NL Handleiding: Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Producttitel

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Inhoud van het product

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Paring Knife Custom 9 cm – Stainless Steel – Made in Solingen

Product Title

Messermeister Paring Knife Custom 9 cm – Stainless Steel – Made in Solingen

Contents of the Product

• 1x Messermeister Paring Knife Custom (Blade length: 90 mm, Total length: 201 mm)
• Blade material: Stainless steel – German X50 steel (1.4116), stonewashed, cold-rolled
• Handle material: Recycled canvas with natural resin

User Instructions

• Use: Ideal for peeling and precisely cutting vegetables and fruit (potatoes, apples, kiwis, avocados, etc.)
• Edge angle: Hand-finished at 15 degrees per side
• Construction: Full tang – steel extends through the handle for optimal balance and control
• Blade hardness: 57–58 HRC
• Handle scales: Interchangeable via Torx screws
• Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent; dry immediately after washing
• Cleaning after acidic foods: Clean the blade immediately after contact with tomatoes, citrus or vinegar to prevent damage to the steel
• Sharpening: European style – sharpen regularly with a honing steel or whetstone to maintain the edge
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards; glass and ceramic surfaces will damage the edge
• Safe use: Hold food firmly and draw the knife in a controlled motion towards you, using your thumb as a guide; never cut away from yourself with a paring knife
• Storage: Store the knife safely in a knife block or on a magnetic knife holder, out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
• Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
• Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
• Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

Safety Instructions

• Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
• Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.
• Children: Keep knives out of the reach of children.
• First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
• Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children.

Disposal Instructions

• Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
• Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
• Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening the knife.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Risk of serious cuts from the sharp cutting edge.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Schälmesser Custom 9 cm – Edelstahl – Hergestellt in Solingen

Produkttitel

Messermeister Schälmesser Custom 9 cm – Edelstahl – Hergestellt in Solingen

Produktinhalt

• 1x Messermeister Schälmesser Custom (Klingenlänge: 90 mm, Gesamtlänge: 201 mm)
• Klingenmaterial: Edelstahl – Deutsches X50-Stahl (1.4116), stonewashed, kaltgewalzt
• Griffmaterial: Recyceltes Canvas mit Naturharz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schälen und präzisen Schneiden von Gemüse und Obst (Kartoffeln, Äpfel, Kiwis, Avocados usw.)
• Schnittwinkel: Handgeschliffen auf 15 Grad je Seite
• Konstruktion: Full Tang – Stahl reicht bis in den Griff für optimale Balance und Kontrolle
• Klingenhärte: 57–58 HRC
• Griffschalen: Austauschbar mittels Torx-Schrauben
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel empfohlen; nach dem Waschen sofort abtrocknen
• Reinigung nach säurehaltigen Lebensmitteln: Klinge sofort nach dem Kontakt mit Tomaten, Zitrusfrüchten oder Essig reinigen, um Stahlkorrosion zu vermeiden
• Schärfen: Europäische Methode – regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen
• Schneidebrett: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; Glas und Keramik beschädigen die Schneide
• Sicherer Gebrauch: Lebensmittel fest festhalten und das Messer kontrolliert zu sich heranziehen, den Daumen als Führung nutzen; niemals vom Körper wegschneiden
• Aufbewahrung: Messer sicher in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, außer Reichweite von Kindern

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 Éplucher Custom 9 cm – Acier Inoxydable – Fabriqué à Solingen

Titre du produit

Messermeister Couteau à Éplucher Custom 9 cm – Acier Inoxydable – Fabriqué à Solingen

Contenu du produit

• 1x Messermeister Couteau à Éplucher Custom (Longueur de lame : 90 mm, Longueur totale : 201 mm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable – Acier allemand X50 (1.4116), stonewashed, laminé à froid
• Matériau du manche : Canvas recyclé avec résine naturelle

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour éplucher et découper avec précision les légumes et les fruits (pommes de terre, pommes, kiwis, avocats, etc.)
• Angle de tranchant : Affiné à la main à 15 degrés par côté
• Construction : Full tang – l'acier se prolonge jusqu'à la lame pour un équilibre et un contrôle optimaux
• Dureté de la lame : 57–58 HRC
• Plaquettes du manche : Interchangeables via des vis Torx
• Compatibilité lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux ; sécher immédiatement après le lavage
• Nettoyage après aliments acides : Nettoyer la lame immédiatement après contact avec des tomates, des agrumes ou du vinaigre pour éviter d'endommager l'acier
• Affûtage : Méthode européenne – affûter régulièrement avec un fusil ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant
• Planche à découper : Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique ; le verre et la céramique endommagent le tranchant
• Utilisation sûre : Tenir fermement l'aliment et ramener le couteau vers soi de manière contrôlée, le pouce servant de guide ; ne jamais couper en direction opposée au corps
• Rangement : Conserver le couteau en sécurité dans un bloc à couteaux ou sur un support magnétique, hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

ES Manual de usuario: Messermeister Cuchillo Pelador Custom 9 cm – Acero Inoxidable – Fabricado en Solingen

Título del producto

Messermeister Cuchillo Pelador Custom 9 cm – Acero Inoxidable – Fabricado en Solingen

Contenido del producto

• 1x Messermeister Cuchillo Pelador Custom (Longitud de hoja: 90 mm, Longitud total: 201 mm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable – Acero alemán X50 (1.4116), stonewashed, laminado en frío
• Material del mango: Lona reciclada con resina natural

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para pelar y cortar con precisión verduras y frutas (patatas, manzanas, kiwis, aguacates, etc.)
• Ángulo del filo: Acabado a mano a 15 grados por lado
• Construcción: Full tang – el acero se extiende hasta el mango para un equilibrio y control óptimos
• Dureza de la hoja: 57–58 HRC
• Cachas del mango: Intercambiables mediante tornillos Torx
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave; secar inmediatamente tras el lavado
• Limpieza tras alimentos ácidos: Limpiar la hoja inmediatamente tras el contacto con tomates, cítricos o vinagre para evitar daños en el acero
• Afilado: Método europeo – afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar para mantener el filo
• Tabla de cortar: Usar únicamente tablas de madera o plástico; el vidrio y la cerámica dañan el filo
• Uso seguro: Sujetar firmemente el alimento y acercar el cuchillo hacia uno mismo de forma controlada, usando el pulgar como guía; nunca cortar alejando el cuchillo del cuerpo
• Almacenamiento: Guardar el cuchillo de forma segura en un taco portacuchillos o en un soporte magnético, fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

DA Brugsanvisning: Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Produkttitel

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Produktets indhold

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Spelucchino Custom 9 cm – Acciaio Inossidabile – Prodotto a Solingen

Titolo del prodotto

Messermeister Coltello Spelucchino Custom 9 cm – Acciaio Inossidabile – Prodotto a Solingen

Contenuto del prodotto

• 1x Messermeister Coltello Spelucchino Custom (Lunghezza lama: 90 mm, Lunghezza totale: 201 mm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile – Acciaio tedesco X50 (1.4116), stonewashed, laminato a freddo
• Materiale manico: Canvas riciclato con resina naturale

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per sbucciare e tagliare con precisione verdure e frutta (patate, mele, kiwi, avocado, ecc.)
• Angolo del filo: Rifinito a mano a 15 gradi per lato
• Costruzione: Full tang – l'acciaio si estende fino al manico per un equilibrio e un controllo ottimali
• Durezza della lama: 57–58 HRC
• Manici: Intercambiabili tramite viti Torx
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Pulizia dopo alimenti acidi: Pulire la lama immediatamente dopo il contatto con pomodori, agrumi o aceto per evitare danni all'acciaio
• Affilatura: Metodo europeo – affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per mantenere il filo
• Tagliere: Usare esclusivamente taglieri in legno o plastica; vetro e ceramica danneggiano il filo
• Uso sicuro: Tenere saldamente il cibo e tirare il coltello verso di sé in modo controllato, usando il pollice come guida; non tagliare mai allontanando il coltello dal corpo
• Conservazione: Conservare il coltello in sicurezza in un blocco porta-coltelli o su un supporto magnetico, fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Messermeister Nóż do Obierania Custom 9 cm – Stal Nierdzewna – Wyprodukowany w Solingen

Tytuł produktu

Messermeister Nóż do Obierania Custom 9 cm – Stal Nierdzewna – Wyprodukowany w Solingen

Zawartość produktu

• 1x Messermeister Nóż do Obierania Custom (Długość ostrza: 90 mm, Długość całkowita: 201 mm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna – niemiecka stal X50 (1.4116), stonewashed, walcowana na zimno
• Materiał rękojeści: Recyclingowany kanwas z naturalną żywicą

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do obierania i precyzyjnego krojenia warzyw i owoców (ziemniaki, jabłka, kiwi, awokado itp.)
• Kąt ostrza: Ręcznie wykończony pod kątem 15 stopni na stronę
• Konstrukcja: Full tang – stal sięga przez całą rękojeść dla optymalnej równowagi i kontroli
• Twardość ostrza: 57–58 HRC
• Okładziny rękojeści: Wymienne za pomocą śrub Torx
• Zmywalność w zmywarce: Nie – wyłącznie mycie ręczne ciepłą wodą z łagodnym detergentem; natychmiast osuszyć po myciu
• Czyszczenie po kwaśnych produktach: Oczyścić ostrze natychmiast po kontakcie z pomidorami, cytrusami lub octem, aby zapobiec uszkodzeniu stali
• Ostrzenie: Metoda europejska – regularnie ostrzyć stalką lub kamieniem do ostrzenia, aby utrzymać krawędź tnącą
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie desek drewnianych lub plastikowych; szkło i ceramika uszkadzają krawędź tnącą
• Bezpieczne użytkowanie: Trzymać mocno produkt spożywczy i ciągnąć nóż kontrolowanym ruchem ku sobie, używając kciuka jako prowadnicy; nigdy nie kroić od siebie
• Przechowywanie: Przechowywać nóż bezpiecznie w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie, z dala od zasięgu dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Tuotteen nimi

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Tuotteen sisältö

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Název výrobku

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Obsah výrobku

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Termék neve

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

A termék tartalma

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Título do produto

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Conteúdo do produto

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Produkttittel

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Produktinnhold

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Titlul produsului

Messermeister Schilmes Custom 9 cm – Roestvrij Staal – Gemaakt in Solingen

Conținutul produsului

• 1x Messermeister Schilmes Custom (Lemmetlengte: 90 mm, Totale lengte: 201 mm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal – Duits X50-staal (1.4116), stonewashed, koudgewalst
• Materiaal greep: Gerecycled canvas met natuurlijke hars

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het schillen en nauwkeurig snijden van groenten en fruit (aardappels, appels, kiwi's, avocado's e.d.)
• Snijhoek: Met de hand afgewerkt op 15 graden aan één zijde
• Constructie: Full tang – staal loopt door tot in het handvat voor optimale balans en controle
• Hardheid lemmet: 57–58 HRC
• Greepschalen: Verwisselbaar via Torx-schroeven
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen na het wassen
• Reiniging na zure producten: Lemmet direct schoonmaken na contact met tomaat, citrus of azijn om aantasting van het staal te voorkomen
• Slijpwijze: Europees – gebruik regelmatig een aanzetstaal of slijpsteen om de snede scherp te houden
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; glas en keramiek beschadigen de snede
• Veilig gebruik: Houd het voedsel stevig vast en trek het mes gecontroleerd naar u toe met de duim als steun; snij nooit van u af met een schilmes
• Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen

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 Skalkniv Custom 9 cm – Rostfritt Stål – Tillverkad i Solingen

Produkttitel

Messermeister Skalkniv Custom 9 cm – Rostfritt Stål – Tillverkad i Solingen

Produktinnehåll

• 1x Messermeister Skalkniv Custom (Bladlängd: 90 mm, Total längd: 201 mm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål – Tyskt X50-stål (1.4116), stonewashed, kallvalsat
• Handtagsmaterial: Återvunnen canvas med naturharts

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för skalning och precisionsskärning av grönsaker och frukt (potatis, äpplen, kiwi, avokado m.m.)
• Eggvinkel: Handfinishad till 15 grader per sida
• Konstruktion: Full tang – stålet sträcker sig genom hela handtaget för optimal balans och kontroll
• Bladhårdhet: 57–58 HRC
• Handtagsskalor: Utbytbara via Torx-skruvar
• Diskmaskinssäker: Nej – enbart handtvätt med varmt vatten och milt diskmedel rekommenderas; torka omedelbart efter tvätt
• Rengöring efter sura livsmedel: Rengör bladet omedelbart efter kontakt med tomater, citrus eller vinäger för att förhindra skador på stålet
• Slipning: Europeisk metod – slip regelbundet med ett bryne eller brynsten för att bibehålla eggen
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; glas och keramik skadar eggen
• Säker användning: Håll matvaror stadigt och dra kniven kontrollerat mot dig med tummen som stöd; skär aldrig bort från kroppen med en skalkniv
• Förvaring: Förvara kniven säkert i ett knivblock eller på en magnetisk knivhållare, utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
• Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

Säkerhetsinstruktioner

• Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
• Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.

• Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
• Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvara knivar utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
• Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning av kniven.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador från den vassa eggen.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.