

NL Handleiding: BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Producttitel

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Inhoud van het product

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), warmtebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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.

EN User Manual: BerlingerHaus Knife Block Matte Bordeaux 10-piece - Chef's Knife, Bread Knife, Santoku Knife, Office Knife, Peeling Knife & 4 Steak Knives

Product Title

BerlingerHaus Knife Block Matte Bordeaux 10-piece - Chef's Knife, Bread Knife, Santoku Knife, Office Knife, Peeling Knife & 4 Steak Knives

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 Peeling Knife (Blade length: 9 cm)
- 4x Steak Knife (Blade length: 11.5 cm)
- 1x Bamboo knife block (170 x 150 x 250 mm)
- Knife material: Stainless steel, heat-treated
- Block material: Bamboo
- Handle material: Plastic (soft-touch)

User Instructions

- Use: Suitable for cutting vegetables, meat, bread, fish and fruit; the steak knives are intended for use at the table.
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing is recommended for maximum knife longevity.
- Knife block cleaning: Clean only with a damp cloth; do not submerge the bamboo block in water and do not place it in the dishwasher.
- Storage: Always store knives in the knife block; never store loose in a drawer to prevent blade damage and injury risk.
- Safety: Knives feature an ergonomic soft-touch handle with finger guard; always cut away from the body and keep knives out of reach of children.
- Sharpening: Sharpen knives regularly with a suitable knife sharpener to maintain optimal cutting performance.
- Not suitable for: Chopping frozen food or bones, to prevent blade damage.

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 10-teilig - Kochmesser, Brotmesser, Santokumesser, Officemesser, Schälmesser & 4 Steakmesser

Produkttitel

BerlingerHaus Messerblock Matt Bordeaux 10-teilig - Kochmesser, Brotmesser, Santokumesser, Officemesser, Schälmesser & 4 Steakmesser

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)
- 4x Steakmesser (Klingenlänge: 11,5 cm)
- 1x Messerblock aus Bambus (170 x 150 x 250 mm)
- Messermaterial: Edelstahl, wärmebehandelt
- Blockmaterial: Bambus
- Griffmaterial: Kunststoff (Soft-Touch)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Schneiden von Gemüse, Fleisch, Brot, Fisch und Obst; die Steakmesser sind für den Einsatz am Tisch vorgesehen.
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handwäsche für eine längere Lebensdauer der Messer empfohlen.
- Reinigung des Messerblocks: Nur mit einem feuchten Tuch reinigen; den Bambusblock nicht in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Aufbewahrung: Messer stets im Messerblock aufbewahren; niemals lose in einer Schublade lagern, um Klingenschäden und Verletzungsrisiken zu vermeiden.
- Sicherheit: Die Messer verfügen über einen ergonomischen Soft-Touch-Griff mit Fingerschutz; stets vom Körper weg schneiden und Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Schärfen: Messer regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer schärfen, um optimale Schneidleistung zu erhalten.
- Nicht geeignet für: Das Hacken auf gefrorenen Lebensmitteln oder Knochen, um Klingenschäden zu vermeiden.

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.

Manuel d'utilisation: BerlingerHaus Bloc à couteaux Mat Bordeaux 10 pièces - Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau Santoku, Couteau d'office, Couteau à éplucher & 4 Couteaux à steak

Titre du produit

BerlingerHaus Bloc à couteaux Mat Bordeaux 10 pièces - Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau Santoku, Couteau d'office, Couteau à éplucher & 4 Couteaux à steak

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)
- 4x Couteau à steak (Longueur de lame: 11,5 cm)
- 1x Bloc à couteaux en bambou (170 x 150 x 250 mm)
- Matériau des couteaux: Acier inoxydable, traité thermiquement
- Matériau du bloc: Bambou
- Matériau du manche: Plastique (soft-touch)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Convient pour couper les légumes, la viande, le pain, le poisson et les fruits; les couteaux à steak sont destinés à une utilisation à table.
- Lave-vaisselle: Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour maximiser la durée de vie des couteaux.
- Nettoyage du bloc: Nettoyer uniquement avec un chiffon humide; ne pas immerger le bloc en bambou dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Rangement: Toujours ranger les couteaux dans le bloc; ne jamais les ranger en vrac dans un tiroir afin d'éviter d'endommager les lames et tout risque de blessure.
- Sécurité: Les couteaux sont dotés d'un manche ergonomique soft-touch avec protection des doigts; toujours couper en s'éloignant du corps et tenir les couteaux hors de portée des enfants.
- Affûtage: Affûter régulièrement les couteaux avec un affûteur adapté pour maintenir des performances de coupe optimales.
- Non adapté pour: Hacher des aliments congelés ou des os, afin d'éviter d'endommager les lames.

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.

ES

Manual de usuario: BerlingerHaus Taco portacuchillos Burdeos mate 10 piezas - Cuchillo de chef, Cuchillo de pan, Cuchillo Santoku, Cuchillo de oficina, Cuchillo pelador & 4 Cuchillos para carne

Título del producto

BerlingerHaus Taco portacuchillos Burdeos mate 10 piezas - Cuchillo de chef, Cuchillo de pan, Cuchillo Santoku, Cuchillo de oficina, Cuchillo pelador & 4 Cuchillos para carne

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de chef (Longitud de la hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo de pan (Longitud de la hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo Santoku (Longitud de la hoja: 17,5 cm)
- 1x Cuchillo de oficina (Longitud de la hoja: 12,5 cm)
- 1x Cuchillo pelador (Longitud de la hoja: 9 cm)
- 4x Cuchillo para carne (Longitud de la hoja: 11,5 cm)
- 1x Taco portacuchillos de bambú (170 x 150 x 250 mm)
- Material cuchillos: Acero inoxidable, tratado térmicamente
- Material del taco: Bambú
- Material del mango: Plástico (soft-touch)

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cortar verduras, carne, pan, pescado y fruta; los cuchillos para carne están destinados al uso en la mesa.
- Lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano para maximizar la vida útil de los cuchillos.
- Limpieza del taco: Limpiar únicamente con un paño húmedo; no sumergir el taco de bambú en agua ni colocarlo en el lavavajillas.
- Almacenamiento: Guardar siempre los cuchillos en el taco; nunca guardarlos sueltos en un cajón para evitar daños en las hojas y riesgo de lesiones.
- Seguridad: Los cuchillos cuentan con un mango ergonómico soft-touch con protección para los dedos; cortar siempre alejándose del cuerpo y mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Afilado: Afilan los cuchillos regularmente con un afilador adecuado para mantener un rendimiento de corte óptimo.
- No apto para: Picar alimentos congelados o huesos, para evitar daños en las hojas.

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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Produkttitel

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Produktets indhold

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), varmebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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.

Bortskaffelsesinstruktioner

- 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 Ceppo portacoltelli Bordeaux opaco 10 pezzi - Coltello da cuoco, Coltello da pane, Coltello Santoku, Coltello da ufficio, Coltello spelucchino & 4 Coltelli da bistecca

Titolo del prodotto

BerlingerHaus Ceppo portacoltelli Bordeaux opaco 10 pezzi - Coltello da cuoco, Coltello da pane, Coltello Santoku, Coltello da ufficio, Coltello spelucchino & 4 Coltelli da bistecca

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da cuoco (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)
- 4x Coltello da bistecca (Lunghezza lama: 11,5 cm)
- 1x Ceppo portacoltelli in bambù (170 x 150 x 250 mm)
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile, trattato termicamente
- Materiale ceppo: Bambù
- Materiale manico: Plastica (soft-touch)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per tagliare verdure, carne, pane, pesce e frutta; i coltelli da bistecca sono destinati all'uso a tavola.
- Lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per massimizzare la durata dei coltelli.
- Pulizia del ceppo: Pulire solo con un panno umido; non immergere il ceppo in bambù nell'acqua e non metterlo in lavastoviglie.
- Conservazione: Conservare sempre i coltelli nel ceppo; non riporli mai sciolti in un cassetto per evitare danni alle lame e rischi di lesioni.
- Sicurezza: I coltelli sono dotati di un manico ergonomico soft-touch con protezione per le dita; tagliare sempre lontano dal corpo e tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Affilatura: Affilare regolarmente i coltelli con un affilacoltelli adatto per mantenere prestazioni di taglio ottimali.
- Non adatto per: Tritare alimenti congelati o ossa, per evitare danni alle lame.

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 bordowy 10-częściowy - Nóż szefa kuchni, Nóż do chleba, Nóż Santoku, Nóż do obierania, Nóż do warzyw & 4 Noże do steków

Tytuł produktu

BerlingerHaus Blok na noże matowy bordowy 10-częściowy - Nóż szefa kuchni, Nóż do chleba, Nóż Santoku, Nóż do obierania, Nóż do warzyw & 4 Noże do steków

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 do obierania/warzyw (Długość ostrza: 12,5 cm)
- 1x Nóż do obierania (Długość ostrza: 9 cm)
- 4x Nóż do steków (Długość ostrza: 11,5 cm)
- 1x Blok na noże z bambusa (170 x 150 x 250 mm)
- Materiał noży: Stal nierdzewna, obrobiona cieplnie
- Materiał bloku: Bambus
- Materiał uchwytu: Tworzywo sztuczne (soft-touch)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do krojenia warzyw, mięsa, chleba, ryb i owoców; noże do steków przeznaczone są do użytku przy stole.
- Zmywarka: Tak, jednak zalecane jest ręczne mycie w celu maksymalnego wydłużenia żywotności noży.
- Czyszczenie bloku: Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką; nie zanurzać bloku bambusowego w wodzie i nie wkładać go do zmywarki.
- Przechowywanie: Zawsze przechowywać noże w bloku na noże; nigdy nie przechowywać luzem w szufladzie, aby uniknąć uszkodzenia ostrzy i ryzyka skaleczenia.
- Bezpieczeństwo: Noże posiadają ergonomiczny uchwyt soft-touch z osłoną na palce; zawsze kroić od siebie i przechowywać noże poza zasięgiem dzieci.
- Ostrzenie: Regularnie ostrzyć noże odpowiednią ostrzałką, aby utrzymać optymalne właściwości cięcia.
- Nieodpowiednie do: Siekania mrożonej żywności lub kości, aby uniknąć uszkodzenia ostrzy.

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 pękanie, rozszczepianie i odkształcenia.
- Konserwacja: Regularnie smaruj bambusową rękojeść 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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Tuotteen nimi

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Tuotteen sisältö

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), warmtebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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.

Hävittämishjeet

- 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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Název výrobku

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Obsah výrobku

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), warmtebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Termék neve

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

A termék tartalma

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), warmtebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Título do produto

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Conteúdo do produto

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), warmtebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Produkttitel

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Produktinnhold

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), varmebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Titlul produsului

BerlingerHaus Messenblok Mat Bordeaux 10-delig - Koksmes, Broodmes, Santokumes, Officemes, Schilmes & 4 Steakmessen

Conținutul produsului

- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Santokumes (Lengte lemmet: 17,5 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 12,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- 4x Steakmes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Bamboe messenblok (170 x 150 x 250 mm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS), warmtebehandeld
- Materiaal blok: Bamboe
- Materiaal greep: Kunststof (soft-touch)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het snijden van groenten, vlees, brood, vis en fruit; de steakmessen zijn bedoeld voor gebruik aan tafel.
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor de langste levensduur van de messen.
- Reiniging messenblok: Uitsluitend reinigen met een vochtige doek; het bamboe blok niet onderdompelen in water en niet in de vaatwasser plaatsen.
- Bewaring: Bewaar de messen altijd in het messenblok; bewaar ze nooit los in een la om beschadiging van het lemmet en letselrisico te voorkomen.
- Veiligheid: De messen zijn voorzien van een ergonomische soft-touch greep met vingerbescherming; snijd altijd van het lichaam af en houd messen buiten bereik van kinderen.
- Slijpen: Slijp de messen regelmatig met een geschikte messenslijper om optimale snijprestaties te behouden.
- Niet geschikt voor: Het hakken op bevroren voedsel of botten, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

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 10-delar - Kockkniv, Brödkniv, Santokukniv, Kontorskniv, Skalkniv & 4 Steakknivar

Produkttitel

BerlingerHaus Knivblock Matt Bordeaux 10-delar - Kockkniv, Brödkniv, Santokukniv, Kontorskniv, Skalkniv & 4 Steakknivar

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)
- 4x Steakkniv (Bladlängd: 11,5 cm)
- 1x Knivblock i bambu (170 x 150 x 250 mm)
- Knivmaterial: Rostfritt stål, värmebehandlat
- Blockmaterial: Bambu
- Handtagsmaterial: Plast (soft-touch)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för skärning av grönsaker, kött, bröd, fisk och frukt; steakknivarna är avsedda för användning vid bordet.
- Diskmaskin: Ja, men handtvätt rekommenderas för att maximera knivens livslängd.
- Rengöring av knivblock: Rengör endast med en fuktig trasa; sänk inte knivblocket i vatten och placera det inte i diskmaskinen.
- Förvaring: Förvara alltid knivarna i knivblocket; förvara dem aldrig löst i en låda för att undvika bladskador och skaderisk.
- Säkerhet: Knivarna har ett ergonomiskt soft-touch-handtag med fingerguard; skär alltid bort från kroppen och förvara knivar utom räckhåll för barn.
- Slipning: Slip knivarna regelbundet med en lämplig knivslipare för att bibehålla optimal skärprestanda.
- Inte lämplig för: Huggning på fryst mat eller ben, för att undvika skador på bladet.

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 metalledar är fästa.
- Ta bort metalledar (t.ex. bladet) innan avfallssortering. Lämna metalledar 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.