31 cm, Totale lengte: 45 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal
• Materiaal greep: FSC-gecertificeerd beukenhout

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met harde korst (bijv. zuurdesem, baguette), taarten, grote tomaten en citrusvruchten
• Snijtechniek: Zaag met lange, gelijkmatige halen zonder druk uit te oefenen; laat de gekartelde tanden het werk doen
• Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden zoals graniet beschadigen het lemmet
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; afspoelen met warm water en mild afwasmiddel, daarna direct droogmaken
• Onderhoud lemmet: Slijp het gekartelde lemmet periodiek bij met een aanzetstaal of slijpsteen geschikt voor gekartelde messen
• Onderhoud greep: Breng af en toe een druppel voedselveilige olie aan op de houten greep om het hout te beschermen
• Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet van 31 cm; bewaar het buiten bereik van kinderen op een veilige locatie (messenblok of magneetstrip)

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 Brödkniv Future Bokträ 31 cm

Produkttitel

Messermeister Brödkniv Future Bokträ 31 cm

Produktinnehåll

• 1x Brödkniv (Bladlängd: 31 cm, Total längd: 45 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål
• Handtagsmaterial: FSC-certifierat bokträ

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära bröd med hård skorpa (t.ex. surdeg, baguette), tårtor, stora tomater och citrusfrukter
• Skärteknik: Såga med långa, jämna rörelser utan att trycka; låt de tandade tänderna göra jobbet
• Skärbräda: Använd alltid en skärbräda i trä eller plast; hårda ytor som granit skadar bladet
• Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt rekommenderas; skölj med varmt vatten och mild diskmedel, torka sedan omedelbart
• Bladunderhåll: Slipa det tandade bladet regelbundet med ett bryne eller slipsten lämplig för tandade knivar
• Handtagsunderhåll: Applicera ibland en droppe livsmedelsgodkänd olja på trähandtaget för att skydda träet
• Säkerhet: Kniven har ett vasst 31 cm långt blad; förvara utom räckhåll för barn på en säker plats (knivblock eller magnetlist)

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.