

NL Handleiding: WMF Steakmessen Nuova – Roestvrij staal – Set van 6

Producttitel

WMF Steakmessen Nuova – Roestvrij staal – Set van 6

Inhoud van het product

- 6x WMF Steakmes Nuova (Lengte 23 cm, Lemmetlengte 12 cm)
- Materiaal: Roestvrij staal 18/10 (Cromargan®)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Snijden van vlees (biefstuk, kip, varkensvlees) bij tafel of in professionele omgevingen
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor oven: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor optimale levensduur
- Lemmet: Gekarteld ontwerp voor nauwkeurig snijden zonder scheuren
- Handvat: Ergonomisch ontwerp voor comfortabele grip en controle
- Onderhoud: Spoel direct na gebruik af onder warm water; droog zorgvuldig af om watervlekken te voorkomen; vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol
- Opslag: Berg de messen veilig op in een messenblok of besteklade om de snijranden te beschermen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

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

EN User Manual: WMF Nuova Steak Knives – Stainless Steel – Set of 6

Product Title

WMF Nuova Steak Knives – Stainless Steel – Set of 6

Contents of the Product

- 6× WMF Nuova Steak Knife (Length 23 cm, Blade Length 12 cm)
- Material: Stainless Steel 18/10 (Cromargan®)

User Instructions

- Use: Cutting meat (steak, chicken, pork) at the table or in professional settings
- Microwave safe: No
- Oven safe: No
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing recommended for optimal lifespan
- Blade: Serrated design for precise cutting without tearing
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip and control
- Care: Rinse immediately after use under warm water; dry thoroughly to prevent water stains; avoid abrasive cleaners and steel wool
- Storage: Store safely in a knife block or cutlery drawer to protect the blade edges

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

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

product.

DE Gebrauchsanleitung: WMF Steakmesser Nuova – Edelstahl – Set von 6

Produkttitel

WMF Steakmesser Nuova – Edelstahl – Set von 6

Produktinhalt

- 6× WMF Steakmesser Nuova (Länge 23 cm, Klingenlänge 12 cm)
- Material: Edelstahl 18/10 (Cromargan®)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Schneiden von Fleisch (Steak, Huhn, Schweinefleisch) am Tisch oder in professioneller Umgebung
- Mikrowellensicher: Nein
- Backofen geeignet: Nein
- Spülmaschinensicher: Ja, aber Handwäsche empfohlen für optimale Lebensdauer
- Klinge: Wellenschliff für präzises Schneiden ohne Reißen
- Griff: Ergonomisches Design für komfortable Griffigkeit und Kontrolle
- Pflege: Sofort nach Gebrauch unter warmem Wasser abspülen; gründlich trocknen um Wasserflecken zu vermeiden; aggressive Reinigungsmittel und Stahlwolle vermeiden
- Lagerung: Sicher in einem Messerblock oder in der Bestecklade lagern um die Messerkanten zu schützen

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

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

FR Manuel d'utilisation: Couteaux à Steak WMF Nuova – Acier Inoxydable – Lot de 6

Titre du produit

Couteaux à Steak WMF Nuova – Acier Inoxydable – Lot de 6

Contenu du produit

- 6× Couteau à Steak WMF Nuova (Longueur 23 cm, Longueur de la Lame 12 cm)
- Matériau: Acier Inoxydable 18/10 (Cromargan®)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Découpe de viande (steak, poulet, porc) à table ou en environnement professionnel
- Compatible micro-ondes: Non
- Compatible four: Non
- Compatible lave-vaisselle: Oui, mais lavage à la main recommandé pour une durée de vie optimale
- Lame: Design dentelé pour une découpe précise sans déchirure
- Manche: Design ergonomique pour une prise confortable et un contrôle optimal
- Entretien: Rincer immédiatement après utilisation à l'eau tiède; sécher complètement pour éviter les taches d'eau; éviter les nettoyants abrasifs et la laine d'acier
- Rangement: Stocker en sécurité dans un bloc à couteaux ou un tiroir de couverts pour protéger les arêtes des lames

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

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

IT Manuale d'uso: Coltelli da Bistecca WMF Nuova – Acciaio Inossidabile – Set di 6

Titolo del prodotto

Coltelli da Bistecca WMF Nuova – Acciaio Inossidabile – Set di 6

Contenuto del prodotto

- 6× Coltello da Bistecca WMF Nuova (Lunghezza 23 cm, Lunghezza della Lama 12 cm)
- Materiale: Acciaio Inossidabile 18/10 (Cromargan®)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Taglio della carne (bistecca, pollo, maiale) a tavola o in ambienti professionali
- Adatto al microonde: No
- Adatto al forno: No
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per una durata ottimale
- Lama: Design seghettato per un taglio preciso senza strappi
- Manico: Design ergonomico per una presa confortevole e controllo ottimale
- Manutenzione: Risciacquare immediatamente dopo l'uso con acqua tiepida; asciugare accuratamente per evitare macchie d'acqua; evitare detergenti abrasivi e lana d'acciaio
- Conservazione: Riporre in sicurezza in un portacoltelli o in un cassetto delle posate per proteggere i bordi delle lame

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

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

PL Instrukcja obsługi: Noże do Steków WMF Nuova – Stal Nierdzewna – Zestaw 6 Sztuk

Tytuł produktu

Noże do Steków WMF Nuova – Stal Nierdzewna – Zestaw 6 Sztuk

Zawartość produktu

- 6x Nóż do Steków WMF Nuova (Długość 23 cm, Długość Ostrza 12 cm)
- Materiał: Stal Nierdzewna 18/10 (Cromargan®)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Krojenie mięsa (stek, kurczak, wieprzowina) przy stole lub w otoczeniu profesjonalnym
- Bezpieczne do mikrofalówki: Nie
- Bezpieczne do pieca: Nie
- Zmywarka: Tak, ale mycie ręczne zalecane dla optymalnej trwałości
- Ostrze: Wzór ze szczyrbami do precyzyjnego cięcia bez rozdarcia
- Uchwyt: Ergonomiczny design zapewniający wygodny uścisk i kontrolę
- Pielęgnacja: Spłóż natychmiast po użyciu w ciepłej wodzie; całkowicie osusz aby uniknąć śladów wody; unikaj ostrych środków czyszczących i stalowej wełny
- Przechowywanie: Przechowuj bezpiecznie w bloku do noży lub szufladzie sztućców aby chronić krawędzie ostrza

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

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

ES Manual de usuario: Cuchillos para Carne WMF Nuova – Acero Inoxidable – Juego de 6

Título del producto

Cuchillos para Carne WMF Nuova – Acero Inoxidable – Juego de 6

Contenido del producto

- 6× Cuchillo para Carne WMF Nuova (Longitud 23 cm, Longitud de la Hoja 12 cm)
- Material: Acero Inoxidable 18/10 (Cromargan®)

Instrucciones de uso

- Uso: Corte de carne (carne de res, pollo, cerdo) en la mesa o en entornos profesionales
- Apto para microondas: No
- Apto para horno: No
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda lavado a mano para una durabilidad óptima
- Hoja: Diseño serrado para un corte preciso sin desgarros
- Mango: Diseño ergonómico para un agarre cómodo y control óptimo
- Cuidado: Enjuague inmediatamente después del uso con agua tibia; seque completamente para evitar manchas de agua; evite limpiadores abrasivos y lana de acero
- Almacenamiento: Guarde de forma segura en un bloqueador de cuchillos o en un cajón de cubiertos para proteger los bordes de las hojas

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cubiertos de acero inoxidable usados a un punto de recogida de metales o al centro de reciclaje local.
- Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico) antes de su eliminación para un reciclaje separado.

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

sv Bruksanvisning: WMF Nuova Köttknivar – Rostfritt Stål – Set om 6

Produkttitel

WMF Nuova Köttknivar – Rostfritt Stål – Set om 6

Produktinnehåll

- 6x WMF Nuova Köttkniv (Längd 23 cm, Bladlängd 12 cm)
- Material: Rostfritt Stål 18/10 (Cromargan®)

Användarinstruktioner

- Användning: Skärning av kött (biff, kyckling, fläsk) vid bordet eller i professionell miljö
- Mikrovågssäker: Nej
- Ugnssäker: Nej
- Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för optimal livslängd
- Blad: Spetsig design för precis skärning utan rivning
- Handtag: Ergonomisk design för bekväm grepp och kontroll
- Underhåll: Skölj omedelbar efter användning under varmvatten; torka noggrant för att förhindra vattenfläckar; undvik slipande rengöringsmedel och stålull
- Förvaring: Förvara säkert i ett knivblock eller bestickskuff för att skydda bladkanten

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

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