



Messerblock

10031653

KLARSTEIN

Sicherheitshinweise

- Verstauen Sie das Messerset immer im mitgelieferten Messerblock. Das bewahrt die Messer vor Schäden, während sie nicht in Gebrauch sind.
- Reinigen Sie die Messer nicht in der Geschirrspülmaschine. Die verwendeten Geschirrspülmittel und Chemikalien greifen das Metall an und hinterlassen Flecken. Wie empfohlen Ihnen daher die Messer immer von Hand zu waschen und sie direkt im Anschluss mit einem weichen, trockenen Tuch abzutrocknen.
- Wischen Sie den Messerblock mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie ihn sorgfältig, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort verstauen.
- Setzen Sie den Messerblock nicht direktem Sonnenlicht aus.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Messer keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel, da diese die Messeroberflächen angreifen und beschädigen könnten.
- Vermeiden Sie es mit dem Messer in Oberflächen zu schneiden, die das Messer beschädigen könnten. Dazu gehört beispielsweise Porzellan, laminierte Oberflächen oder rostfreier Stahl.
- Da manche Lebensmittel Streifen hinterlassen empfehlen wir Ihnen die Messer nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die Messer einzeln zu waschen. Halten Sie das scharfe Ende dabei immer weg von sich und ihren Händen und halten Sie das Messer am Griff fest.
- Teste Sie nie die Schärfe eines Messers, indem Sie mit dem Finger an der Klinge entlang streichen.

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Safety Instruction

- Keep your knife set stored in the knife block provided. This will protect it from damage while not in use.
- Do not clean the knives in the dishwasher. The dishwasher and chemicals used attack the metal and leave stains. We highly recommend washing the knives by hand and dry them immediately with soft cloth before storing.
- Please wipe wooden knife block with damp cloth, dry thoroughly before storing in cool, dry and well-ventilated area. Do not submerge or soak in water, as this may cause cracking.
- Please avoid direct sunlight when storing the wooden block.
- Do not use aggressive detergents or abrasive materials on knives as these will damage and scratch the surface causing corrosion.
- Cutting surfaces should be smooth for best cutting results, such as wooden and polyethylene cutting boards.
- Avoid cutting on surfaces that may damage the blade such as Porcelain tiles, laminate surfaces and stainless steel.
- As some food acids can cause staining, it is recommended that knives be cleaned after each use.
- For your safety, knives should be washed and dried individually, keeping the cutting edge away from the hand and drying the blade from the back to the cutting edge.
- Never test the sharpness of a blade by running your finger along it!

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

Indicaciones de seguridad

- Almacene el set de cuchillos siempre en el taco de cuchillos incluido en el envío. Este evitará que los cuchillos se dañen cuando no los utilice.
- No limpie el cuchillo en el lavavajillas. Los detergentes para lavar platos y productos químicos utilizados atacan el metal y dejan manchas. Por ello, le recomendamos lavar los cuchillos a mano y secarlos inmediatamente después con un paño suave y seco.
- Frote el taco de cuchillos con un paño húmedo y séquelo completamente antes de guardarlo en un lugar fresco, seco y bien ventilado.
- No exponga el taco de cuchillos directamente a la luz directa del sol.
- Para limpiar los cuchillos, no utilice limpiadores o productos abrasivos, pues estos podrían dañar su superficie.
- Evite cortar con el cuchillo en superficies que puedan dañarlo. Entre dichas superficies se encuentra la porcelana, las superficies laminadas y el acero inoxidable.
- Ya que muchos alimentos dejan marcas en el cuchillo, le recomendamos limpiarlo después de cada uso.
- Por motivos de seguridad, le recomendamos lavar los cuchillos por separado. Mantenga el canto afilado siempre alejado de usted y de las manos y sujete el cuchillo por el mango.
- Nunca pruebe el grado de corte del cuchillo pasando el dedo directamente por la hoja.

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Consignes de sécurité

- Toujours ranger le set de couteaux dans le bloc à couteaux fourni. Celui-ci empêche les couteaux d'être endommagés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne pas nettoyer le couteau dans un lave-vaisselle. Les détergents pour lave-vaisselle et des produits chimiques utilisés attaquent le métal et laissent des taches. C'est pourquoi il est recommandé de laver les couteaux à la main et de les sécher immédiatement avec un chiffon doux et sec.
- Essuyer le bloc à couteaux avec un chiffon humide et le sécher minutieusement avant de le ranger dans un endroit frais, sec et bien aéré.
- Ne pas exposer le bloc à couteaux à la lumière directe du soleil.
- Ne pas utiliser de matériel d'entretien coupant ou de produit d'entretien abrasif pour nettoyer les couteaux, car ils pourraient attaquer la surface des couteaux et les endommager.
- Éviter d'utiliser les couteaux sur des surfaces qui pourraient endommager les couteaux. Parmi elles, il y a par exemple la porcelaine, les surfaces laminées ou l'acier inoxydable.
- Comme certains aliments laissent des traces, il est recommandé de nettoyer les couteaux après chaque utilisation.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de nettoyer les couteaux un par un. Toujours diriger la lame et la pointe du couteau vers l'extérieur et loin de son autre main et bien le tenir au niveau du manche.
- Ne jamais passer le doigt sur la lame pour vérifier qu'un couteau est affûté.

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Avvertenze di sicurezza

- Conservare il set lame nel blocco lame incluso nella consegna per evitare che le lame si danneggino durante l'utilizzo.
- Non pulire il coltello in lavastoviglie. I detersivi per piatti e prodotti chimici usati attaccano il metallo e lasciano macchie. Si consiglia pertanto di lavare a mano le lame e di asciugarle con un panno umido e morbido prima di conservarle.
- Pulire il gruppo lame con un panno umido e asciugarlo con cura prima di conservarlo in un luogo asciutto e ben arieggiato.
- Non esporre il blocco lame alla luce diretta del sole.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi poiché potrebbero danneggiare le superfici delle lame.
- Evitare di tagliare su superfici che possono danneggiare le lame come porcellana, superfici in laminato o in acciaio inossidabile.
- Dal momento che alcuni alimenti possono lasciare delle macchie, si consiglia di pulire le lame dopo ogni utilizzo.
- Per motivi di sicurezza si consiglia di lavare ed asciugare le lame singolarmente. Non afferrare l'estremità affilata e tenere ferme le lame tramite l'impugnatura.
- Non testare mai l'affilatura delle lame toccandole con le dita.

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.