NL Handleiding: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Producttitel

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Inhoud van het product

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Gebruiksinstructies

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi 3-Piece Knife Set – Chef's Knife 18 cm, Chef's Knife 24 cm & Honing Steel 23 cm

Product Title

Hendi 3-Piece Knife Set – Chef's Knife 18 cm, Chef's Knife 24 cm & Honing Steel 23 cm

Contents of the Product

• 1x Chef's Knife (Blade 240 x 50 mm, Handle 140 mm)
• 1x Chef's Knife (Blade 180 x 38 mm, Handle 140 mm)
• 1x Honing Steel (Length 230 mm, Handle 125 mm)
• Material knives: Stainless steel
• Material honing steel: Carbon steel
• Material handles: Polypropylene
• Weight set: 457 grams

User Instructions

• Use of 24 cm chef's knife: ideal for cutting larger pieces of meat and vegetables
• Use of 18 cm chef's knife: ideal for cutting vegetables and herbs
• Use of honing steel: maintain blade sharpness by regularly running the knives along the honing steel before use
• Sharpening style: European
• Dishwasher safe: No – wash by hand and dry immediately after washing
• Store knives safely, out of reach of children
• Use knives exclusively for food preparation purposes
• Handle with care: blades are sharp

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: Hendi Messerset 3-teilig – Kochmesser 18 cm, Kochmesser 24 cm & Wetzstahl 23 cm

Produkttitel

Hendi Messerset 3-teilig – Kochmesser 18 cm, Kochmesser 24 cm & Wetzstahl 23 cm

Produktinhalt

• 1x Kochmesser (Klinge 240 x 50 mm, Griff 140 mm)
• 1x Kochmesser (Klinge 180 x 38 mm, Griff 140 mm)
• 1x Wetzstahl (Länge 230 mm, Griff 125 mm)
• Material Messer: Rostfreier Stahl
• Material Wetzstahl: Kohlenstoffstahl
• Material Griffe: Polypropylen
• Gewicht Set: 457 Gramm

Benutzeranleitung

• Verwendung Kochmesser 24 cm: ideal zum Schneiden größerer Fleisch- und Gemüsestücke
• Verwendung Kochmesser 18 cm: ideal zum Schneiden von Gemüse und Kräutern
• Verwendung Wetzstahl: Klingen scharf halten, indem die Messer vor dem Gebrauch regelmäßig am Wetzstahl abgezogen werden
• Schleifmethode: Europäisch
• Spülmaschinenfest: Nein – von Hand waschen und sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Messer sicher aufbewahren, außerhalb der Reichweite von Kindern
• Messer ausschließlich zur Lebensmittelzubereitung verwenden
• Vorsicht beim Umgang: Klingen sind scharf

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: Hendi Ensemble de couteaux 3 pièces – Couteau de chef 18 cm, Couteau de chef 24 cm & Fusil à aiguiser 23 cm

Titre du produit

Hendi Ensemble de couteaux 3 pièces – Couteau de chef 18 cm, Couteau de chef 24 cm & Fusil à aiguiser 23 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau de chef (Lame 240 x 50 mm, Manche 140 mm)
• 1x Couteau de chef (Lame 180 x 38 mm, Manche 140 mm)
• 1x Fusil à aiguiser (Longueur 230 mm, Manche 125 mm)
• Matériau couteaux : Acier inoxydable
• Matériau fusil : Acier au carbone
• Matériau manches : Polypropylène
• Poids du set : 457 grammes

Instructions d'utilisation

• Utilisation du couteau de chef 24 cm : idéal pour couper de grandes pièces de viande et de légumes
• Utilisation du couteau de chef 18 cm : idéal pour couper les légumes et les herbes aromatiques
• Utilisation du fusil à aiguiser : maintenir le tranchant des lames en les passant régulièrement sur le fusil avant utilisation
• Méthode d'affûtage : Européenne
• Compatible lave-vaisselle : Non – laver à la main et sécher immédiatement après le lavage
• Ranger les couteaux en lieu sûr, hors de portée des enfants
• Utiliser les couteaux exclusivement pour la préparation des aliments
• Manipuler avec précaution : les lames sont tranchantes

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: Hendi Set de cuchillos 3 piezas – Cuchillo de chef 18 cm, Cuchillo de chef 24 cm & Chaira 23 cm

Título del producto

Hendi Set de cuchillos 3 piezas – Cuchillo de chef 18 cm, Cuchillo de chef 24 cm & Chaira 23 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo de chef (Hoja 240 x 50 mm, Mango 140 mm)
• 1x Cuchillo de chef (Hoja 180 x 38 mm, Mango 140 mm)
• 1x Chaira (Longitud 230 mm, Mango 125 mm)
• Material cuchillos: Acero inoxidable
• Material chaira: Acero al carbono
• Material mangos: Polipropileno
• Peso del set: 457 gramos

Instrucciones de uso

• Uso del cuchillo de chef 24 cm: ideal para cortar piezas grandes de carne y verduras
• Uso del cuchillo de chef 18 cm: ideal para cortar verduras y hierbas aromáticas
• Uso de la chaira: mantener el filo de las hojas pasándolas regularmente por la chaira antes de su uso
• Método de afilado: Europeo
• Apto para lavavajillas: No – lavar a mano y secar inmediatamente después del lavado
• Guardar los cuchillos de forma segura, fuera del alcance de los niños
• Utilizar los cuchillos exclusivamente para la preparación de alimentos
• Manipular con cuidado: las hojas están afiladas

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Produkttitel

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Produktets indhold

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Brugsanvisning

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Set coltelli 3 pezzi – Coltello da chef 18 cm, Coltello da chef 24 cm & Acciaino 23 cm

Titolo del prodotto

Hendi Set coltelli 3 pezzi – Coltello da chef 18 cm, Coltello da chef 24 cm & Acciaino 23 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da chef (Lama 240 x 50 mm, Manico 140 mm)
• 1x Coltello da chef (Lama 180 x 38 mm, Manico 140 mm)
• 1x Acciaino (Lunghezza 230 mm, Manico 125 mm)
• Materiale coltelli: Acciaio inossidabile
• Materiale acciaino: Acciaio al carbonio
• Materiale manici: Polipropilene
• Peso set: 457 grammi

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo del coltello da chef 24 cm: ideale per tagliare pezzi grandi di carne e verdure
• Utilizzo del coltello da chef 18 cm: ideale per tagliare verdure ed erbe aromatiche
• Utilizzo dell'acciaino: mantenere le lame affilate passandole regolarmente sull'acciaino prima dell'uso
• Metodo di affilatura: Europeo
• Adatto alla lavastoviglie: No – lavare a mano e asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Conservare i coltelli in modo sicuro, fuori dalla portata dei bambini
• Utilizzare i coltelli esclusivamente per la preparazione degli alimenti
• Maneggiare con cura: le lame sono affilate

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: Hendi Zestaw noży 3-częściowy – Nóż szefa kuchni 18 cm, Nóż szefa kuchni 24 cm & Stalka do ostrzenia 23 cm

Tytuł produktu

Hendi Zestaw noży 3-częściowy – Nóż szefa kuchni 18 cm, Nóż szefa kuchni 24 cm & Stalka do ostrzenia 23 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż szefa kuchni (Ostrze 240 x 50 mm, Rękojeść 140 mm)
• 1x Nóż szefa kuchni (Ostrze 180 x 38 mm, Rękojeść 140 mm)
• 1x Stalka do ostrzenia (Długość 230 mm, Rękojeść 125 mm)
• Materiał noży: Stal nierdzewna
• Materiał stalki: Stal węglowa
• Materiał rękojeści: Polipropylen
• Waga zestawu: 457 gramów

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie noża szefa kuchni 24 cm: idealny do krojenia większych kawałków mięsa i warzyw
• Zastosowanie noża szefa kuchni 18 cm: idealny do krojenia warzyw i ziół
• Zastosowanie stalki do ostrzenia: utrzymuj ostrość ostrzy, regularnie przeciągając noże po stalce przed użyciem
• Metoda ostrzenia: Europejska
• Nadaje się do zmywarki: Nie – myć ręcznie i natychmiast osuszyć po umyciu
• Przechowywać noże w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci
• Używać noży wyłącznie do przygotowywania żywności
• Zachować ostrożność podczas użytkowania: ostrza są ostre

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Tuotteen nimi

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Käyttöohjeet

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Název výrobku

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Obsah výrobku

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Návod k použití

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Termék neve

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

A termék tartalma

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Használati utasítás

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Título do produto

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Conteúdo do produto

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Instruções de utilização

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Produkttittel

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Produktinnhold

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Bruksanvisning

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Titlul produsului

Hendi Messenset 3-delig – Koksmes 18 cm, Koksmes 24 cm & Aanzetstaal 23 cm

Conținutul produsului

• 1x Koksmes (Lemmet 240 x 50 mm, Heft 140 mm)
• 1x Koksmes (Lemmet 180 x 38 mm, Heft 140 mm)
• 1x Aanzetstaal (Lengte 230 mm, Heft 125 mm)
• Materiaal messen: Roestvast staal
• Materiaal aanzetstaal: Koolstofstaal
• Materiaal handgrepen: Polypropyleen
• Gewicht set: 457 gram

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik koksmes 24 cm: ideaal voor het snijden van grotere stukken vlees en groente
• Gebruik koksmes 18 cm: ideaal voor het snijden van groente en kruiden
• Gebruik aanzetstaal: houd de messen scherp door ze regelmatig langs het aanzetstaal te halen vóór gebruik
• Slijpwijze: Europees
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de messen met de hand en droog ze direct na het wassen af
• Bewaar de messen veilig, buiten bereik van kinderen
• Gebruik de messen uitsluitend voor voedselbereidingsdoeleinden
• Wees voorzichtig bij het hanteren: de messen zijn scherp

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: Hendi Knivset 3 delar – Kockkniv 18 cm, Kockkniv 24 cm & Brynstål 23 cm

Produkttitel

Hendi Knivset 3 delar – Kockkniv 18 cm, Kockkniv 24 cm & Brynstål 23 cm

Produktinnehåll

• 1x Kockkniv (Blad 240 x 50 mm, Handtag 140 mm)
• 1x Kockkniv (Blad 180 x 38 mm, Handtag 140 mm)
• 1x Brynstål (Längd 230 mm, Handtag 125 mm)
• Material knivar: Rostfritt stål
• Material brynstål: Kolstål
• Material handtag: Polypropylen
• Vikt set: 457 gram

Användarinstruktioner

• Användning av kockkniv 24 cm: idealisk för att skära större bitar kött och grönsaker
• Användning av kockkniv 18 cm: idealisk för att skära grönsaker och örter
• Användning av brynstål: håll bladen vassa genom att regelbundet dra knivarna längs brynsålet före användning
• Slipmetod: Europeisk
• Diskmaskinssäker: Nej – diska för hand och torka omedelbart efter diskning
• Förvara knivarna säkert, utom räckhåll för barn
• Använd knivarna uteslutande för matlagningsändamål
• Hantera varsamt: bladen är vassa

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.