NL Handleiding: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Producttitel

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Inhoud van het product

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Hendi Forged Meat Fork Profi Line Plus – Tines 15 cm, Total Length 29.8 cm

Product Title

Hendi Forged Meat Fork Profi Line Plus – Tines 15 cm, Total Length 29.8 cm

Contents of the Product

• 1x Meat Fork (Tine length: 15 cm, Total length: 29.8 cm)
• Material: Stainless steel (German X50CrMoV15 steel, hardness 56 HRC), POM plastic handle with 3 stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for holding and stabilising roasted meat and poultry while carving, and for serving onto the plate
• Dishwasher safe: No – hand wash only and dry immediately after washing
• Care: Do not soak in water for extended periods to preserve the quality of the steel and handle
• Safety: The tines are sharp – handle with care and keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Hendi Geschmiedete Fleischgabel Profi Line Plus – Zinken 15 cm, Gesamtlänge 29,8 cm

Produkttitel

Hendi Geschmiedete Fleischgabel Profi Line Plus – Zinken 15 cm, Gesamtlänge 29,8 cm

Produktinhalt

• 1x Fleischgabel (Zinkenlänge: 15 cm, Gesamtlänge: 29,8 cm)
• Material: Rostfreier Stahl (Deutsches X50CrMoV15-Stahl, Härte 56 HRC), POM-Kunststoffgriff mit 3 Edelstahlnieten

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Festhalten und Stabilisieren von gebratenem Fleisch und Geflügel beim Tranchieren sowie zum Servieren auf dem Teller
• Spülmaschinenfest: Nein – nur von Hand waschen und sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Pflege: Nicht längere Zeit in Wasser einweichen, um die Qualität von Stahl und Griff zu erhalten
• Sicherheit: Die Zinken sind scharf – vorsichtig handhaben und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

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

FR Manuel d'utilisation: Hendi Fourchette à Viande Forgée Profi Line Plus – Dents 15 cm, Longueur totale 29,8 cm

Titre du produit

Hendi Fourchette à Viande Forgée Profi Line Plus – Dents 15 cm, Longueur totale 29,8 cm

Contenu du produit

• 1x Fourchette à viande (Longueur des dents : 15 cm, Longueur totale : 29,8 cm)
• Matériau : Acier inoxydable (acier allemand X50CrMoV15, dureté 56 HRC), manche en plastique POM avec 3 rivets en acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéale pour maintenir et stabiliser les viandes rôties et la volaille lors de la découpe, et pour les servir dans l'assiette
• Compatible lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main et sécher immédiatement après le lavage
• Entretien : Ne pas laisser tremper dans l'eau de façon prolongée afin de préserver la qualité de l'acier et du manche
• Sécurité : Les dents sont pointues – manipuler avec précaution et tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

un tri séparé.

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

ES Manual de usuario: Hendi Tenedor para Carne Forjado Profi Line Plus – Dientes 15 cm, Longitud total 29,8 cm

Título del producto

Hendi Tenedor para Carne Forjado Profi Line Plus – Dientes 15 cm, Longitud total 29,8 cm

Contenido del producto

• 1x Tenedor para carne (Longitud de los dientes: 15 cm, Longitud total: 29,8 cm)
• Material: Acero inoxidable (acero alemán X50CrMoV15, dureza 56 HRC), mango de plástico POM con 3 remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para sujetar y estabilizar carne asada y aves durante el trinchado, y para servirlas en el plato
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano y secar inmediatamente después del lavado
• Mantenimiento: No dejar en remojo durante períodos prolongados para preservar la calidad del acero y el mango
• Seguridad: Los dientes son afilados – manipular con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

• Lleve los cubiertos de acero inoxidable usados a un punto de recogida de metales o al centro de reciclaje local.

• Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico) antes de su eliminación para un reciclaje separado.

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

DA Brugsanvisning: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Produkttitel

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Produktets indhold

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

Sikkerhedsinstruktioner

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

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: Hendi Forchettone da Carne Forgiato Profi Line Plus – Rebbi 15 cm, Lunghezza totale 29,8 cm

Titolo del prodotto

Hendi Forchettone da Carne Forgiato Profi Line Plus – Rebbi 15 cm, Lunghezza totale 29,8 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Forchettone da carne (Lunghezza rebbi: 15 cm, Lunghezza totale: 29,8 cm)
• Materiale: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco X50CrMoV15, durezza 56 HRC), manico in plastica POM con 3 rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tenere ferma e stabilizzare carne arrosto e pollame durante il taglio, e per servirli nel piatto
• Adatto alla lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano e asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Manutenzione: Non lasciare in ammollo nell'acqua per periodi prolungati per preservare la qualità dell'acciaio e del manico
• Sicurezza: I rebbi sono appuntiti – maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

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

PL Instrukcja obsługi: Hendi Kuta Widelec do Mięsa Profi Line Plus – Zęby 15 cm, Całkowita długość 29,8 cm

Tytuł produktu

Hendi Kuta Widelec do Mięsa Profi Line Plus – Zęby 15 cm, Całkowita długość 29,8 cm

Zawartość produktu

• 1x Widelec do mięsa (Długość zębów: 15 cm, Całkowita długość: 29,8 cm)
• Materiał: Stal nierdzewna (niemiecka stal X50CrMoV15, twardość 56 HRC), rękojeść z tworzywa POM z 3 nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do trzymania i stabilizowania pieczonego mięsa i drobiu podczas krojenia oraz do serwowania na talerzu
• Nadaje się do zmywarki: Nie – myć wyłącznie ręcznie i natychmiast osuszyć po umyciu
• Pielęgnacja: Nie moczyć w wodzie przez dłuższy czas, aby zachować jakość stali i rękojeści
• Bezpieczeństwo: Zęby są ostre – obchodzić się ostrożnie i przechowywać poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

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

FI Käyttöopas: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Tuotteen nimi

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Huolto- ja puhdistusohjeet

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

Turvallisuusohjeet

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

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Název výrobku

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Obsah výrobku

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Pokyny pro údržbu a čištění

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

Bezpečnostní pokyny

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

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Termék neve

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

A termék tartalma

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Karbantartási és tisztítási útmutató

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

Biztonsági utasítások

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

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Título do produto

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Conteúdo do produto

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Instruções de manutenção e limpeza

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

Instruções de segurança

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

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Produkttittel

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Produktinnhold

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

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

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Titlul produsului

Hendi Vleesvork Gesmeed Profi Line Plus – Tanden 15 cm, Totale lengte 29,8 cm

Conținutul produsului

• 1x Vleesvork (Tandlengte: 15 cm, Totale lengte: 29,8 cm)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits X50CrMoV15-staal, hardheid 56 HRC), greep van POM-kunststof met 3 RVS-klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het vasthouden en stabiliseren van gebraden vlees en gevogelte tijdens het snijden, en voor het serveren op het bord
• Vaatwasserbestendig: Nee – was de vork uitsluitend met de hand en droog hem direct na het wassen af
• Onderhoud: Niet langdurig in water laten weken om de kwaliteit van het staal en de greep te behouden
• Veiligheid: De tanden zijn scherp – ga voorzichtig om met de vork en bewaar hem buiten bereik van kinderen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

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

Instrucțiuni de siguranță

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

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: Hendi Smitt Köttgaffel Profi Line Plus – Tänder 15 cm, Total längd 29,8 cm

Produkttitel

Hendi Smitt Köttgaffel Profi Line Plus – Tänder 15 cm, Total längd 29,8 cm

Produktinnehåll

• 1x Köttgaffel (Tandlängd: 15 cm, Total längd: 29,8 cm)
• Material: Rostfritt stål (tyskt X50CrMoV15-stål, hårdhet 56 HRC), handtag av POM-plast med 3 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att hålla fast och stabilisera stekt kött och fågel vid tranchering samt för att servera på tallriken
• Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand och torka omedelbart efter diskning
• Skötsel: Låt inte ligga i blöt under längre tid för att bevara kvaliteten på stålet och handtaget
• Säkerhet: Tänderna är vassa – hantera varsamt och förvara utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.