

Handleiding: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Producttitel

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Inhoud van het product

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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.

User Manual: BK Steak Knives with Knife Block Peter Goossens Maestro - 6 pieces

Product Title

BK Steak Knives with Knife Block Peter Goossens Maestro - 6 pieces

Contents of the Product

- 6x Steak knife (Blade: German stainless steel, Handle: Acacia wood)
- 1x Knife block (Acacia wood, 6 knife slots)
- Blade material: German stainless steel
- Handle material: Acacia wood
- Block material: Acacia wood

User Instructions

- Use: Ideal for cutting meat (steak, poultry), fish and soft cheeses at the table
- Dishwasher safe: No – hand wash only
- Cleaning: Wash by hand immediately after use with warm water and dish soap, then dry immediately
- Storage: Return knives to the acacia wood knife block; do not store loosely in a drawer
- Cutting board: Use on wooden cutting boards only; glass, metal or stone will damage the blade
- Soaking: Do not leave knives submerged in water
- Sharp blade: Handle with care – the blade is sharp; keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild detergent. Dry immediately to prevent water spots.
- Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners, as these can scratch the stainless steel surface.
- Storage: Store cutlery dry and organised to prevent scratches.

Safety Instructions

- Sharp edges: Knife blades and fork tines are sharp. Handle with care, especially when drying.
- Temperature: Cutlery may become hot when in contact with hot food or liquids. Handle with caution.
- Inspect cutlery before use for any burrs or sharp edges.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of used stainless steel cutlery at a metal recycling point or local waste facility.
- Remove any non-metal components (e.g. plastic handles) before disposal for separate recycling.

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: BK Steakmesser mit Messerblock Peter Goossens Maestro - 6 Stück

Produkttitel

BK Steakmesser mit Messerblock Peter Goossens Maestro - 6 Stück

Produktinhalt

- 6x Steakmesser (Klinge: Deutsches Edelstahl, Griff: Akazienholz)
- 1x Messerblock (Akazienholz, 6 Messerschlitze)
- Klingenmaterial: Deutsches Edelstahl
- Griffmaterial: Akazienholz
- Blockmaterial: Akazienholz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Fleisch (Steak, Geflügel), Fisch und Weichkäse am Tisch
- Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche
- Reinigung: Sofort nach Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel waschen, anschließend sofort abtrocknen
- Aufbewahrung: Messer zurück in den Akazienholz-Messerblock legen; nicht lose in einer Schublade aufbewahren
- Schneidunterlage: Nur auf Holzschneidebrettern verwenden; Glas, Metall oder Stein beschädigt die Klinge
- Einweichen: Messer nicht im Wasser einweichen lassen
- Scharfe Klinge: Vorsichtig handhaben – die Klinge ist scharf; außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung verwenden.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese die Edelstahloberfläche zerkratzen können.
- Aufbewahrung: Besteck trocken und geordnet aufbewahren, um Kratzer zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Kanten: Messer und Gabelzinken sind scharf. Beim Handhaben vorsichtig sein, besonders beim Abtrocknen.
- Temperatur: Besteck kann sich erhitzen, wenn es mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten in Berührung kommt. Vorsichtig handhaben.
- Besteck vor Gebrauch auf Grate oder scharfe Kanten prüfen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Ausgedienten Besteck aus rostfreiem Stahl bei einer Metallsammelstelle oder dem Wertstoffhof abgeben.
- Nicht-metallische Teile (z. B. Kunststoffgriffe) vor der Entsorgung für eine getrennte Verwertung entfernen.

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.

Manuel d'utilisation: BK Couteaux à Steak avec Bloc Peter Goossens Maestro - 6 pièces

Titre du produit

BK Couteaux à Steak avec Bloc Peter Goossens Maestro - 6 pièces

Contenu du produit

- 6x Couteau à steak (Lame: acier inoxydable allemand, Manche: bois d'acacia)
- 1x Bloc à couteaux (Bois d'acacia, 6 emplacements)
- Matériau lame: acier inoxydable allemand
- Matériau manche: bois d'acacia
- Matériau bloc: bois d'acacia

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour couper la viande (steak, volaille), le poisson et les fromages à pâte molle à table
- Compatible lave-vaisselle: Non – lavage à la main uniquement
- Nettoyage: Laver à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis sécher immédiatement
- Rangement: Remettre les couteaux dans le bloc en bois d'acacia; ne pas ranger en vrac dans un tiroir
- Planche à découper: Utiliser uniquement sur une planche en bois; le verre, le métal ou la pierre endommagera la lame
- Trempage: Ne pas laisser les couteaux tremper dans l'eau
- Lame tranchante: Manipuler avec précaution – la lame est tranchante; tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux. Sécher immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Utiliser un nettoyant pour inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou décolorations.
- À éviter : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits abrasifs, qui pourraient rayer la surface en inox.
- Rangement : Ranger les couverts au sec et de manière ordonnée pour éviter les rayures.

Consignes de sécurité

- Bords tranchants : Les lames de couteaux et les dents de fourchettes sont tranchantes. Manipuler avec précaution, notamment lors du séchage.
- Température : Les couverts peuvent chauffer au contact d'aliments ou de liquides chauds. Manipuler avec prudence.
- Inspecter les couverts avant utilisation pour détecter toute bavure ou bord tranchant.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposer les couverts en inox usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirer les éventuelles parties non métalliques (par ex. manches en plastique) avant l'élimination pour un tri séparé.

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.

Manual de usuario: BK Cuchillos para Carne con Taco Peter Goossens Maestro - 6 piezas

Título del producto

BK Cuchillos para Carne con Taco Peter Goossens Maestro - 6 piezas

Contenido del producto

- 6x Cuchillo para carne (Hoja: acero inoxidable alemán, Mango: madera de acacia)
- 1x Taco portacuchillos (Madera de acacia, 6 ranuras para cuchillos)
- Material hoja: acero inoxidable alemán
- Material mango: madera de acacia
- Material taco: madera de acacia

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar carne (filete, aves), pescado y quesos blandos en la mesa
- Apto para lavavajillas: No – solo lavado a mano
- Limpieza: Lavar a mano inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas, luego secar de inmediato
- Almacenamiento: Devolver los cuchillos al taco de madera de acacia; no guardar sueltos en un cajón
- Tabla de cortar: Usar únicamente sobre tablas de cortar de madera; el vidrio, el metal o la piedra dañan la hoja
- Remojo: No dejar los cuchillos sumergidos en agua
- Hoja afilada: Manipular con cuidado – la hoja es afilada; mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un detergente suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero ni limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- Almacenamiento: Guardar los cubiertos secos y ordenados para evitar arañazos.

Instrucciones de seguridad

- Bordes cortantes: Las hojas de los cuchillos y las púas de los tenedores son afilados. Manipular con cuidado, especialmente al secar.
- Temperatura: Los cubiertos pueden calentarse al entrar en contacto con alimentos o líquidos calientes. Manejar con precaución.
- Inspeccionar los cubiertos antes de su uso para detectar rebabas o bordes afilados.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cubiertos de acero inoxidable usados a un punto de recogida de metales o al centro de reciclaje local.
- Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico) antes de su eliminación para un reciclaje separado.

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: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Produkttitel

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Produktets indhold

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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.

Manuale d'uso: BK Coltelli da Bistecca con Blocco Peter Goossens Maestro - 6 pezzi

Titolo del prodotto

BK Coltelli da Bistecca con Blocco Peter Goossens Maestro - 6 pezzi

Contenuto del prodotto

- 6x Coltello da bistecca (Lama: acciaio inossidabile tedesco, Manico: legno di acacia)
- 1x Blocco portacoltelli (Legno di acacia, 6 slot per coltelli)
- Materiale lama: acciaio inossidabile tedesco
- Materiale manico: legno di acacia
- Materiale blocco: legno di acacia

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare carne (bistecca, pollame), pesce e formaggi morbidi a tavola
- Lavabile in lavastoviglie: No – solo lavaggio a mano
- Pulizia: Lavare a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detersivo, quindi asciugare subito
- Conservazione: Riporre i coltelli nel blocco portacoltelli in legno di acacia; non conservare sciolti in un cassetto
- Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno; vetro, metallo o pietra danneggiano la lama
- Ammollo: Non lasciare i coltelli immersi nell'acqua
- Lama affilata: Maneggiare con cura – la lama è affilata; tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente per evitare aloni d'acqua.
- Macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
- Evitare: Non utilizzare pagliette in acciaio o detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Conservazione: Conservare le posate asciutte e in ordine per evitare graffi.

Istruzioni di sicurezza

- Bordi taglienti: Le lame dei coltelli e i rebbi delle forchette sono affilati. Maneggiare con cura, specialmente durante l'asciugatura.
- Temperatura: Le posate possono scaldarsi a contatto con cibi o liquidi caldi. Maneggiare con cautela.
- Ispezionare le posate prima dell'uso per eventuali bave o bordi taglienti.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Smaltire le posate in acciaio inossidabile usate presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (ad es. manici in plastica) prima dello smaltimento per il riciclaggio separato.

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: BK Noże do Steków z Blokiem Peter Goossens Maestro - 6 sztuk

Tytuł produktu

BK Noże do Steków z Blokiem Peter Goossens Maestro - 6 sztuk

Zawartość produktu

- 6x Nóż do steków (Ostrze: niemiecka stal nierdzewna, Rękojeść: drewno akacjowe)
- 1x Blok na noże (Drewno akacjowe, 6 miejsc na noże)
- Materiał ostrza: niemiecka stal nierdzewna
- Materiał rękojeści: drewno akacjowe
- Materiał bloku: drewno akacjowe

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do krojenia mięsa (stek, drób), ryb i miękkich serów przy stole
- Nadaje się do zmywarki: Nie – wyłącznie mycie ręczne
- Czyszczenie: Myć ręcznie bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z płynem do naczyń, następnie natychmiast wytrzeć do sucha
- Przechowywanie: Odkładać noże do bloku z drewna akacjowego; nie przechowywać luzem w szufladzie
- Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych deskach do krojenia; szkło, metal lub kamień uszkadzają ostrze
- Moczenie: Nie pozostawiać noży zanurzonych w wodzie
- Ostre ostrze: Obchodzić się ostrożnie – ostrze jest ostre; przechowywać poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Natychmiast osuszyć, aby zapobiec powstawaniu zacieków.
- Plamy: Do trudnych plam lub przebarwień używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu wody z octem.
- Unikać: Nie używać stalowej wełny ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przechowywanie: Przechowywać sztucze suche i uporządkowane, aby zapobiec powstawaniu zarysowań.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostre krawędzie: Ostrza noży i zęby widelców są ostre. Zachować ostrożność podczas używania, szczególnie przy wycieraniu do sucha.
- Temperatura: Sztucze mogą nagrzewać się w kontakcie z gorącymi potrawami lub płynami. Używać ostrożnie.
- Przed użyciem sprawdzić sztucze pod kątem zadziórów lub ostrych krawędzi.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte sztucce ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub do miejscowego punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Przed oddaniem do recyklingu usunąć ewentualne elementy niemetalowe (np. uchwyty z tworzywa sztucznego) w celu oddzielnego przetworzenia.

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: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Tuotteen nimi

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Tuotteen sisältö

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Název výrobku

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Obsah výrobku

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Termék neve

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

A termék tartalma

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Biztonsági utasítások

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Título do produto

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Conteúdo do produto

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Instruções de segurança

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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.

Bruksanvisning: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Produkttitel

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Produktinnhold

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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: BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Titlul produsului

BK Steakmessen met Messenblok Peter Goossens Maestro - 6 stuks

Conținutul produsului

- 6x Steakmes (Lemmet: Duits roestvrij staal, Greep: Acaciahout)
- 1x Messenblok (Acaciahout, 6 messensleuven)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal
- Materiaal greep: Acaciahout
- Materiaal blok: Acaciahout

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees (steak, gevogelte), vis en zachte kazen aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Direct na gebruik met de hand wassen met warm water en afwasmiddel, daarna onmiddellijk droogmaken
- Bewaring: Messen terugplaatsen in het acaciahouten messenblok; niet los bewaren in een la
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten snijplank; glas, metaal of steen beschadigt het lemmet
- Onderdompeling: Messen niet in water laten weken
- Scherp lemmet: Voorzichtig hanteren – het lemmet is scherp; buiten bereik van kinderen bewaren

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar het bestek droog en geordend om krassen te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

- Scherpe randen: Messen en vorkpunten zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren, especially bij het afdrogen.
- Temperatuur: Bestek kan warm worden wanneer het in contact komt met hete gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig.
- Controleer het bestek vóór gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructiuni de eliminare

- Voer afgedankt roestvrij staal bestek in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng het naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. handgrepen van kunststof) voor gescheiden afvoer.

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: BK Steakknivar med Knivblock Peter Goossens Maestro - 6 delar

Produkttitel

BK Steakknivar med Knivblock Peter Goossens Maestro - 6 delar

Produktinnehåll

- 6x Stekkniv (Blad: tyskt rostfritt stål, Handtag: akaciaträ)
- 1x Knivblock (Akaciaträ, 6 knivplatser)
- Bladmaterial: tyskt rostfritt stål
- Handtagsmaterial: akaciaträ
- Blockmaterial: akaciaträ

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära kött (stek, fågel), fisk och mjuka ostar vid bordet
- Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt
- Rengöring: Diska för hand omedelbart efter användning med varmt vatten och diskmedel, torka sedan omedelbart
- Förvaring: Lägg tillbaka knivarna i akaciaträ-knivblocket; förvara inte löst i en låda
- Skärbräda: Använd endast på träskärbrädor; glas, metall eller sten skadar bladet
- Blötläggning: Låt inte knivarna ligga i blöt i vatten
- Vasst blad: Hantera varsamt – bladet är vasst; förvaras utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Fläckar: Använd ett rostfritt stål-rengöringsmedel eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan på rostfritt stål.
- Förvaring: Förvara besticken torra och ordnade för att undvika repor.

Säkerhetsinstruktioner

- Vassa kanter: Knivsblad och gaffelspetsar är vassa. Hantera varsamt, särskilt vid torkning.
- Temperatur: Bestick kan bli varmt vid kontakt med varm mat eller heta vätskor. Hantera försiktigt.
- Kontrollera besticken före användning för grader eller vassa kanter.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänt bestick av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallåtervinning eller till en återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast) innan inlämning för separat återvinning.

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.