NL Handleiding: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Producttitel

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Inhoud van het product

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

EN User Manual: Hendi Offset Bread Knife Profi Line 22 cm – Forged Stainless Steel with Serrated Blade

Product Title

Hendi Offset Bread Knife Profi Line 22 cm – Forged Stainless Steel with Serrated Blade

Contents of the Product

• 1x Offset bread knife (Blade length: 22 cm, Total length: 35 cm, Weight: 150 g)
• Material: Stainless steel (German 1.4116 steel / X50CrMoV15), POM plastic handle

User Instructions

• Use: Ideal for slicing bread with a crispy crust without crushing the soft crumb; also suitable for other baked goods with a hard exterior
• Cutting method: Serrated blade – use a sawing motion for best results
• Handle position: The handle sits higher than the blade (offset), keeping knuckles clear of the cutting board
• Sharpening: The blade can be resharpened; use a sharpening tool suitable for serrated knives
• Dishwasher safe: No – hand wash only and dry immediately after washing
• Storage: Store safely in a knife block, on a magnetic strip or in a protective sheath to protect the blade and the user
• Safety: Keep out of reach of children; the blade is extremely sharp

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

Warnings

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

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Hendi Brotmesser Offset Profi Line 22 cm – Geschmiedeter Edelstahl mit Wellenschliff

Produkttitel

Hendi Brotmesser Offset Profi Line 22 cm – Geschmiedeter Edelstahl mit Wellenschliff

Produktinhalt

• 1x Offset-Brotmesser (Klingenlänge: 22 cm, Gesamtlänge: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Material: Edelstahl (Deutsches 1.4116-Stahl / X50CrMoV15), POM-Kunststoffgriff

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Brot mit knuspriger Kruste, ohne die weiche Krume zu zerdrücken; auch geeignet für anderes Gebäck mit harter Außenseite
• Schneidmethode: Wellenschliff – für beste Ergebnisse eine sägende Bewegung verwenden
• Griffposition: Der Griff liegt höher als die Klinge (Offset), sodass die Knöchel frei von dem Schneidebrett bleiben
• Schärfen: Die Klinge kann nachgeschärft werden; ein für Wellenschliff geeignetes Schärfwerkzeug verwenden
• Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich von Hand waschen und sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Aufbewahrung: Messer sicher in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Schutzhülle aufbewahren, um Klinge und Benutzer zu schützen
• Sicherheit: Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; die Klinge ist äußerst scharf

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
• Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
• Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Hendi Couteau à Pain Offset Profi Line 22 cm – Acier Inoxydable Forgé avec Lame Crantée

Titre du produit

Hendi Couteau à Pain Offset Profi Line 22 cm – Acier Inoxydable Forgé avec Lame Crantée

Contenu du produit

• 1x Couteau à pain offset (Longueur de lame : 22 cm, Longueur totale : 35 cm, Poids : 150 g)
• Matériau : Acier inoxydable (acier allemand 1.4116 / X50CrMoV15), manche en plastique POM

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour trancher le pain à croûte croustillante sans écraser la mie moelleuse ; convient également aux autres produits de boulangerie à l'extérieur dur
• Mode de coupe : Lame crantée – utiliser un mouvement de scie pour de meilleurs résultats
• Position du manche : Le manche est surélevé par rapport à la lame (offset), permettant aux jointures de rester libres de la planche à découper
• Affûtage : La lame peut être réaffûtée ; utiliser un outil d'affûtage adapté aux lames crantées
• Compatibilité lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main et sécher immédiatement après le lavage
• Rangement : Ranger le couteau en sécurité dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui de protection pour protéger la lame et l'utilisateur
• Sécurité : Tenir hors de portée des enfants ; la lame est extrêmement tranchante

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première

utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

ES Manual de usuario: Hendi Cuchillo para Pan Offset Profi Line 22 cm – Acero Inoxidable Forjado con Hoja Dentada

Título del producto

Hendi Cuchillo para Pan Offset Profi Line 22 cm – Acero Inoxidable Forjado con Hoja Dentada

Contenido del producto

• 1x Cuchillo para pan offset (Longitud de hoja: 22 cm, Longitud total: 35 cm, Peso: 150 g)
• Material: Acero inoxidable (acero alemán 1.4116 / X50CrMoV15), mango de plástico POM

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar pan con corteza crujiente sin aplastar la miga blanda; también apto para otros productos horneados con exterior duro
• Método de corte: Hoja dentada – utilizar un movimiento de sierra para obtener los mejores resultados
• Posición del mango: El mango está más alto que la hoja (offset), manteniendo los nudillos alejados de la tabla de cortar
• Afilado: La hoja puede reafilarse; utilizar una herramienta de afilado adecuada para cuchillos dentados
• Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano y secar inmediatamente después del lavado
• Almacenamiento: Guardar el cuchillo de forma segura en un taco portacuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora para proteger la hoja y al usuario
• Seguridad: Mantener fuera del alcance de los niños; la hoja es extremadamente afilada

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

• Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
• Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.
• Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
• Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.

• Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

DA Brugsanvisning: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Produkttitel

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Produktets indhold

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrænsninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

IT Manuale d'uso: Hendi Coltello da Pane Offset Profi Line 22 cm – Acciaio Inossidabile Forgiato con Lama Seghettata

Titolo del prodotto

Hendi Coltello da Pane Offset Profi Line 22 cm – Acciaio Inossidabile Forgiato con Lama Seghettata

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da pane offset (Lunghezza lama: 22 cm, Lunghezza totale: 35 cm, Peso: 150 g)
• Materiale: Acciaio inossidabile (acciaio tedesco 1.4116 / X50CrMoV15), manico in plastica POM

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per affettare il pane con crosta croccante senza schiacciare la mollica morbida; adatto anche ad altri prodotti da forno con esterno duro
• Metodo di taglio: Lama seghettata – utilizzare un movimento di sega per i migliori risultati
• Posizione del manico: Il manico è più alto della lama (offset), mantenendo le nocche lontane dal tagliere
• Affilatura: La lama può essere riaffilata; utilizzare uno strumento adatto per lame seghettate
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano e asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Conservazione: Conservare il coltello in sicurezza in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o in una custodia protettiva per proteggere la lama e l'utente
• Sicurezza: Tenere fuori dalla portata dei bambini; la lama è estremamente affilata

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

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

• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Hendi Nóż do Chleba Offset Profi Line 22 cm – Kuta Stal Nierdzewna z Ząbkowanym Ostrzem

Tytuł produktu

Hendi Nóż do Chleba Offset Profi Line 22 cm – Kuta Stal Nierdzewna z Ząbkowanym Ostrzem

Zawartość produktu

• 1x Nóż do chleba offset (Długość ostrza: 22 cm, Całkowita długość: 35 cm, Waga: 150 g)
• Materiał: Stal nierdzewna (niemiecka stal 1.4116 / X50CrMoV15), rękojeść z tworzywa POM

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia chleba z chrupiącą skórką bez zgniatania miękkiego miąższu; nadaje się również do innych wypieków z twardą powierzchnią
• Metoda cięcia: Ząbkowane ostrze – używać ruchu piłowania dla najlepszych efektów
• Pozycja rękojeści: Rękojeść jest wyżej niż ostrze (offset), dzięki czemu kostki dłoni nie dotykają deski do krojenia
• Ostrzenie: Ostrze można naostrzyć; używać narzędzia do ostrzenia odpowiedniego dla noży ząbkowanych
• Zmywalność w zmywarce: Nie – myć wyłącznie ręcznie i natychmiast osuszyć po umyciu
• Przechowywanie: Przechowywać nóż bezpiecznie w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w etui ochronnym, aby chronić ostrze i użytkownika
• Bezpieczeństwo: Przechowywać poza zasięgiem dzieci; ostrze jest niezwykle ostre

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
• Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.
• Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
• Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.

• Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Tuotteen nimi

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Tuotteen sisältö

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Ikärajoitukset

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

CS Návod k použití: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Název výrobku

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Obsah výrobku

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Věková omezení

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

HU Használati útmutató: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Termék neve

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

A termék tartalma

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Korhatár

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

PT Manual do utilizador: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Título do produto

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Conteúdo do produto

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instruções de segurança

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restrições de idade

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

NO Bruksanvisning: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Produkttittel

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Produktinnhold

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrensninger

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

RO Manual de utilizare: Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Titlul produsului

Hendi Broodmes Offset Profi Line 22 cm – Gesmeed Roestvrij Staal met Gekarteld Lemmet

Conținutul produsului

• 1x Offset broodmes (Lemmetlengte: 22 cm, Totale lengte: 35 cm, Gewicht: 150 g)
• Materiaal: Roestvrij staal (Duits 1.4116-staal / X50CrMoV15), POM-kunststof greep

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood met een knapperige korst zonder het zachte kruim plat te drukken; ook geschikt voor andere gebakken producten met een harde buitenkant
• Snijwijze: Gekarteld lemmet – gebruik een zaagbeweging voor het beste resultaat
• Heftpositie: Het heft ligt hoger dan het lemmet (offset), zodat de knokkels vrij blijven van de snijplank
• Slijpen: Het lemmet is bij te slijpen; gebruik hiervoor een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor gekartelde messen
• Vaatwasserbestendig: Nee – was het mes uitsluitend met de hand en droog het direct na het wassen af
• Opbergen: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet en de gebruiker te beschermen
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; het lemmet is vlijmscherp

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restricții de vârstă

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

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

SV Bruksanvisning: Hendi Brödkniv Offset Profi Line 22 cm – Smitt Rostfritt Stål med Tandad Egg

Produkttitel

Hendi Brödkniv Offset Profi Line 22 cm – Smitt Rostfritt Stål med Tandad Egg

Produktinnehåll

• 1x Offset brödkniv (Egglängd: 22 cm, Total längd: 35 cm, Vikt: 150 g)
• Material: Rostfritt stål (tyskt 1.4116-stål / X50CrMoV15), handtag i POM-plast

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära bröd med krispig skorpa utan att pressa ihop det mjuka inkråmet; passar även för andra bakade produkter med hård utsida
• Skärmetod: Tandad egg – använd en sågande rörelse för bästa resultat
• Handtagsposition: Handtaget sitter högre än bladet (offset), vilket håller knogarna fria från skärbrädan
• Slipning: Eggen kan slipas om; använd ett slipverktyg lämpligt för tandade knivar
• Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand och torka omedelbart efter diskning
• Förvaring: Förvara kniven säkert i ett knivblock, på en magnetlist eller i ett skyddsfodral för att skydda eggen och användaren
• Säkerhet: Förvaras utom räckhåll för barn; eggen är extremt vass

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
• Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

Säkerhetsinstruktioner

• Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
• Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
• Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
• Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvara knivar utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
• Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning av kniven.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador från den vassa eggen.

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