NL Handleiding: Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Producttitel

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Inhoud van het product

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Knife Set Avanta Pakkawood 6-piece - with Knife Roll

Product Title

Messermeister BBQ Knife Set Avanta Pakkawood 6-piece - with Knife Roll

Contents of the Product

• 1x Serrated slicing knife (Blade length: 25 cm)
• 1x Slicing knife with granton edge (Blade length: 20 cm)
• 1x Cleaver (Blade length: 18 cm)
• 1x Flexible boning knife (Blade length: 18 cm)
• 1x Meat fork (Length: 18 cm)
• 1x Black knife roll
• Knife material: Stainless steel (German X50CrMoV15 steel)
• Handle material: Pakkawood

User Instructions

• Use: Suitable for cutting, chopping and boning meat at the barbecue – including brisket, spare ribs, chicken legs, ham, roast beef and pulled pork
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent; dry immediately after washing
• Cutting board: Use only a wooden or plastic cutting board; avoid glass, ceramic and stone to protect the blade edge
• Keeping sharp: Maintain the knives with a honing steel or whetstone; X50CrMoV15 steel is easy to resharpen
• Blade care: Clean blades immediately after contact with acidic or salty products (tomato, citrus, marinade) to protect the steel
• Handle care: Periodically apply a drop of food-safe oil to the pakkawood handles to protect and maintain the wood
• Safety: Knives have sharp cutting edges – always cut away from the body and keep out of reach of children
• Storage: Store the knives in the included knife roll to protect the edges and ensure safe transport

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 BBQ-Messerset Avanta Pakkaholz 6-teilig - mit Messerrolle

Produkttitel

Messermeister BBQ-Messerset Avanta Pakkaholz 6-teilig - mit Messerrolle

Produktinhalt

• 1x Wellenschliff-Fleischmesser (Klingenlänge: 25 cm)
• 1x Fleischmesser mit Kullenschliff (Klingenlänge: 20 cm)
• 1x Hackmesser (Klingenlänge: 18 cm)
• 1x Flexibles Ausbeinmesser (Klingenlänge: 18 cm)
• 1x Fleischgabel (Länge: 18 cm)
• 1x Schwarze Messerrolle
• Messermaterial: Rostfreier Stahl (Deutsches X50CrMoV15-Stahl)
• Griffmaterial: Pakkaholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden, Hacken und Auslösen von Fleisch am Grill – einschließlich Brisket, Spareribs, Hähnchenschenkel, Schinken, Roastbeef und Pulled Pork
• Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel; nach dem Waschen sofort abtrocknen
• Schneidunterlage: Nur Holz- oder Kunststoffschneidbretter verwenden; Glas, Keramik und Stein vermeiden, um die Klinge zu schützen
• Scharf halten: Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen; X50CrMoV15-Stahl lässt sich leicht nachschleifen
• Klingenpflege: Klingen sofort nach Kontakt mit sauren oder salzigen Lebensmitteln (Tomaten, Zitrusfrüchte, Marinaden) reinigen, um den Stahl zu schützen
• Griffpflege: Gelegentlich einen Tropfen lebensmittelechtes Öl auf die Pakkaholzgriffe auftragen, um das Holz zu schützen und zu pflegen
• Sicherheit: Messer haben scharfe Schneidkanten – stets vom Körper weg schneiden und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren
• Aufbewahrung: Messer in der mitgelieferten Messerrolle aufbewahren, um die Klingen zu schützen und sicheren Transport zu gewährleisten

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 Set de couteaux BBQ Avanta Bois de Pakka 6 pièces - avec pochette à couteaux

Titre du produit

Messermeister Set de couteaux BBQ Avanta Bois de Pakka 6 pièces - avec pochette à couteaux

Contenu du produit

• 1x Couteau à trancher cranté (Longueur de lame: 25 cm)
• 1x Couteau à trancher avec alvéoles (Longueur de lame: 20 cm)
• 1x Couperet (Longueur de lame: 18 cm)
• 1x Couteau à désosser flexible (Longueur de lame: 18 cm)
• 1x Fourchette à viande (Longueur: 18 cm)
• 1x Pochette à couteaux noire
• Matériau des couteaux: Acier inoxydable (acier allemand X50CrMoV15)
• Matériau des manches: Bois de Pakka

Instructions d'utilisation

• Utilisation: Adapté pour couper, hacher et désosser la viande au barbecue – notamment la brisket, les travers de porc, les cuisses de poulet, le jambon, le rosbif et le pulled pork
• Lave-vaisselle: Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux; sécher immédiatement après le lavage
• Planche à découper: Utiliser uniquement une planche en bois ou en plastique; éviter le verre, la céramique et la pierre pour protéger le tranchant
• Entretien du tranchant: Affûter les couteaux régulièrement avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser; l'acier X50CrMoV15 se réaffûte facilement
• Entretien de la lame: Nettoyer les lames immédiatement après contact avec des produits acides ou salés (tomate, agrumes, marinade) pour protéger l'acier
• Entretien du manche: Appliquer périodiquement une goutte d'huile alimentaire sur les manches en bois de Pakka pour protéger et entretenir le bois
• Sécurité: Les couteaux ont des tranchants affûtés – toujours couper en s'éloignant du corps et conserver hors de portée des enfants
• Rangement: Ranger les couteaux dans la pochette fournie pour protéger les tranchants et assurer un transport sécurisé

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 Set de cuchillos BBQ Avanta Madera Pakka 6 piezas - con estuche para cuchillos

Título del producto

Messermeister Set de cuchillos BBQ Avanta Madera Pakka 6 piezas - con estuche para cuchillos

Contenido del producto

• 1x Cuchillo trinchador dentado (Longitud de hoja: 25 cm)
• 1x Cuchillo trinchador con alveolos (Longitud de hoja: 20 cm)
• 1x Hacha de cocina (Longitud de hoja: 18 cm)
• 1x Cuchillo deshuesador flexible (Longitud de hoja: 18 cm)
• 1x Tenedor para carne (Longitud: 18 cm)
• 1x Estuche para cuchillos negro
• Material de los cuchillos: Acero inoxidable (acero alemán X50CrMoV15)
• Material de los mangos: Madera Pakka

Instrucciones de uso

• Uso: Apto para cortar, picar y deshuesar carne en la barbacoa – incluyendo brisket, costillas, muslos de pollo, jamón, rosbif y pulled pork
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave; secar inmediatamente después del lavado
• Tabla de cortar: Usar únicamente tablas de madera o plástico; evitar el vidrio, la cerámica y la piedra para proteger el filo
• Mantenimiento del filo: Afilar regularmente los cuchillos con una chaira o piedra de afilar; el acero X50CrMoV15 se vuelve a afilar fácilmente
• Cuidado de la hoja: Limpiar las hojas inmediatamente después del contacto con productos ácidos o salados (tomate, cítricos, marinada) para proteger el acero
• Cuidado del mango: Aplicar periódicamente una gota de aceite apto para uso alimentario en los mangos de madera Pakka para proteger y mantener la madera
• Seguridad: Los cuchillos tienen filos cortantes afilados – cortar siempre alejándose del cuerpo y mantener fuera del alcance de los niños
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en el estuche incluido para proteger los filos y garantizar un transporte seguro

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Produkttitel

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Produktets indhold

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 Set coltelli BBQ Avanta Legno Pakka 6 pezzi - con borsa porta coltelli

Titolo del prodotto

Messermeister Set coltelli BBQ Avanta Legno Pakka 6 pezzi - con borsa porta coltelli

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello affettatore seghettato (Lunghezza lama: 25 cm)
• 1x Coltello affettatore con fossette (Lunghezza lama: 20 cm)
• 1x Mannaia (Lunghezza lama: 18 cm)
• 1x Coltello disossatore flessibile (Lunghezza lama: 18 cm)
• 1x Forchettone per carne (Lunghezza: 18 cm)
• 1x Borsa porta coltelli nera
• Materiale coltelli: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco X50CrMoV15)
• Materiale manici: Legno Pakka

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per tagliare, tritare e disossare la carne al barbecue – inclusi brisket, costine, cosce di pollo, prosciutto, roast beef e pulled pork
• Lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; evitare vetro, ceramica e pietra per proteggere il filo della lama
• Mantenimento della leziosità: Affilare regolarmente i coltelli con un acciaino o una pietra per affilare; l'acciaio X50CrMoV15 si riaffila facilmente
• Cura della lama: Pulire le lame immediatamente dopo il contatto con prodotti acidi o salati (pomodoro, agrumi, marinata) per proteggere l'acciaio
• Cura del manico: Applicare periodicamente una goccia di olio alimentare sui manici in legno Pakka per proteggere e mantenere il legno
• Sicurezza: I coltelli hanno taglienti affilati – tagliare sempre allontanandosi dal corpo e conservare fuori dalla portata dei bambini
• Conservazione: Conservare i coltelli nell'apposita borsa in dotazione per proteggere i taglienti e garantire un trasporto sicuro

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 Zestaw noży BBQ Avanta Drewno Pakka 6-częściowy - z pokrowcem na noże

Tytuł produktu

Messermeister Zestaw noży BBQ Avanta Drewno Pakka 6-częściowy - z pokrowcem na noże

Zawartość produktu

• 1x Ząbkowany nóż do krojenia mięsa (Długość ostrza: 25 cm)
• 1x Nóż do krojenia z wgłębieniami (Długość ostrza: 20 cm)
• 1x Tasak (Długość ostrza: 18 cm)
• 1x Elastyczny nóż do trybowania (Długość ostrza: 18 cm)
• 1x Widelec do mięsa (Długość: 18 cm)
• 1x Czarny pokrowiec na noże
• Materiał noży: Stal nierdzewna (niemiecka stal X50CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Drewno Pakka

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Przeznaczony do krojenia, siekania i trybowania mięsa przy grillu – w tym brisket, żeberek, udek kurczaka, szynki, rostbefu i pulled pork
• Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem; natychmiast osuszyć po myciu
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianej lub plastikowej deski do krojenia; unikać szkła, ceramiki i kamienia, aby chronić krawędź ostrza
• Utrzymanie ostrości: Regularnie ostrzyć noże stalką lub osełką; stal X50CrMoV15 jest łatwa do naostrzenia
• Pielęgnacja ostrza: Czyścić ostrza natychmiast po kontakcie z kwaśnymi lub słonymi produktami (pomidor, cytrusy, marynata), aby chronić stal
• Pielęgnacja rękojeści: Okresowo nanosić kroplę oleju spożywczego na rękojeści z drewna Pakka, aby chronić i konserwować drewno
• Bezpieczeństwo: Noże mają ostre krawędzie tnące – zawsze kroić od siebie i przechowywać z dala od dzieci
• Przechowywanie: Przechowywać noże w dołączonym pokrowcu, aby chronić ostrza i zapewnić bezpieczny transport

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Tuotteen nimi

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Tuotteen sisältö

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Název výrobku

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Obsah výrobku

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Termék neve

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

A termék tartalma

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Título do produto

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Conteúdo do produto

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Produkttittel

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Produktinnhold

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Titlul produsului

Messermeister BBQ Messenset Avanta Pakkahout 6-delig - met Messentas

Conținutul produsului

• 1x Vleesmes gekarteld (Lengte lemmet: 25 cm)
• 1x Vleesmes met kuiltjes (Lengte lemmet: 20 cm)
• 1x Hakmes (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Uitbeenmes flexibel (Lengte lemmet: 18 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte: 18 cm)
• 1x Zwarte messentas
• Materiaal messen: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal)
• Materiaal grepen: Pakkahout

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en uitbenen van vlees bij de barbecue – inclusief brisket, spareribs, kippenpoten, ham, rosbief en pulled pork
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, keramiek en steen om de snede te beschermen
• Scherp houden: Houd de messen bij met een aanzetstaal of slijpsteen; X50CrMoV15-staal is eenvoudig bij te slijpen
• Onderhoud lemmet: Maak de lemmeten direct schoon na contact met zure of zoute producten (tomaat, citrus, marinade) om het staal te beschermen
• Onderhoud greep: Breng periodiek een druppel voedselveilige olie aan op de pakkahout grepen om het hout te beschermen en te onderhouden
• Veiligheid: Messen hebben scherpe snijkanten – altijd van het lichaam af snijden en buiten bereik van kinderen bewaren
• Opbergen: Bewaar de messen in de bijgeleverde messentas om de sneden te beschermen en veilig transport te waarborgen

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 BBQ Knivset Avanta Pakkaved 6-delar - med knivrulle

Produkttitel

Messermeister BBQ Knivset Avanta Pakkaved 6-delar - med knivrulle

Produktinnehåll

• 1x Tandat skärkniv (Bladlängd: 25 cm)
• 1x Skärkniv med gropslipad egg (Bladlängd: 20 cm)
• 1x Hackyxa (Bladlängd: 18 cm)
• 1x Flexibel urbeningskniv (Bladlängd: 18 cm)
• 1x Köttgaffel (Längd: 18 cm)
• 1x Svart knivrulle
• Knivmaterial: Rostfritt stål (tyskt X50CrMoV15-stål)
• Handtagsmaterial: Pakkaved

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för att skära, hacka och urbeina kött vid grillen – inklusive brisket, revbensspjäll, kycklingklubbor, skinka, rostbiff och pulled pork
• Diskmaskin: Nej – enbart handtvätt med varmt vatten och milt diskmedel; torka omedelbart efter tvätt
• Skärbräda: Använd enbart skärbrädor av trä eller plast; undvik glas, keramik och sten för att skydda eggen
• Hålla skarp: Håll knivarna vassa med ett brynjärn eller brynsten; X50CrMoV15-stål är lätt att slipa om
• Bladskötsel: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med sura eller salta produkter (tomat, citrus, marinad) för att skydda stålet
• Handtagsskötsel: Applicera periodvis en droppe livsmedelsgodkänd olja på handtagen av pakkaved för att skydda och underhålla träet
• Säkerhet: Knivarna har vassa skäreggar – skär alltid bort från kroppen och förvara utom räckhåll för barn
• Förvaring: Förvara knivarna i den medföljande knivrullen för att skydda eggarna och säkerställa säker transport

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.