

PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI 0821

Opis produktu:
Liczba elementów: 16
Materiał: stal nierdzewna
Kolor: czarny

Zestaw zawiera :
Ostrzałka - umożliwi Ci utrzymanie noży w doskonałej ostryści, co jest kluczowe dla precyzyjnego cięcia
Nożycki - nieodzowne narzędzie do przycinania ziół czy otwierania opakowań
Noże do steków - aż sześć sztuk, pozwolą Ci przygotować idealnie posmażone steki
Nóż szefa kuchni - wszechstronne narzędzie do krojenia, siekania i siekania
Nóż do rzęźbienia - idealnie nadaje się do tworzenia ozdób z warzyw czy owoców
Nóż Santoku - znany z japońskiej kuchni, sprawdzi się w wielu zastosowaniach, od siekania do krojenia w plastery
Nóż do chleba - z pikowanym ostrzem doskonale pokroi świeży chleb bez wysiłku
Nóż uniwersalny - jest wszechstronny i idealny do różnych zadań kuchennych
Nóż do obierania - ułatwi Ci pozbywanie się skórek i skrawków
Nóż do pizzy - narzędzie kuchenne przeznaczone specjalnie do krojenia i podawania pizzy
Blok na noże - pomaga w przechowywaniu noży, ale także stanowi estetyczny element wystroju Twojej kuchni

Ostrzeżenia:
Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj produkt z dodatkiem detergentu. Przed pracą należy dokładnie zabezpieczyć blat.
Po każdym użyciu należy wyczyścić produkt. Nie należy używać żrących środków, wybielaczy, rozpuszczalników, szorstkich powierzchni do czyszczenia. Przechowuj produkt w suchym, wolnym od zanieczyszczeń miejscu. Chroń produkt przed upadkiem i uszkodzeniami mechanicznymi. Nie należy używać uszkodzonego produktu. Używaj produktu zgodnie z przeznaczeniem. Produkt nie jest zabawką. Chroń przed dziećmi i przed osobami niepełnosprawnymi fizycznie i umysłowo.

Importer: Reto MB Sp. z o.o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Poland

NL: GEBRUIKSAANWIJZING 0821

Product beschrijving:
Aantal elementen: 16
Materiaal: roestvrij staal
Zwarte kleur

Set bevat:
Slijper - hiermee kunt u uw messen perfect scherp houden, wat cruciaal is voor nauwkeurig snijden
Schaar - een onmisbaar hulpmiddel voor het trimmen van kruiden of het openen van pakjes
Steakmessen - maar liefst zes stuks, waarmee u perfect gebakken steaks kunt bereiden
Koksmes - een veelzijdig hulpmiddel voor snijden, hakken en hakken
Vleesmes - ideaal voor het maken van decoraties van groenten of fruit
Santokumess - bekend uit de Japanse keuken en voor vele toepassingen te gebruiken, van hakken tot snijden.
Broodmes - met een gekarteld lemmet snijdt u moeiteloos vers brood
Universeelmess - het is veelzijdig en perfect voor verschillende keukentaken
Schilmes - het maakt het gemakkelijker voor u om schillen en restjes te verwijderen
Pizzames - een keukengeredschap dat speciaal is ontworpen voor het snijden en serveren van pizza
Messenblok - helpt je bij het opbergen van messen, maar is ook een esthetisch onderdeel van je keukeninrichting

Waarschuwingen:
Voor het eerste gebruik het product grondig wassen met afwasmiddel. Het aanrecht moet voor werkzaamheden zorgvuldig worden beschermd.
Maak het product na elk gebruik schoon. Gebruik voor het reinigen geen bijtende middelen, bleekmiddelen, oplosmiddelen of ruwe oppervlakken. Bewaar het product op een droge, vervuilingsvrije plaats. Bescherm het product tegen vallen en mechanische schade. Gebruik geen beschadigd product. Gebruik het product zoals bedoeld. Het product is geen speelgoed. Bescherm tegen kinderen en mensen met lichamelijke en geestelijke handicaps.

Importeur: Reto MB Sp. z o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polen

EN: OPERATING MANUAL 0821

Product description:
Number of elements: 16
Material: stainless steel
Black colour

Set contains :
Sharpenr - will allow you to keep your knives perfectly sharp, which is crucial for precise cutting
Scissors - an indispensable tool for trimming herbs or opening packages
Steak knives - as many as six pieces, will allow you to prepare perfectly fried steaks
Chef's knife - a versatile tool for cutting, chopping and chopping
Carving knife - ideal for creating decorations from vegetables or fruit
Santoku knife - known from Japanese cuisine, it can be used in many applications, from chopping to slicing.
Bread knife - with a serrated blade will perfectly cut fresh bread without any effort
Utility knife - it is versatile and perfect for a variety of kitchen tasks
Peeling knife - it will make it easier for you to get rid of peels and scraps
Pizza knife - a kitchen tool designed specifically for cutting and serving pizza
Knife block - helps you store knives, but is also an aesthetic element of your kitchen decor

Warnings:
Before first use, wash the product thoroughly with detergent. The countertop must be carefully protected before work.
Please clean the product after each use. Do not use caustic agents, bleaches, solvents or rough surfaces to clean. Store the product in a dry, pollution-free place. Protect the product against falls and mechanical damage. Do not use a damaged product. Use the product as intended. The product is not a toy. Protect from children and people with physical and mental disabilities.

Importer: Reto MB Sp. z o. o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Poland

DE: BEDIENUNGSANLEITUNG 0821

Produktbeschreibung:
Anzahl der Elemente: 16
Material: Edelstahl
Schwarze Farbe

Set enthält:
Schärfer - ermöglicht es Ihnen, Ihre Messer perfekt scharf zu halten, was für präzises Schneiden entscheidend ist
Scheren - ein unverzichtbares Werkzeug zum Schneiden von Kräutern oder zum Öffnen von Verpackungen
Mit bis zu sechs Steakmessern können Sie perfekt gebratene Steaks zubereiten
Kochmesser - ein vielseitiges Werkzeug zum Schneiden, Hacken und Hacken
Tranchiermesser - ideal zum Gestalten von Dekorationen aus Gemüse oder Obst
Santokumesser - bekannt aus der japanischen Küche, vielseitig einsetzbar, vom Hacken bis zum Schneiden.
Brotmesser - mit gezahnter Klinge schneidet frisches Brot ohne Kraftaufwand perfekt
Allzweckmesser - es ist vielseitig und perfekt für eine Vielzahl von Küchenaufgaben
Schälmesser - es erleichtert Ihnen das Entfernen von Schalen und Resten
Pizzamesser - ein Küchenwerkzeug, das speziell zum Schneiden und Servieren von Pizza entwickelt wurde
Messenblock - hilft Ihnen bei der Aufbewahrung von Messern, ist aber auch ein ästhetisches Element Ihrer Kücheneinrichtung

Warnungen:
Waschen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Spülmittel. Die Arbeitsplatte muss vor der Arbeit sorgfältig geschützt werden.
Bitte reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden Mittel, Bleichmittel, Lösungsmittel oder raue Oberflächen. Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, schadstofffreien Ort. Schützen Sie das Produkt vor Stürzen und mechanischen Beschädigungen. Benutzen Sie kein beschädigtes Produkt. Verwenden Sie das Produkt bestimmungsgemäß. Das Produkt ist kein Spielzeug. Vor Kindern und Menschen mit körperlichen und geistigen Behinderungen schützen.

Importeur: Reto MB Sp. z o.o. z o. o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polen

CZ: NÁVOD K OBSLUZE 0821

Popis výrobku:
Počet prvků: 16
Materiál: nerezová ocel
Černá barva

Sada obsahuje:
Brouseč - umožní vám udržet vaše nože dokonale ostré, což je klíčové pro přesné řezání
Nůžky - nepostradatelná pomůcka pro zastřihování byliněk nebo otvírání balíčků
Steakové nože - hned šest kusů, vám umožní připravit dokonale propečené steaky
Šéfkuchařský nůž - všestranný nástroj pro řezání, sekání a sekání
Vyřezávací nůž - ideální pro vytváření dekorací ze zeleniny nebo ovoce
Nůž Santoku - známý z japonské kuchyně, najde uplatnění v mnoha aplikacích, od sekání až po krájení.
Nůž na chleba - s vroubkovanou čepelí dokonale nakrájí čerstvý chléb bez námahy
Úžitkový nůž - je všestranný a ideální pro různé kuchyňské úkoly
Loupací nůž - usnadní vám zbavení se slupky a odřezků
Nůž na pizzu - kuchyňský nástroj určený speciálně pro krájení a servírování pizzy
Blok na nože - pomáhá při ukládání nožů, ale je také estetickým prvkem výzdoby vaší kuchyně

Upozornění:
Před prvním použitím výrobek důkladně umyte saponátem. Pracovní deska musí být před prací pečlivě chráněna.
Po každém použití výrobek vyčistěte. K čištění nepoužívejte žravé prostředky, bělidla, rozpouštědla ani drsné povrchy. Výrobek skladujte na suchém místě bez znečištění. Chrňte výrobek před pády a mechanickým poškozením. Nepoužívejte poškozený výrobek. Používejte výrobek podle určení. Výrobek není hračka. Chránit před dětmi a lidmi s tělesným a mentálním postižením.

Dovozce: Reto MB Sp. z o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polsko

SK: NÁVOD NA OBSLUHU 0821

Popis produktu:
Počet prvkov: 16
Materiál: nehrdzavejúca oceľ
Čierna farba

Set obsahuje:
Brúška - umožní vám udržať vaše nože dokonale ostré, čo je kľúčové pre presné rezanie
Nožnice - nepostrádateľná pomôcka na zastrihávajúce bylinky alebo otváranie balíčkov
Steakové nože - až šesť kusov, vám umožnia pripraviť dokonale vyprážané steaky
Kuchársky nôž - všestranný nástroj na rezanie, sekanie a sekanie
Vyrezávací nôž - ideálny na vytváranie dekorácií zo zeleniny alebo ovocia
Santoku nôž - známy z japonskej kuchyne, je možné ho použiť v mnohých aplikáciách, od sekania až po krájanie.
Nôž na chlieb - s vrúbkovanou čepelou dokonale nakrája čerstvý chlieb bez námahy
Úžitkový nôž - je všestranný a ideálny pre rôzne kuchynské práce
Lúpací nôž - uľahčí vám zbavenie sa šupky a odrezkov
Nôž na pizzu - kuchynský nástroj určený špeciálne na krájanie a servírovanie pizzy
Blok na nože - pomáha pri ukladaní nožov, ale je aj estetickým prvkom dekorácie vašej kuchyne

varovania:
Pred prvým použitím výrobok dôkladne umyte saponátom. Pracovná doska musí byť pred prácou starostlivo chránená.
Po každom použití výrobok vyčistite. Na čistenie nepoužívajte žieraviny, bieliadlá, rozpúšťadlá ani drsné povrchy. Výrobok skladujte na suchom mieste bez znečistenia. Chrňte výrobok pred pádom a mechanickým poškodením. Nepoužívajte poškodený výrobok. Výrobok používajte podľa určenia. Výrobok nie je hračka. Chrňte pred deťmi a ľuďmi s telesným a mentálnym postihnutím.

Dovozca: Reto MB Sp. z o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polsko

FR: MANUEL D'UTILISATION 0821

Description du produit:
Nombre d'éléments : 16
Matériau: acier inoxydable
Couleur noire

L'ensemble contient :
Aiguiseur - vous permettra de garder vos couteaux parfaitement aiguisés, ce qui est crucial pour une coupe précise
Ciseaux - un outil indispensable pour couper les herbes ou ouvrir les paquets
Couteau à steak - jusqu'à six pièces, vous permettront de préparer des steaks parfaitement frits
Couteau de chef - un outil polyvalent pour couper, hacher et hacher
Couteau à découper - idéal pour créer des décorations à partir de légumes ou de fruits
Couteau Santoku - connu de la cuisine japonaise, il peut être utilisé dans de nombreuses applications, du hachage au tranchage.
Couteau à pain - avec une lame dentelée coupera parfaitement le pain frais sans aucun effort
Couteau utilitaire - Il est polyvalent et parfait pour une variété de tâches de cuisine
Couteau à épulcher - il vous permettra de vous débarrasser plus facilement des pelures et des restes
Couteau à pizza - un outil de cuisine spécialement conçu pour couper et servir la pizza
Bloc à couteaux - vous aide à ranger les couteaux, mais constitue également un élément esthétique de la décoration de votre cuisine

Avertissements:
Avant la première utilisation, lavez soigneusement le produit avec un détergent. Le plan de travail doit être soigneusement protégé avant les travaux.
Veuillez nettoyer le produit après chaque utilisation. N'utilisez pas d'agents caustiques, d'eau de Javel, de solvants ou de surfaces rugueuses pour nettoyer. Conservez le produit dans un endroit sec et non pollué. Protégez le produit contre les chutes et les dommages mécaniques. N'utilisez pas un produit endommagé. Utilisez le produit comme prévu. Le produit n'est pas un jouet. Protéger des enfants et des personnes handicapées physiques et mentales.

Importateur : Reto MB Sp. z o.o. z o.o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Pologne

SV: BRUKSANVISNING 0821

Produktbeskrivning:
Antal element: 16
Material: rostfritt stål
Svart färg

Setet innehåller:
Slipear - gör att du kan hålla dina knivar perfekt vassa, vilket är avgörande för exakt skärning
Sax - ett oumbärligt verktyg för att trimma örter eller öppna förpackningar
Stekknivar - så många som sex stycken, gör att du kan förbereda perfekt stekta biffar
Kockkniv - ett mångsidigt verktyg för att skära, hacka och hacka
Sniderkniv - perfekt för att skapa dekorationer av grönsaker eller frukt
Santoku-kniv - känd från det japanska köket, den kan användas i många applikationer, från hackning till skivning.
Brödkniv - med ett tandat blad skär färskt bröd perfekt utan ansträngning
Brukskniv - den är mångsidig och perfekt för en mängd olika köksuppgifter
Skalkniv - den gör det lättare för dig att bli av med skal och rester
Pizzakniv - ett köksredskap designat speciellt för att skära och servera pizza
Knivblock - hjälper dig att lagra knivar, men är också ett estetiskt inslag i din köksinredning

Varningar:
Före första användning, tvätta produkten noggrant med rengöringsmedel. Bänkskivan måste skyddas noggrant före arbetet.
Rengör produkten efter varje användning. Använd inte frätande medel, blekmedel, lösningsmedel eller grova ytor för att rengöra. Förvara produkten på ett torr, föroreningsfri plats. Skydda produkten mot fall och mekaniska skador. Använd inte en skadad produkt. Använd produkten som avsett. Produkten är inte en leksak. Skydda från barn och personer med fysiska och psykiska funktionsnedsättningar.

Importör: Reto MB Sp. z o. o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polen

ES: MANUAL DE OPERACIÓN 0821

Descripción del Producto:
Número de elementos: 16
Material: Acero inoxidable
De color negro

El juego contiene:
Afilador - le permitirá mantener sus cuchillos perfectamente afilados, lo cual es crucial para un corte preciso
Tijeras - una herramienta indispensable para recortar hierbas o abrir paquetes
Cuchillo para pan - con hoja dentada corta perfectamente preparar filetes perfectamente fritos.
Cuchillo de chef - una herramienta versátil para cortar, picar y picar
Cuchillo de trinchar: ideal para crear decoraciones con verduras o frutas
Cuchillo Santoku: conocido en la cocina japonesa, se puede utilizar en muchas aplicaciones, desde picar hasta rebanar.
Cuchillo para pan: con hoja dentada corta perfectamente pan fresco sin ningún esfuerzo
Cuchillo multitosos: es versátil y perfecto para una variedad de tareas de cocina.
Cuchillo para pelar: le resultará más fácil deshacerse de las cáscaras y los restos
Cuchillo para pizza: una herramienta de cocina diseñada específicamente para cortar y servir pizza
Bloque para cuchillos: le ayuda a guardar los cuchillos, pero también es un elemento estético de la decoración de su cocina.

Advertencias:
Antes del primer uso, lave bien el producto con detergente. La encimera debe protegerse cuidadosamente antes de trabajar.
Limpie el producto después de cada uso. No utilice agentes caústicos, lejías, disolventes ni superficies rugosas para limpiar. Guarde el producto en un lugar seco y libre de contaminación. Proteger el producto contra caldas y daños mecánicos. No utilice un producto dañado. Utilice el producto según lo previsto. El producto no es un juguete. Proteger de niños y personas con discapacidad física y mental.

Importador: Reto MB Sp. z o.o. z o., st. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polonia

IT: MANUALE OPERATIVO 0821

Descrizione del prodotto:
Numero di elementi: 16
Materiale: acciaio inossidabile
Colore nero

Il set contiene:
Affilatore: ti permetterà di mantenere i tuoi coltelli perfettamente affilati, fondamentale per un taglio preciso
Forbici: uno strumento indispensabile per tagliare le erbe o aprire i pacchetti
Coltelli da bistecca - fino a sei pezzi, ti permetteranno di preparare bistecche fritte alla perfezione
Coltello da chef: uno strumento versatile per tagliare, tritare e tritare
Coltello da intaglio - ideale per creare decorazioni con verdure o frutta
Coltello Santoku - noto dalla cucina giapponese, può essere utilizzato in molteplici applicazioni, dal tritare all'affettare.
Coltello da pane: con lama seghettata taglierà perfettamente il pane fresco senza alcuno sforzo
Coltello multiscopo: versatile e perfetto per una varietà di attività in cucina
Coltello per sbucciare: ti aiuterà a sbarazzarti più facilmente di bucce e scarti
Coltello per pizza - uno strumento da cucina progettato appositamente per tagliare e servire la pizza
Ceppo portacoltelli: ti aiuta a riporre i coltelli, ma è anche un elemento estetico dell'arredamento della tua cucina

Avvertenze:
Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente il prodotto con detersivo. Il piano di lavoro deve essere accuratamente protetto prima del lavoro.
Si prega di pulire il prodotto dopo ogni utilizzo. Non utilizzare agenti caustici, candeggina, solventi o superfici ruvide per pulire. Conservare il prodotto in un luogo asciutto e non inquinato. Proteggere il prodotto da cadute e danni meccanici. Non utilizzare un prodotto danneggiato. Utilizzare il prodotto come previsto. Il prodotto non è un giocattolo. Proteggere dai bambini e dalle persone con disabilità fisiche e mentali.

Importatore: Reto MB Sp. z o.o., ul. Świerkowa 4C, 64-320 Niepruszewo, Polonia

