

NL Handleiding: Laguiole Style de Vie Steakmessen Premium Line Parelmoer - 6 stuks

Producttitel

Laguiole Style de Vie Steakmessen Premium Line Parelmoer - 6 stuks

Inhoud van het product

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 11 cm, Totale lengte 24 cm, Lemmetdikte 1,8 mm)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet en handvat)
- Laguiole honingbij embleem op elk mes

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het serveren en eten van biefstuk en gegrild vlees
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor optimale onderhoud en levensduur
- Lemmetdikte: 1,8 mm voor optimale snijervaring
- Messenblok: Niet vaatwasmachinebestendig; alleen handmatig reinigen
- Opslag: Bewaar in het meegeleverde houten messenblok voor veiligheid en bescherming

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: Laguiole Style de Vie Premium Line Steak Knives Mother-of-Pearl - Set of 6

Product Title

Laguiole Style de Vie Premium Line Steak Knives Mother-of-Pearl - Set of 6

Contents of the Product

- 6x Steak Knife (Blade length 11 cm, Total length 24 cm, Blade thickness 1.8 mm)
- 1x Wooden knife block
- Material: Stainless steel (blade and handle)
- Laguiole bee emblem on each knife

User Instructions

- Use: Ideal for serving and eating steak and grilled meat
- Dishwasher-safe: Yes, but hand washing recommended for optimal maintenance and longevity
- Blade thickness: 1.8 mm for optimal cutting performance
- Knife block: Not dishwasher-safe; hand wash only
- Storage: Store in the included wooden knife block for safety and protection

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: Laguiole Style de Vie Steakmesser Premium Line Perlmutter - 6 Stück

Produkttitel

Laguiole Style de Vie Steakmesser Premium Line Perlmutter - 6 Stück

Produktinhalt

- 6x Steakmesser (Klingenlänge 11 cm, Gesamtlänge 24 cm, Klingendicke 1,8 mm)
- 1x Holzmesserblock
- Material: Edelstahl (Klinge und Griff)
- Laguiole-Bienen-Emblem auf jedem Messer

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Servieren und Essen von Steak und gegrilltem Fleisch
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handwäsche empfohlen für optimale Wartung und Langlebigkeit
- Klingendicke: 1,8 mm für optimale Schneideleistung
- Messerblock: Nicht spülmaschinenfest; nur Handwäsche
- Lagerung: Im mitgelieferten Holzmesserblock lagern für Sicherheit und Schutz

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.

Manuel d'utilisation: Couteaux à Steak Laguiole Style de Vie Ligne Premium Nacre - Ensemble de 6

Titre du produit

Couteaux à Steak Laguiole Style de Vie Ligne Premium Nacre - Ensemble de 6

Contenu du produit

- 6x Couteau à steak (Longueur de lame 11 cm, Longueur totale 24 cm, Épaisseur de lame 1,8 mm)
- 1x Bloc à couteaux en bois
- Matériau: Acier inoxydable (lame et manche)
- Emblème d'abeille Laguiole sur chaque couteau

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour servir et manger du steak et de la viande grillée
- Lave-vaisselle: Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour un entretien optimal et une longévité accrue
- Épaisseur de lame: 1,8 mm pour des performances de coupe optimales
- Bloc à couteaux: Non compatible lave-vaisselle; lavage à la main uniquement
- Rangement: Ranger dans le bloc à couteaux en bois fourni pour la sécurité et la protection

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 Laguiole Style de Vie Linea Premium Madreperla - Set di 6

Titolo del prodotto

Coltelli da Bistecca Laguiole Style de Vie Linea Premium Madreperla - Set di 6

Contenuto del prodotto

- 6x Coltello da bistecca (Lunghezza lama 11 cm, Lunghezza totale 24 cm, Spessore lama 1,8 mm)
- 1x Blocco coltelli in legno
- Materiale: Acciaio inossidabile (lama e manico)
- Emblema ape Laguiole su ogni coltello

Istruzioni per l'uso

- Uso: Ideale per servire e mangiare bistecca e carni grigliate
- Lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per una manutenzione ottimale e una maggiore durata
- Spessore lama: 1,8 mm per prestazioni di taglio ottimali
- Blocco coltelli: Non lavabile in lavastoviglie; solo lavaggio a mano
- Conservazione: Riporre nel blocco di legno fornito per la sicurezza e la protezione

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 Laguiole Style de Vie Linia Premium Perłowy - Zestaw 6 szt.

Tytuł produktu

Noże do Steków Laguiole Style de Vie Linia Premium Perłowy - Zestaw 6 szt.

Zawartość produktu

- 6x Nóż do steków (Długość ostrza 11 cm, Długość całkowita 24 cm, Grubość ostrza 1,8 mm)
- 1x Drewniany blok do noży
- Materiał: Stal nierdzewna (ostrze i rękojeść)
- Emblemat pszczoły Laguiole na każdym noże

Instrukcje użytkowania

- Użytkowanie: Idealne do podawania i jedzenia steków i mięsa z grilla
- Zmywarka: Tak, ale zalecane jest mycie ręczne w celu optymalnej konserwacji i długowieczności
- Grubość ostrza: 1,8 mm dla optymalnej wydajności cięcia
- Blok do noży: Nie można myć w zmywarce; tylko ręczne mycie
- Przechowywanie: Przechowuj w dołączonym drewnianym bloku do noży dla bezpieczeństwa i ochrony

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 sztucce 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: Sztucce mogą nagrzewać się w kontakcie z gorącymi potrawami lub płynami. Używać ostrożnie.
- Przed użyciem sprawdzić sztucce pod kątem zadziorów 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 de Carne Laguiole Style de Vie Línea Premium Nácar - Juego de 6

Título del producto

Cuchillos de Carne Laguiole Style de Vie Línea Premium Nácar - Juego de 6

Contenido del producto

- 6x Cuchillo de carne (Longitud de hoja 11 cm, Longitud total 24 cm, Grosor de hoja 1,8 mm)
- 1x Bloque de cuchillos de madera
- Material: Acero inoxidable (hoja y mango)
- Emblema de abeja Laguiole en cada cuchillo

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para servir y comer bistec y carnes a la parrilla
- Lavavajillas: Sí, pero se recomienda lavar a mano para un mantenimiento óptimo y mayor durabilidad
- Grosor de la hoja: 1,8 mm para un rendimiento de corte óptimo
- Bloque de cuchillos: No apto para lavavajillas; solo lavado a mano
- Almacenamiento: Guarde en el bloque de cuchillos de madera incluido para seguridad y protección

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: Laguiole Style de Vie Premiumlinjesteak Knivar Pärlemorimitation - Set om 6

Produkttitel

Laguiole Style de Vie Premiumlinjesteak Knivar Pärlemorimitation - Set om 6

Produktinnehåll

- 6x Steakkniv (Bladlängd 11 cm, Total längd 24 cm, Bladtjocklek 1,8 mm)
- 1x Träknivblock
- Material: Rostfritt stål (blad och skaft)
- Laguiole biemblem på varje kniv

Användarinstruktioner

- Användning: Perfekt för att servera och äta biff och grillad kött
- Diskmaskin: Ja, men handtvätt rekommenderas för optimal underhåll och långlevitet
- Bladtjocklek: 1,8 mm för optimal skärprestanda
- Knivblock: Inte diskmaskinssäker; endast handtvätt
- Lagring: Förvara i det medfödda träknivblocket för säkerhet och skydd

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.