NL Handleiding: Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Producttitel

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Inhoud van het product

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Knife Block with Knives Avanta Damascus 10-piece - 67 layers Damascus steel - VG10

Product Title

Messermeister Knife Block with Knives Avanta Damascus 10-piece - 67 layers Damascus steel - VG10

Contents of the Product

• 1x Chef's knife (Length 20 cm)
• 1x Carving knife (Length 20 cm)
• 1x Meat fork (Length 18 cm)
• 1x Utility knife (Length 15 cm)
• 1x Paring knife (Length 9 cm)
• 4x Steak knife (Length 13 cm)
• 1x Wooden knife block
• Blade material: 67 layers Damascus steel with Japanese VG10 core (62 HRC)
• Handle material: Dark pakkawood (Ebony)
• Construction: Full tang with rivets

User Instructions

• Use: Suitable for cutting vegetables, herbs and meat, peeling fruit and vegetables, carving roasts and serving steak at the table
• Cutting angle: 15 degrees – use a whetstone or honing steel to maintain this angle
• Dishwasher safe: No – hand wash only in warm water with mild detergent, dry immediately after washing
• Acidic and salty products: Clean immediately after contact with tomato, citrus or vinegar to prevent damage to the steel
• Cutting board: Use only on wooden or plastic cutting boards – glass and stone will damage the blade edge
• Blade maintenance: Regularly hone with a honing steel or water whetstone to maintain sharpness
• Handle maintenance: Periodically treat wooden handles with a drop of food-safe oil to keep the wood in good condition
• Storage: Store knives in the included wooden knife block to protect the blades and ensure safe storage
• Safety: Knives are extremely sharp – keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

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

cutting edge.
• Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

Warnings

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

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Messermeister Messerblock mit Messern Avanta Damascus 10-teilig - 67 Lagen Damaszener Stahl - VG10

Produkttitel

Messermeister Messerblock mit Messern Avanta Damascus 10-teilig - 67 Lagen Damaszener Stahl - VG10

Produktinhalt

• 1x Kochmesser (Länge 20 cm)
• 1x Fleischmesser (Länge 20 cm)
• 1x Fleischgabel (Länge 18 cm)
• 1x Universalmesser (Länge 15 cm)
• 1x Schälmesser (Länge 9 cm)
• 4x Steakmesser (Länge 13 cm)
• 1x Holzmesserblock
• Klingenmaterial: 67 Lagen Damaszener Stahl mit japanischem VG10-Kern (62 HRC)
• Griffmaterial: Dunkles Pakkaholz (Ebony)
• Konstruktion: Durchgehende Angel mit Nieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Schneiden von Gemüse, Kräutern und Fleisch, Schälen von Obst und Gemüse, Tranchieren von Braten und Servieren von Steak am Tisch
• Schnittwinkel: 15 Grad – mit einem Schleifstein oder Wetzstahl diesen Winkel beibehalten
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen, sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Saure und salzige Lebensmittel: Nach Kontakt mit Tomaten, Zitrusfrüchten oder Essig sofort reinigen, um Beschädigungen des Stahls zu vermeiden
• Schneidebrett: Nur auf Holz- oder Kunststoffschneidebrettern verwenden – Glas und Stein beschädigen die Klinge
• Klingenpflege: Regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Wasserschleifstein nachschärfen, um die Schärfe zu erhalten
• Griffpflege: Holzgriffe regelmäßig mit einem Tropfen lebensmittelechtem Öl behandeln, um das Holz in gutem Zustand zu halten
• Aufbewahrung: Messer im mitgelieferten Holzmesserblock aufbewahren, um die Klingen zu schützen und sicher zu lagern
• Sicherheit: Messer sind extrem scharf – außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
• Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.

• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
• Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Messermeister Bloc à couteaux avec couteaux Avanta Damascus 10 pièces - 67 couches d'acier damas - VG10

Titre du produit

Messermeister Bloc à couteaux avec couteaux Avanta Damascus 10 pièces - 67 couches d'acier damas - VG10

Contenu du produit

• 1x Couteau de chef (Longueur 20 cm)
• 1x Couteau à découper (Longueur 20 cm)
• 1x Fourchette à viande (Longueur 18 cm)
• 1x Couteau universel (Longueur 15 cm)
• 1x Couteau d'office (Longueur 9 cm)
• 4x Couteau à steak (Longueur 13 cm)
• 1x Bloc à couteaux en bois
• Matériau de la lame : 67 couches d'acier damas avec noyau japonais VG10 (62 HRC)
• Matériau du manche : Bois de pakka foncé (Ebony)
• Construction : Soie entière avec rivets

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Adapté pour couper les légumes, les herbes et la viande, éplucher les fruits et légumes, découper les rôtis et servir le steak à table
• Angle de coupe : 15 degrés – utiliser une pierre à aiguiser ou un fusil pour maintenir cet angle
• Compatibilité lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux, sécher immédiatement après le lavage
• Produits acides et salés : Nettoyer immédiatement après contact avec de la tomate, des agrumes ou du vinaigre pour éviter d'endommager l'acier
• Planche à découper : Utiliser uniquement sur des planches à découper en bois ou en plastique – le verre et la pierre endommagent le tranchant
• Entretien de la lame : Affûter régulièrement avec un fusil ou une pierre à eau pour maintenir la netteté
• Entretien du manche : Traiter périodiquement les manches en bois avec une goutte d'huile alimentaire pour conserver le bois en bon état
• Rangement : Conserver les couteaux dans le bloc à couteaux en bois fourni pour protéger les lames et assurer un rangement sécurisé
• Sécurité : Les couteaux sont extrêmement tranchants – tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien

rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

ES Manual de usuario: Messermeister Taco de cuchillos con cuchillos Avanta Damascus 10 piezas - 67 capas de acero de Damasco - VG10

Título del producto

Messermeister Taco de cuchillos con cuchillos Avanta Damascus 10 piezas - 67 capas de acero de Damasco - VG10

Contenido del producto

• 1x Cuchillo de chef (Longitud 20 cm)
• 1x Cuchillo trinchador (Longitud 20 cm)
• 1x Tenedor para carne (Longitud 18 cm)
• 1x Cuchillo multiusos (Longitud 15 cm)
• 1x Cuchillo mondador (Longitud 9 cm)
• 4x Cuchillo para carne (Longitud 13 cm)
• 1x Taco de madera para cuchillos
• Material de la hoja: 67 capas de acero de Damasco con núcleo japonés VG10 (62 HRC)
• Material del mango: Madera de pakka oscura (Ebony)
• Construcción: Espiga completa con remaches

Instrucciones de uso

• Uso: Adecuado para cortar verduras, hierbas y carne, pelar frutas y verduras, trinchar asados y servir filetes en la mesa
• Ángulo de corte: 15 grados – utilizar una piedra de afilar o un chaira para mantener este ángulo
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano en agua caliente con detergente suave, secar inmediatamente tras el lavado
• Productos ácidos y salados: Limpiar inmediatamente tras el contacto con tomate, cítricos o vinagre para evitar daños en el acero
• Tabla de cortar: Utilizar únicamente sobre tablas de cortar de madera o plástico – el vidrio y la piedra dañan el filo
• Mantenimiento de la hoja: Afilar regularmente con una chaira o piedra de agua para mantener la nitidez
• Mantenimiento del mango: Tratar periódicamente los mangos de madera con una gota de aceite apto para uso alimentario para mantener la madera en buen estado
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en el taco de madera incluido para proteger los filos y garantizar un almacenamiento seguro
• Seguridad: Los cuchillos son extremadamente afilados – mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido.

Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

DA Brugsanvisning: Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Produkttitel

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Produktets indhold

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Blocco coltelli con coltelli Avanta Damascus 10 pezzi - 67 strati acciaio damasco - VG10

Titolo del prodotto

Messermeister Blocco coltelli con coltelli Avanta Damascus 10 pezzi - 67 strati acciaio damasco - VG10

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da chef (Lunghezza 20 cm)
• 1x Coltello da arrosto (Lunghezza 20 cm)
• 1x Forchetta per carne (Lunghezza 18 cm)
• 1x Coltello universale (Lunghezza 15 cm)
• 1x Coltello spelucchino (Lunghezza 9 cm)
• 4x Coltello da bistecca (Lunghezza 13 cm)
• 1x Blocco coltelli in legno
• Materiale lama: 67 strati di acciaio damasco con nucleo giapponese VG10 (62 HRC)
• Materiale manico: Pakkawood scuro (Ebony)
• Costruzione: Codolo pieno con rivetti

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per tagliare verdure, erbe aromatiche e carne, sbucciare frutta e verdura, trinciare arrosti e servire bistecche a tavola
• Angolo di taglio: 15 gradi – utilizzare una pietra per affilare o un acciaino per mantenere questo angolo
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano in acqua calda con detergente delicato, asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Prodotti acidi e salati: Pulire immediatamente dopo il contatto con pomodoro, agrumi o aceto per evitare danni all'acciaio
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica – vetro e pietra danneggiano il filo della lama
• Manutenzione della lama: Affilare regolarmente con un acciaino o una pietra ad acqua per mantenere la nitidezza
• Manutenzione del manico: Trattare periodicamente i manici in legno con una goccia di olio per uso alimentare per mantenere il legno in buone condizioni
• Conservazione: Conservare i coltelli nel blocco in legno incluso per proteggere le lame e garantire una conservazione sicura
• Sicurezza: I coltelli sono estremamente affilati – tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio

inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Messermeister Blok z nożami Avanta Damascus 10-częściowy - 67 warstw stali damasceńskiej - VG10

Tytuł produktu

Messermeister Blok z nożami Avanta Damascus 10-częściowy - 67 warstw stali damasceńskiej - VG10

Zawartość produktu

• 1x Nóż szefa kuchni (Długość 20 cm)
• 1x Nóż do mięsa (Długość 20 cm)
• 1x Widelec do mięsa (Długość 18 cm)
• 1x Nóż uniwersalny (Długość 15 cm)
• 1x Nóż do obierania (Długość 9 cm)
• 4x Nóż do steków (Długość 13 cm)
• 1x Drewniany blok na noże
• Materiał ostrza: 67 warstw stali damasceńskiej z japońskim rdzeniem VG10 (62 HRC)
• Materiał rękojeści: Ciemne drewno pakka (Ebony)
• Konstrukcja: Pełna trzpień z nitami

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Odpowiedni do krojenia warzyw, ziół i mięsa, obierania owoców i warzyw, porcjowania pieczeni oraz serwowania steków przy stole
• Kąt cięcia: 15 stopni – używać osełki lub stalki do ostrzenia, aby zachować ten kąt
• Zmywalny w zmywarce: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, natychmiast osuszyć po umyciu
• Produkty kwaśne i słone: Czyścić natychmiast po kontakcie z pomidorem, cytrusami lub octem, aby zapobiec uszkodzeniu stali
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych lub plastikowych deskach do krojenia – szkło i kamień uszkadzają krawędź ostrza
• Konserwacja ostrza: Regularnie ostrzyć stalką lub kamieniem wodnym, aby zachować ostrość
• Konserwacja rękojeści: Okresowo smarować drewniane rękojeści kroplą oleju spożywczego, aby utrzymać drewno w dobrym stanie
• Przechowywanie: Przechowywać noże w dołączonym drewnianym bloku na noże, aby chronić ostrza i zapewnić bezpieczne przechowywanie
• Bezpieczeństwo: Noże są niezwykle ostre – przechowywać poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

• Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Tuotteen nimi

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Tuotteen sisältö

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Název výrobku

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Obsah výrobku

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Termék neve

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

A termék tartalma

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Título do produto

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Conteúdo do produto

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Produkttittel

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Produktinnhold

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Titlul produsului

Messermeister Messenblok met Messen Avanta Damascus 10-delig - 67 lagen damaststaal - VG10

Conținutul produsului

• 1x Koksmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesmes (Lengte 20 cm)
• 1x Vleesvork (Lengte 18 cm)
• 1x Universeel mes (Lengte 15 cm)
• 1x Schilmes (Lengte 9 cm)
• 4x Steakmes (Lengte 13 cm)
• 1x Houten messenblok
• Lemmetmateriaal: 67 lagen damaststaal met Japanse VG10-kern (62 HRC)
• Greepmateriaal: Donker pakkahout (Ebony)
• Constructie: Doorlopende angel met klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, kruiden, vlees, het schillen van fruit en groenten, het trancheren van braadstukken en het serveren van steak aan tafel
• Snijhoek: 15 graden – gebruik een slijpsteen of aanzetstaal om deze hoek te behouden
• Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen in warm water met mild afwasmiddel, daarna direct afdrogen
• Zure en zoute producten: Direct na contact met tomaat, citrus of azijn reinigen om aantasting van het staal te voorkomen
• Snijplank: Uitsluitend gebruiken op houten of kunststof snijplanken – glas en steen beschadigen de snede
• Onderhoud lemmet: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal of waterslijpsteen om de scherpte te behouden
• Onderhoud greep: Houten grepen periodiek behandelen met een druppel voedselveilige olie om het hout in goede conditie te houden
• Opslag: Messen bewaren in het meegeleverde houten messenblok om de sneden te beschermen en veilig te bewaren
• Veiligheid: Messen zijn uiterst scherp – buiten bereik van kinderen houden

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 Knivblock med knivar Avanta Damascus 10-delar - 67 lager damaststål - VG10

Produkttitel

Messermeister Knivblock med knivar Avanta Damascus 10-delar - 67 lager damaststål - VG10

Produktinnehåll

• 1x Kockkniv (Längd 20 cm)
• 1x Köttkniv (Längd 20 cm)
• 1x Köttgaffel (Längd 18 cm)
• 1x Universalkniv (Längd 15 cm)
• 1x Skalkniv (Längd 9 cm)
• 4x Steakkniv (Längd 13 cm)
• 1x Knivblock i trä
• Bladmaterial: 67 lager damaststål med japansk VG10-kärna (62 HRC)
• Handtagsmaterial: Mörkt pakkaved (Ebony)
• Konstruktion: Fullt skaft med nitar

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för att skära grönsaker, örter och kött, skala frukt och grönsaker, tranchera stekar och servera biff vid bordet
• Skärvinkel: 15 grader – använd en brynsten eller brynskål för att bibehålla denna vinkel
• Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand i varmt vatten med milt diskmedel, torka omedelbart efter diskning
• Sura och salta livsmedel: Rengör omedelbart efter kontakt med tomat, citrus eller vinäger för att förhindra skador på stålet
• Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast – glas och sten skadar eggen
• Underhåll av blad: Bryns regelbundet med ett brynskål eller brynsten för att bibehålla skärpan
• Underhåll av handtag: Behandla trähandtagen med några droppar livsmedelsgodkänd olja med jämna mellanrum för att hålla träet i gott skick
• Förvaring: Förvara knivarna i det medföljande träknivblocket för att skydda eggarna och säkerställa säker förvaring
• Säkerhet: Knivarna är extremt vassa – förvaras 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.