

NL Handleiding: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Producttitel

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Inhoud van het product

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Leeftijdsrestricties

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Instructies voor verwijdering

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Knife Block Matte Bordeaux Round 6-piece - Chef's Knife, Bread Knife, Santoku Knife, Office Knife & Paring Knife

Product Title

BerlingerHaus Knife Block Matte Bordeaux Round 6-piece - Chef's Knife, Bread Knife, Santoku Knife, Office Knife & Paring Knife

Contents of the Product

- 1x Chef's Knife (Blade length: 20 cm)
- 1x Bread Knife (Blade length: 20 cm)
- 1x Santoku Knife (Blade length: 17.5 cm)
- 1x Office Knife (Blade length: 12.5 cm)
- 1x Paring Knife (Blade length: 9 cm)
- 1x Round bamboo block (Diameter: 130 mm, Height: 225 mm)
- Material: Bamboo (block), Stainless Steel (blades), Plastic (handles)

User Instructions

- Use: Suitable for cutting, chopping and peeling vegetables, meat, fish and bread in the kitchen
- Chef's Knife (20 cm): Ideal for cutting vegetables, meat and fish
- Bread Knife (20 cm): Serrated blade, suitable for cutting bread with a hard crust
- Santoku Knife (17.5 cm): Suitable for precise chopping, slicing and scooping
- Office Knife (12.5 cm): Suitable for smaller cutting tasks such as filleting and trimming
- Paring Knife (9 cm): Suitable for peeling, coring and precision cutting
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing is recommended for longer blade life
- Storage: Always store knives in the bamboo block to protect the blades and ensure safety
- Block maintenance: Clean the bamboo block with a damp cloth; do not submerge in water
- Finger guard: The knives feature a built-in finger guard; always keep fingers behind the guard while cutting
- Sharpness: Blades are heat-treated for long-lasting sharpness; sharpen as needed with a suitable knife sharpener
- Not suitable for children: Keep knives out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife by hand immediately after use with warm water and a mild detergent. Dry immediately with a soft cloth.
- Not dishwasher safe: Bamboo cannot withstand the prolonged moisture and high temperatures of a dishwasher. Machine washing causes cracking, splintering, and warping.
- Maintenance: Treat the bamboo handle regularly with a small amount of food-safe oil (e.g. mineral oil or bamboo oil) to prevent drying out and cracking.
- Storage: Store the knife dry, preferably in a knife block or on a knife holder, not loose in a drawer.

Safety Instructions

- Cut hazard: Bamboo knives have a sharp cutting edge. Always keep fingers behind the cutting line and use a stable cutting board.
- Store knives in a safe location, such as a knife block or magnetic knife holder, out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose. Do not apply excessive force to avoid damage to the blade or handle.
- Bamboo may splinter when damaged. Discontinue use if cracks, splinters, or loose parts are visible.

Age Restrictions

Not suitable for children under 14 years of age. This product has sharp cutting edges and must only be used by adults or young people aged 14 and over under adult supervision.

Disposal Instructions

- The bamboo handle is biodegradable and may be disposed of with organic/garden waste, provided no metal parts are attached.
- Remove metal parts (e.g. the blade) before separating waste. Bring metal parts to a metal waste collection point.
- Consult your local waste separation guidelines for correct disposal.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of cuts from the sharp blade. Risk of splinters from damaged bamboo.

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: BerlingerHaus Messerblock Matt Bordeaux Rund 6-teilig - Kochmesser, Brotmesser, Santokumesser, Officemesser & Schälmesser

Produkttitel

BerlingerHaus Messerblock Matt Bordeaux Rund 6-teilig - Kochmesser, Brotmesser, Santokumesser, Officemesser & Schälmesser

Produktinhalt

- 1x Kochmesser (Klingenlänge: 20 cm)
- 1x Brotmesser (Klingenlänge: 20 cm)
- 1x Santokumesser (Klingenlänge: 17,5 cm)
- 1x Officemesser (Klingenlänge: 12,5 cm)
- 1x Schälmesser (Klingenlänge: 9 cm)
- 1x Runder Messerblock aus Bambus (Durchmesser: 130 mm, Höhe: 225 mm)
- Material: Bambus (Block), Edelstahl (Klingen), Kunststoff (Griffe)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Schneiden, Hacken und Schälen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Brot in der Küche
- Kochmesser (20 cm): Ideal zum Schneiden von Gemüse, Fleisch und Fisch
- Brotmesser (20 cm): Gezacktes Blatt, geeignet zum Schneiden von Brot mit harter Kruste
- Santokumesser (17,5 cm): Geeignet zum präzisen Hacken, Schneiden und Schöpfen
- Officemesser (12,5 cm): Geeignet für kleinere Schneidarbeiten wie Filetieren und Nachbearbeiten
- Schälmesser (9 cm): Geeignet zum Schälen, Ausstechen und präzisen Schneiden
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handwäsche für eine längere Klingenlebensdauer empfohlen
- Aufbewahrung: Messer stets im Bambusblock aufbewahren, um die Klingen zu schützen und Sicherheit zu gewährleisten
- Pflege des Blocks: Bambusblock mit einem feuchten Tuch reinigen; nicht in Wasser eintauchen
- Fingerschutz: Die Messer verfügen über einen integrierten Fingerschutz; beim Schneiden stets die Finger hinter dem Schutz halten
- Schärfe: Die Klingen sind wärmebehandelt für dauerhafte Schärfe; bei Bedarf mit einem geeigneten Messerschärfer nachschärfen
- Nicht für Kinder geeignet: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer direkt nach Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Sofort mit einem weichen Tuch trocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Bambus verträgt die anhaltende Feuchtigkeit und hohe Temperaturen in der Spülmaschine nicht. Maschinenwäsche verursacht Risse, Splitter und Verformungen.
- Pflege: Den Bambusgriff regelmäßig mit einer kleinen Menge lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder

Bambusöl) behandeln, um Austrocknung und Risse zu verhindern.

- Aufbewahrung: Das Messer trocken aufbewahren, vorzugsweise in einem Messerblock oder an einem Messerhalter, nicht lose in einer Schublade.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Bambusmesser haben eine scharfe Schneidkante. Halten Sie die Finger stets hinter der Schneidlinie und verwenden Sie ein stabiles Schneidebrett.
- Bewahren Sie Messer sicher auf, z. B. in einem Messerblock oder an einem Magnetmesserhalter, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Schäden an der Klinge oder dem Griff zu vermeiden.
- Bambus kann bei Beschädigung splintern. Verwenden Sie das Messer nicht mehr, wenn Risse, Splitter oder lose Teile sichtbar sind.

Altersbeschränkungen

Nicht geeignet für Kinder unter 14 Jahren. Dieses Produkt hat scharfe Schneidkanten und darf nur von Erwachsenen oder Jugendlichen ab 14 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden.

Entsorgungshinweise

- Der Bambusgriff ist biologisch abbaubar und kann bei den Bioabfall gegeben werden, sofern keine Metallteile daran befestigt sind.
- Metallteile (z. B. die Klinge) vor der Mülltrennung entfernen. Metallteile zu einem Wertstoffhof oder einer Metallsammelstelle bringen.
- Beachten Sie die Abfalltrennungsrichtlinien Ihrer Gemeinde für die ordnungsgemäße Entsorgung.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Schnittgefahr durch die scharfe Klinge. Splittergefahr bei beschädigtem Bambus.

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: BerlingerHaus Bloc à Couteaux Mat Bordeaux Rond 6 pièces - Couteau de Chef, Couteau à Pain, Couteau Santoku, Couteau d'Office & Couteau à Éplucher

Titre du produit

BerlingerHaus Bloc à Couteaux Mat Bordeaux Rond 6 pièces - Couteau de Chef, Couteau à Pain, Couteau Santoku, Couteau d'Office & Couteau à Éplucher

Contenu du produit

- 1x Couteau de Chef (Longueur de lame : 20 cm)
- 1x Couteau à Pain (Longueur de lame : 20 cm)
- 1x Couteau Santoku (Longueur de lame : 17,5 cm)
- 1x Couteau d'Office (Longueur de lame : 12,5 cm)
- 1x Couteau à Éplucher (Longueur de lame : 9 cm)
- 1x Bloc à couteaux rond en bambou (Diamètre : 130 mm, Hauteur : 225 mm)
- Matériau : Bambou (bloc), Acier inoxydable (lames), Plastique (manches)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour couper, hacher et éplucher des légumes, de la viande, du poisson et du pain en cuisine
- Couteau de Chef (20 cm) : Idéal pour couper légumes, viande et poisson
- Couteau à Pain (20 cm) : Lame crantée, adaptée pour couper le pain à croûte dure
- Couteau Santoku (17,5 cm) : Adapté pour hacher, trancher et ramasser avec précision
- Couteau d'Office (12,5 cm) : Adapté aux petites tâches de découpe comme le filetage et la finition
- Couteau à Éplucher (9 cm) : Adapté pour éplucher, évider et couper avec précision
- Compatible lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie des lames
- Rangement : Toujours ranger les couteaux dans le bloc en bambou pour protéger les lames et garantir la sécurité
- Entretien du bloc : Nettoyer le bloc en bambou avec un chiffon humide ; ne pas immerger dans l'eau
- Protection des doigts : Les couteaux sont dotés d'une protection intégrée pour les doigts ; toujours garder les doigts derrière la protection lors de la découpe
- Tranchant : Les lames sont traitées thermiquement pour un tranchant durable ; aiguiser si nécessaire avec un aiguiser adapté
- Pas adapté aux enfants : Garder les couteaux hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez-le immédiatement avec un chiffon doux.
- Pas au lave-vaisselle : le bambou ne résiste pas à l'humidité prolongée et aux hautes températures du lave-vaisselle. Le lavage en machine provoque des fissures, des éclats et des déformations.

- Entretien : Traitez régulièrement le manche en bambou avec une petite quantité d'huile alimentaire (p. ex. huile minérale ou huile de bambou) pour éviter le dessèchement et les fissures.
- Rangement : Conservez le couteau au sec, de préférence dans un bloc à couteaux ou sur un porte-couteaux, et non en vrac dans un tiroir.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : les couteaux en bambou ont un tranchant acéré. Gardez toujours les doigts derrière la ligne de coupe et utilisez une planche à découper stable.
- Rangez les couteaux dans un endroit sûr, tel qu'un bloc à couteaux ou un porte-couteaux magnétique, hors de portée des enfants.
- Utilisez le couteau uniquement pour l'usage auquel il est destiné. N'exercez pas de force excessive afin d'éviter d'endommager la lame ou le manche.
- Le bambou peut se fissurer en cas de dommage. Cessez d'utiliser le couteau si des fissures, éclats ou parties décollées sont visibles.

Restrictions d'âge

Ne convient pas aux enfants de moins de 14 ans. Ce produit possède des tranchants aiguisés et doit uniquement être utilisé par des adultes ou des jeunes de 14 ans et plus sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Le manche en bambou est biodégradable et peut être déposé dans les déchets organiques/verts, à condition qu'aucune pièce métallique ne soit fixée.
- Retirez les pièces métalliques (p. ex. la lame) avant le tri des déchets. Apportez les pièces métalliques à un point de collecte de déchets métalliques.
- Consultez les directives de tri des déchets de votre commune pour une élimination correcte.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : risque de coupures dû au tranchant de la lame. Risque d'éclats en cas de bambou endommagé.

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: BerlingerHaus Taco Portacuchillos Burdeos Mate Redondo 6 piezas - Cuchillo de Chef, Cuchillo para Pan, Cuchillo Santoku, Cuchillo de Oficio & Cuchillo Pelador

Título del producto

BerlingerHaus Taco Portacuchillos Burdeos Mate Redondo 6 piezas - Cuchillo de Chef, Cuchillo para Pan, Cuchillo Santoku, Cuchillo de Oficio & Cuchillo Pelador

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de Chef (Longitud de hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo para Pan (Longitud de hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo Santoku (Longitud de hoja: 17,5 cm)
- 1x Cuchillo de Oficio (Longitud de hoja: 12,5 cm)
- 1x Cuchillo Pelador (Longitud de hoja: 9 cm)
- 1x Taco portacuchillos redondo de bambú (Diámetro: 130 mm, Altura: 225 mm)
- Material: Bambú (taco), Acero inoxidable (hojas), Plástico (mangos)

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cortar, picar y pelar verduras, carne, pescado y pan en la cocina
- Cuchillo de Chef (20 cm): Ideal para cortar verduras, carne y pescado
- Cuchillo para Pan (20 cm): Hoja dentada, apta para cortar pan con corteza dura
- Cuchillo Santoku (17,5 cm): Apto para picar, cortar y recoger con precisión
- Cuchillo de Oficio (12,5 cm): Apto para tareas de corte más pequeñas como filetear y retocar
- Cuchillo Pelador (9 cm): Apto para pelar, deshuesar y cortar con precisión
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil de las hojas
- Almacenamiento: Guarde siempre los cuchillos en el taco de bambú para proteger las hojas y garantizar la seguridad
- Mantenimiento del taco: Limpiar el taco de bambú con un paño húmedo; no sumergir en agua
- Protección de dedos: Los cuchillos cuentan con una protección integrada para los dedos; mantener siempre los dedos detrás de la protección al cortar
- Filo: Las hojas están tratadas térmicamente para una larga duración del filo; afilar si es necesario con un afilador adecuado
- No apto para niños: Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua caliente y un detergente suave. Séquelo de inmediato con un paño suave.
- No apto para lavavajillas: el bambú no soporta la humedad prolongada ni las altas temperaturas del lavavajillas. El lavado a máquina provoca grietas, astillas y deformaciones.
- Mantenimiento: Trate regularmente el mango de bambú con una pequeña cantidad de aceite apto para uso alimentario (p. ej., aceite mineral o aceite de bambú) para evitar que se seque y agriete.

- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco, preferiblemente en un taco portacuchillos o en un soporte, no suelto en un cajón.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: los cuchillos de bambú tienen un filo afilado. Mantenga siempre los dedos detrás de la línea de corte y utilice una tabla de cortar estable.
- Guarde los cuchillos en un lugar seguro, como un taco portacuchillos o un soporte magnético, fuera del alcance de los niños.
- Utilice el cuchillo únicamente para el uso previsto. No aplique fuerza excesiva para evitar daños en la hoja o el mango.
- El bambú puede astillarse si se daña. Deje de usar el cuchillo si se observan grietas, astillas o partes sueltas.

Restricciones de edad

No apto para niños menores de 14 años. Este producto tiene filos cortantes y debe ser utilizado únicamente por adultos o jóvenes a partir de 14 años bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- El mango de bambú es biodegradable y puede desecharse con los residuos orgánicos/vegetales, siempre que no tenga piezas metálicas unidas.
- Retire las piezas metálicas (p. ej., la hoja) antes de separar los residuos. Lleve las piezas metálicas a un punto de recogida de residuos metálicos.
- Consulte las directrices de separación de residuos de su municipio para una eliminación correcta.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Usar guantes de protección/ropa de protección/protección ocular/protección facial.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: riesgo de cortes por el filo afilado. Riesgo de astillas en caso de bambú dañado.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Produkttitel

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Produktets indhold

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.

- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Sikkerheidsinstructies

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Aldersbegrænsninger

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Bortskaffelsesinstructies

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Blocco Coltelli Bordeaux Opaco Rotondo 6 pezzi - Coltello da Chef, Coltello da Pane, Coltello Santoku, Coltello da Ufficio & Coltello Spelucchino

Titolo del prodotto

BerlingerHaus Blocco Coltelli Bordeaux Opaco Rotondo 6 pezzi - Coltello da Chef, Coltello da Pane, Coltello Santoku, Coltello da Ufficio & Coltello Spelucchino

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da Chef (Lunghezza lama: 20 cm)
- 1x Coltello da Pane (Lunghezza lama: 20 cm)
- 1x Coltello Santoku (Lunghezza lama: 17,5 cm)
- 1x Coltello da Ufficio (Lunghezza lama: 12,5 cm)
- 1x Coltello Spelucchino (Lunghezza lama: 9 cm)
- 1x Blocco coltelli rotondo in bambù (Diametro: 130 mm, Altezza: 225 mm)
- Materiale: Bambù (blocco), Acciaio inossidabile (lame), Plastica (manici)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per tagliare, tritare e sbucciare verdure, carne, pesce e pane in cucina
- Coltello da Chef (20 cm): Ideale per tagliare verdure, carne e pesce
- Coltello da Pane (20 cm): Lama seghettata, adatta per tagliare il pane con crosta dura
- Coltello Santoku (17,5 cm): Adatto per tritare, affettare e raccogliere con precisione
- Coltello da Ufficio (12,5 cm): Adatto per piccoli lavori di taglio come sfilettare e rifinire
- Coltello Spelucchino (9 cm): Adatto per sbucciare, togliere i torsoli e tagliare con precisione
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per una maggiore durata delle lame
- Conservazione: Conservare sempre i coltelli nel blocco di bambù per proteggere le lame e garantire la sicurezza
- Manutenzione del blocco: Pulire il blocco di bambù con un panno umido; non immergere in acqua
- Protezione delle dita: I coltelli sono dotati di una protezione integrata per le dita; tenere sempre le dita dietro la protezione durante il taglio
- Affilatura: Le lame sono sottoposte a trattamento termico per una durata prolungata dell'affilatura; affilare se necessario con un affilacoltelli adeguato
- Non adatto ai bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non lavare in lavastoviglie: il bambù non tollera l'umidità prolungata e le alte temperature della lavastoviglie. Il lavaggio in macchina causa crepe, schegge e deformazioni.
- Manutenzione: Trattare regolarmente il manico in bambù con una piccola quantità di olio alimentare (ad es. olio minerale o olio di bambù) per evitare l'essiccazione e le crepe.

- Conservazione: Conservare il coltello asciutto, preferibilmente in un ceppo portacoltelli o su un supporto per coltelli, non libero in un cassetto.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di tagli: i coltelli in bambù hanno un bordo tagliente. Tenere sempre le dita dietro la linea di taglio e utilizzare un tagliere stabile.
- Conservare i coltelli in un luogo sicuro, come un ceppo portacoltelli o un supporto magnetico, fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello esclusivamente per l'uso previsto. Non applicare forza eccessiva per evitare danni alla lama o al manico.
- Il bambù può scheggiarsi se danneggiato. Non utilizzare il coltello se sono visibili crepe, schegge o parti allentate.

Restrizioni di età

Non adatto a bambini di età inferiore ai 14 anni. Questo prodotto ha bordi taglienti e deve essere utilizzato esclusivamente da adulti o giovani di età pari o superiore a 14 anni sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il manico in bambù è biodegradabile e può essere smaltito con i rifiuti organici, a condizione che non vi siano parti metalliche fissate.
- Rimuovere le parti metalliche (ad es. la lama) prima della raccolta differenziata. Portare le parti metalliche a un punto di raccolta per rifiuti metallici.
- Consultare le linee guida per la raccolta differenziata del proprio comune per il corretto smaltimento.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: rischio di tagli dovuto al bordo affilato. Rischio di schegge in caso di bambù danneggiato.

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: BerlingerHaus Blok na Noże Matowy Bordeaux Okrągły 6-częściowy - Nóż Szefa Kuchni, Nóż do Chleba, Nóż Santoku, Nóż Biurowy & Nóż do Obierania

Tytuł produktu

BerlingerHaus Blok na Noże Matowy Bordeaux Okrągły 6-częściowy - Nóż Szefa Kuchni, Nóż do Chleba, Nóż Santoku, Nóż Biurowy & Nóż do Obierania

Zawartość produktu

- 1x Nóż Szefa Kuchni (Długość ostrza: 20 cm)
- 1x Nóż do Chleba (Długość ostrza: 20 cm)
- 1x Nóż Santoku (Długość ostrza: 17,5 cm)
- 1x Nóż Biurowy (Długość ostrza: 12,5 cm)
- 1x Nóż do Obierania (Długość ostrza: 9 cm)
- 1x Okrągły blok na noże z bambusa (Średnica: 130 mm, Wysokość: 225 mm)
- Materiał: Bambus (blok), Stal nierdzewna (ostrza), Tworzywo sztuczne (uchwyty)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do krojenia, siekania i obierania warzyw, mięsa, ryb i chleba w kuchni
- Nóż Szefa Kuchni (20 cm): Idealny do krojenia warzyw, mięsa i ryb
- Nóż do Chleba (20 cm): Ząbkowane ostrze, odpowiednie do krojenia chleba z twardą skórką
- Nóż Santoku (17,5 cm): Odpowiedni do precyzyjnego siekania, krojenia i nabierania
- Nóż Biurowy (12,5 cm): Odpowiedni do mniejszych prac kuchennych, takich jak filetowanie i wykańczanie
- Nóż do Obierania (9 cm): Odpowiedni do obierania, wycinania i precyzyjnego krojenia
- Zmywarko bezpieczny: Tak, jednak mycie ręczne jest zalecane dla dłuższej żywotności ostrzy
- Przechowywanie: Zawsze przechowuj noże w bloku bambusowym, aby chronić ostrza i zapewnić bezpieczeństwo
- Konserwacja bloku: Czyść blok bambusowy wilgotną ściereczką; nie zanurzaj w wodzie
- Ochrona palców: Noże wyposażone są w wbudowaną ochronę palców; zawsze trzymaj palce za osłoną podczas krojenia
- Ostrość: Ostrza są poddane obróbce cieplnej dla długotrwałej ostrości; ostrzyć w razie potrzeby odpowiednią ostrzałką
- Nieodpowiednie dla dzieci: Przechowywać noże poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż ręcznie bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Natychmiast osusz miękką ściereczką.
- Nie nadaje się do zmywarki: Bambus nie wytrzyma długotrwałej wilgoci i wysokich temperatur panujących w zmywarce. Mycie maszynowe powoduje pęknięcie, rozszczepianie i odkształcenia.
- Konserwacja: Regularnie smaruj bambusową rękojęć niewielką ilością oleju dopuszczonego do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub bambusowym), aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.

- Przechowywanie: Przechowuj nóż w suchym miejscu, najlepiej w bloku na noże lub na uchwycie, a nie luzem w szufladzie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: noże bambusowe mają ostry kant tnący. Zawsze trzymaj palce za linią cięcia i używaj stabilnej deski do krojenia.
- Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu, np. w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie, poza zasięgiem dzieci.
- Używaj noża wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie stosuj nadmiernej siły, aby uniknąć uszkodzenia ostrza lub rękojeści.
- Bambus może się rozszczepiać po uszkodzeniu. Zaprześć używania noża, jeśli widoczne są pęknięcia, drzazgi lub luźne części.

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiednie dla dzieci poniżej 14. roku życia. Produkt posiada ostre krawędzie tnące i może być używany wyłącznie przez osoby dorosłe lub młodzież w wieku od 14 lat pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Bambusowa rękojeść jest biodegradowalna i może być wyrzucona do odpadów organicznych/zielonych, pod warunkiem że nie są do niej przymocowane żadne metalowe części.
- Przed segregacją odpadów usuń metalowe części (np. ostrze). Metalowe części należy dostarczyć do punktu zbiórki odpadów metalowych.
- Zapoznaj się z lokalnymi wytycznymi dotyczącymi segregacji odpadów, aby zapewnić prawidłowe usuwanie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: ryzyko skaleczeń ostrą krawędzią. Ryzyko drzazg w przypadku uszkodzonego bambusa.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Tuotteen nimi

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Tuotteen sisältö

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Turvallisuushjeet

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Ikärajoitukset

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Hävittämisohteet

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Název výrobku

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Obsah výrobku

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.

- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Bezpečnostní pokyny

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Věková omezení

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Pokyny k likvidaci

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Termék neve

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

A termék tartalma

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.

- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Biztonsági utasítások

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Korhatár

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Ártalmatlanítási útmutató

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Título do produto

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Conteúdo do produto

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.

- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Instruções de segurança

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Restrições de idade

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Instruções de eliminação

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Produkttitel

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Produktinnhold

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.

- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Aldersbegrensninger

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Avhendingsinstruksjoner

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Titlul produsului

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux Rond 6-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes & Schilmes

Conținutul produsului

- 1x Koksmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte blad: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte blad: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte blad: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte blad: 9 cm)
- 1x Rond bamboeblok (Diameter: 130 mm, Hoogte: 225 mm)
- Materiaal: Bamboe (blok), RVS (bladen), Kunststof (grepen)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, vis en brood in de keuken
- Koksmes (20 cm): Ideaal voor het snijden van groenten, vlees en vis
- Broodmes (20 cm): Gekarteld blad, geschikt voor het snijden van brood met harde korst
- Santokumes (17,5 cm): Geschikt voor nauwkeurig hakken, snijden en scheppen
- Officemes (12,5 cm): Geschikt voor kleinere snijwerkzaamheden zoals filetteren en bijwerken
- Schilmes (9 cm): Geschikt voor schillen, uitsteken en precisiesnijwerk
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur van de bladen
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het bamboeblok om de bladen te beschermen en veiligheid te garanderen
- Onderhoud blok: Het bamboeblok reinigen met een vochtige doek; niet onderdompelen in water
- Vingerbescherming: De messen zijn voorzien van een ingebouwde vingerbescherming; houd de vingers altijd achter de bescherming tijdens het snijden
- Scherpheid: De bladen zijn hittebehandeld voor langdurige scherpheid; slijp indien nodig met een geschikte messenslijper
- Niet geschikt voor kinderen: Houd messen buiten bereik van kinderen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Niet in de vaatwasser: Bamboe is niet bestand tegen langdurig vochtig en hoge temperaturen in de vaatwasser. Vaatwassen veroorzaakt barsten, splinters en vervorming.
- Onderhoud: Behandel het bamboe handvat regelmatig met een kleine hoeveelheid voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of bamboeolie) om uitdroging en scheuren te voorkomen.

- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of aan een messenhouder, niet los in een lade.

Instrucțiuni de siguranță

- Snijgevaar: Bamboe messen hebben een scherp snijvlak. Houd de vingers altijd achter de snijlijn en gebruik een stabiele snijplank.
- Bewaar messen op een veilige locatie, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde toepassing. Gebruik geen overmatige kracht om schade aan het blad of handvat te voorkomen.
- Bamboe kan splinteren bij beschadiging. Gebruik het mes niet meer als er barsten, splinters of loskomende delen zichtbaar zijn.

Restricții de vârstă

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 14 jaar. Dit product heeft scherpe snijkanten en dient uitsluitend door volwassenen of jongeren vanaf 14 jaar onder toezicht van een volwassene te worden gebruikt.

Instrucțiuni de eliminare

- Het bamboe handvat is biologisch afbreekbaar en kan bij het GFT-afval worden aangeboden, mits er geen metalen onderdelen aan bevestigd zijn.
- Verwijder metalen onderdelen (bijv. het blad) vóór het scheiden van afval. Breng metalen onderdelen naar een inzamelpunt voor metaalafval.
- Raadpleeg de afvalscheidingsrichtlijnen van uw gemeente voor de juiste verwerking.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door het scherpe blad. Risico op splinters bij beschadigd bamboe.

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: BerlingerHaus Knivblock Matt Bordeaux Runt 6-delar - Kockkniv, Brödkniv, Santokukniv, Kontorskniv & Skalkniv

Produkttitel

BerlingerHaus Knivblock Matt Bordeaux Runt 6-delar - Kockkniv, Brödkniv, Santokukniv, Kontorskniv & Skalkniv

Produktinnehåll

- 1x Kockkniv (Bladlängd: 20 cm)
- 1x Brödkniv (Bladlängd: 20 cm)
- 1x Santokukniv (Bladlängd: 17,5 cm)
- 1x Kontorskniv (Bladlängd: 12,5 cm)
- 1x Skalkniv (Bladlängd: 9 cm)
- 1x Runt knivblock i bambu (Diameter: 130 mm, Höjd: 225 mm)
- Material: Bambu (block), Rostfritt stål (blad), Plast (handtag)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för att skära, hacka och skala grönsaker, kött, fisk och bröd i köket
- Kockkniv (20 cm): Idealisk för att skära grönsaker, kött och fisk
- Brödkniv (20 cm): Tandad egg, lämplig för att skära bröd med hård skorpa
- Santokukniv (17,5 cm): Lämplig för exakt hackning, skärning och skopning
- Kontorskniv (12,5 cm): Lämplig för mindre skäruppgifter som filetering och trimning
- Skalkniv (9 cm): Lämplig för skalning, urgröpning och precisionssnitt
- Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för längre livslängd på bladen
- Förvaring: Förvara alltid knivarna i bambublocket för att skydda bladen och säkerställa säkerheten
- Skötsel av block: Rengör bambublocket med en fuktig trasa; doppa inte i vatten
- Fingerskydd: Knivarna har ett inbyggt fingerskydd; håll alltid fingrarna bakom skyddet vid skärning
- Skärpa: Bladen är värmebehandlade för långvarig skärpa; slipa vid behov med en lämplig knivslipare
- Inte lämplig för barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven för hand direkt efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka av omedelbart med en mjuk trasa.
- Inte diskmaskinssäker: Bambu tål inte den långvariga fuktigheten och de höga temperaturerna i en diskmaskin. Maskindikning orsakar sprickor, splittring och deformation.
- Underhåll: Behandla bambuhandtaget regelbundet med en liten mängd livsmedelssäker olja (t.ex. mineralolja eller bambuolja) för att förhindra uttorkning och sprickor.
- Förvaring: Förvara kniven torrt, helst i ett knivblock eller på en knivhållare, inte löst i en låda.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: bambuknivars eggkant är vass. Håll alltid fingrarna bakom skärlinjen och använd en stabil skärbräda.
- Förvara knivar på ett säkert ställe, t.ex. i ett knivblock eller på en magnetisk knivhållare, utom räckhåll för barn.
- Använd kniven enbart för avsett ändamål. Använd inte överdrivet våld för att undvika skador på bladet eller skaftet.
- Bambu kan spricka vid skada. Använd inte kniven om sprickor, splitter eller lösa delar är synliga.

Åldersbegränsningar

Inte lämplig för barn under 14 år. Produkten har vassa skärkanter och får endast användas av vuxna eller ungdomar från 14 år under vuxens tillsyn.

Avfallsinstruktioner

- Bambuhandtaget är biologiskt nedbrytbart och kan lämnas till kompost eller trädgårdsavfall, förutsatt att inga metalldelar är fästa.
- Ta bort metalldelar (t.ex. bladet) innan avfallssortering. Lämna metalldelar till en återvinningsstation för metallskrot.
- Kontrollera din kommuns riktlinjer för avfallssortering för korrekt hantering.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för skärskador från det vassa bladet. Risk för splitter vid skadat bambu.

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.