NL Handleiding: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Producttitel

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Inhoud van het product

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universal Knife Peter Goossens Maestro 13 cm

Product Title

BK Universal Knife Peter Goossens Maestro 13 cm

Contents of the Product

• 1x Universal knife (Blade length: 13 cm, Total length: 24.3 cm)
• Blade material: German stainless steel (56 HRC)
• Handle material: Acacia wood

User Instructions

• Use: Ideal for cutting tomatoes, sausage, bread rolls, vegetables, meat, fish and cheese — suited for small to medium cutting tasks in the kitchen
• Cutting angle: 13 degrees for an exceptionally sharp and smooth cutting motion
• Dishwasher safe: No — always hand wash with warm water and dry immediately to protect the steel and wood
• Cutting board: Use only a wooden or plastic cutting board; avoid glass, metal or stone to protect the blade edge
• Maintenance: Regular sharpening with a honing steel or whetstone recommended to maintain sharpness
• Storage: Store safely in a knife block or on a magnetic strip; loose storage in a drawer is not recommended to prevent injury and blade damage
• Safety: Always cut on a stable surface; keep knife out of reach of children

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: BK Universalmesser Peter Goossens Maestro 13 cm

Produkttitel

BK Universalmesser Peter Goossens Maestro 13 cm

Produktinhalt

• 1x Universalmesser (Klingenlänge: 13 cm, Gesamtlänge: 24,3 cm)
• Klingenmaterial: Deutsches rostfreies Stahl (56 HRC)
• Griffmaterial: Akazienholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Tomaten, Wurst, Brötchen, Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse — geeignet für kleine bis mittelgroße Schneidaufgaben in der Küche
• Schnittwinkel: 13 Grad für eine außergewöhnlich scharfe und gleichmäßige Schneidbewegung
• Spülmaschinenfest: Nein — stets von Hand mit warmem Wasser spülen und sofort abtrocknen, um Stahl und Holz zu schützen
• Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffschneidbretter verwenden; Glas, Metall oder Stein vermeiden, um die Klinge zu schützen
• Pflege: Regelmäßiges Schärfen mit einem Wetzstahl oder Schleifstein empfohlen, um die Schärfe zu erhalten
• Aufbewahrung: Sicher in einem Messerblock oder auf einer Magnetleiste aufbewahren; lose Aufbewahrung in einer Schublade wird nicht empfohlen
• Sicherheit: Stets auf einer stabilen Unterlage schneiden; Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

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: BK Couteau Universel Peter Goossens Maestro 13 cm

Titre du produit

BK Couteau Universel Peter Goossens Maestro 13 cm

Contenu du produit

• 1x Couteau universel (Longueur de lame : 13 cm, Longueur totale : 24,3 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable allemand (56 HRC)
• Matériau du manche : Bois d'acacia

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper des tomates, de la saucisse, des petits pains, des légumes, de la viande, du poisson et du fromage — adapté aux tâches de découpe petites à moyennes en cuisine
• Angle de coupe : 13 degrés pour un mouvement de coupe exceptionnellement tranchant et fluide
• Compatible lave-vaisselle : Non — toujours laver à la main avec de l'eau chaude et sécher immédiatement pour protéger l'acier et le bois
• Planche à découper : Utiliser uniquement une planche en bois ou en plastique ; éviter le verre, le métal ou la pierre pour protéger le tranchant
• Entretien : Affûtage régulier avec un fusil ou une pierre à aiguiser recommandé pour maintenir le tranchant
• Rangement : Ranger en sécurité dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique ; le rangement en vrac dans un tiroir est déconseillé
• Sécurité : Toujours couper sur une surface stable ; tenir le couteau hors de portée des enfants

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: BK Cuchillo Universal Peter Goossens Maestro 13 cm

Título del producto

BK Cuchillo Universal Peter Goossens Maestro 13 cm

Contenido del producto

• 1x Cuchillo universal (Longitud de hoja: 13 cm, Longitud total: 24,3 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable alemán (56 HRC)
• Material del mango: Madera de acacia

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar tomates, embutidos, panecillos, verduras, carne, pescado y queso — adecuado para tareas de corte pequeñas y medianas en la cocina
• Ángulo de corte: 13 grados para un movimiento de corte excepcionalmente afilado y fluido
• Apto para lavavajillas: No — lavar siempre a mano con agua caliente y secar inmediatamente para proteger el acero y la madera
• Tabla de cortar: Utilizar únicamente tablas de madera o plástico; evitar el vidrio, el metal o la piedra para proteger el filo de la hoja
• Mantenimiento: Se recomienda afilar regularmente con una chaira o piedra de afilar para mantener el filo
• Almacenamiento: Guardar de forma segura en un taco portacuchillos o en una tira magnética; no se recomienda guardar suelto en un cajón
• Seguridad: Cortar siempre sobre una superficie estable; mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Produkttitel

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Produktets indhold

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Coltello Universale Peter Goossens Maestro 13 cm

Titolo del prodotto

BK Coltello Universale Peter Goossens Maestro 13 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello universale (Lunghezza lama: 13 cm, Lunghezza totale: 24,3 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile tedesco (56 HRC)
• Materiale manico: Legno di acacia

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare pomodori, salsicce, panini, verdure, carne, pesce e formaggi — adatto per compiti di taglio da piccoli a medi in cucina
• Angolo di taglio: 13 gradi per un movimento di taglio eccezionalmente affilato e fluido
• Lavabile in lavastoviglie: No — lavare sempre a mano con acqua calda e asciugare immediatamente per proteggere l'acciaio e il legno
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; evitare vetro, metallo o pietra per proteggere il filo della lama
• Manutenzione: Si raccomanda l'affilatura regolare con un acciaino o una pietra per mantenere la nitidezza
• Conservazione: Conservare in sicurezza in un blocco coltelli o su una striscia magnetica; la conservazione sciolta in un cassetto non è raccomandata
• Sicurezza: Tagliare sempre su una superficie stabile; tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini

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: BK Nóż Uniwersalny Peter Goossens Maestro 13 cm

Tytuł produktu

BK Nóż Uniwersalny Peter Goossens Maestro 13 cm

Zawartość produktu

• 1x Nóż uniwersalny (Długość ostrza: 13 cm, Całkowita długość: 24,3 cm)
• Materiał ostrza: Niemiecka stal nierdzewna (56 HRC)
• Materiał rękojeści: Drewno akacjowe

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia pomidorów, kiełbasy, bułek, warzyw, mięsa, ryb i sera — odpowiedni do małych i średnich zadań krojenia w kuchni
• Kąt cięcia: 13 stopni dla wyjątkowo ostrego i płynnego ruchu cięcia
• Nadaje się do zmywarki: Nie — zawsze myć ręcznie ciepłą wodą i natychmiast osuszać, aby chronić stal i drewno
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek do krojenia; unikać szkła, metalu lub kamienia, aby chronić krawędź ostrza
• Konserwacja: Zaleca się regularne ostrzenie ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia w celu utrzymania ostrości
• Przechowywanie: Przechowywać bezpiecznie w bloku na noże lub na listwie magnetycznej; luźne przechowywanie w szufladzie nie jest zalecane
• Bezpieczeństwo: Zawsze kroić na stabilnym podłożu; przechowywać nóż poza zasięgiem dzieci

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Tuotteen nimi

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Název výrobku

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Obsah výrobku

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Termék neve

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

A termék tartalma

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Título do produto

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Conteúdo do produto

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Produkttittel

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Produktinnhold

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Titlul produsului

BK Universeel Mes Peter Goossens Maestro 13 cm

Conținutul produsului

• 1x Universeel mes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,3 cm)
• Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
• Materiaal handgreep: Acaciahout

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten, worst, broodjes, groenten, vlees, vis en kaas — geschikt voor kleine tot middelgrote snijklusjes in de keuken
• Snijhoek: 13 graden voor een uitzonderlijk scherpe en vloeiende snijbeweging
• Vaatwasserbestendig: Nee — altijd met de hand wassen met warm water en afdrogen om het staal en het hout te beschermen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen om de snede te beschermen
• Onderhoud: Regelmatig slijpen met een aanzetstaal of slijpsteen aanbevolen om de scherpte te behouden
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok of op een magneetstrip; los bewaren in een la wordt afgeraden om letsel en beschadiging van de snede te voorkomen
• Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele ondergrond; mes buiten bereik van kinderen bewaren

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: BK Universalkniv Peter Goossens Maestro 13 cm

Produkttitel

BK Universalkniv Peter Goossens Maestro 13 cm

Produktinnehåll

• 1x Universalkniv (Bladlängd: 13 cm, Total längd: 24,3 cm)
• Bladmaterial: Tyskt rostfritt stål (56 HRC)
• Handtagsmaterial: Akaciaträ

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära tomater, korv, frallor, grönsaker, kött, fisk och ost — lämplig för små till medelstora skäruppgifter i köket
• Skärvinkel: 13 grader för en exceptionellt vass och smidig skärrörelse
• Diskmaskinssäker: Nej — alltid handtvätta med varmt vatten och torka omedelbart för att skydda stålet och träet
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; undvik glas, metall eller sten för att skydda eggen
• Underhåll: Regelbunden slipning med ett bryne eller slipsten rekommenderas för att bibehålla skärpan
• Förvaring: Förvara säkert i ett knivblock eller på en magnetlist; lös förvaring i en låda rekommenderas inte
• Säkerhet: Skär alltid på en stabil yta; förvara kniven utom räckhåll för barn

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.