

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Steakmesser-Set entschieden haben.

Diese Steakmesser sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt, bleiben zuverlässig scharf und sind langlebig.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr Steakmesser-Set optimal und sicher nutzen können.

Lieferumfang

- 6 Steakmesser
- Produktinformationen

Eigenschaften

- Klingenmaterial: Rostfreier Edelstahl 420, Stärke 1,5 mm
- Griffmaterial: Polypropylen
- Länge: 25,5 cm

Reinigung

Reinigen Sie die Messer vor der ersten Verwendung und sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Messer sofort nach dem Reinigen gründlich ab. Die Messer sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Sicherheitshinweise

- Diese Produktinformationen dienen dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Informationen daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Verwenden Sie die Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Bitte verwenden Sie die Messer nur in ihrer bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen an den Messern.
- Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
- Die Messer sind scharf und gehören nicht in Kinderhände.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Ces couteaux à steak ont été fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, pour une efficacité et une longévité accrue. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- 6 couteaux à steak
- Fiche d'informations produit

Caractéristiques

- Lames : acier inoxydable 420, épaisseur 1,5 mm
- Manches : polypropylène
- Longueur : 25,5 cm

Nettoyage

Avant la toute première utilisation et après chaque utilisation, veuillez nettoyer les couteaux à l'eau chaude et avec un peu de liquide nettoyant. Séchez les couteaux immédiatement après les avoir nettoyés.

Les couteaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Utilisez les couteaux uniquement pour couper des aliments.
- Utilisez les couteaux uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut éventuellement endommager les couteaux.
- Utilisez toujours un support adapté lorsque vous coupez des aliments.

- Les couteaux sont aiguisés et doivent rester hors de vue et de portée des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

