

### ENGLISH

#### BERGHOFF KNIVES

We are very pleased you have chosen BergHOFF to complete your kitchenware. Thank you for your trust in our company and the quality we deliver. We hope you will enjoy your BergHOFF knives. Please read these instructions before you start using your knives and keep this manual for future reference.

#### SAFETY TIPS

- Use caution at all times when handling sharp objects. Knives are very sharp so make sure you avoid distractions and focus on the cutting task at hand.
- Do not use a knife for any purpose for which it is not intended. Vegetables, meat, fish, cold cuts and bread vary considerably in size and texture. That is why there is a suitable knife for every purpose.
- Never leave a knife unattended and keep it well out of reach of children.
- Always put a knife down where it can be seen clearly, with the handle towards you and far enough from the edge of the worktop to ensure that it cannot fall onto the floor.
- Only ever pick up a knife by the handle.
- Always cut away from the body to avoid injuries if the knife slips.
- Never wipe a knife along the cutting edge from the handle to the tip. Not even to test for sharpness.

#### CARING FOR YOUR KNIVES

- Always use a plastic or wooden cutting board. These are best suited to keep your knives sharp and free from dents. Avoid cutting on marble, stone and glass.
- A knife should be cleaned immediately after use. Fruit and vegetable juice can be acidic and react with the knife's blade. In case there are any spots on the blade, you can remove them with a standard metal cleaner.
- Technically our knives are dishwasher-safe but we recommend hand washing them. The detergents and salts in your dishwasher are very harsh. Also, the knives can hit other objects in the tray which could damage them or make them blunt.
- This also goes for ceramic knives. Although they can't rust, we recommend hand washing them to avoid dulling the blade.
- When cleaning a knife by hand, use a mild detergent and a soft cloth. It's best to wash the knife under warm running water. Don't throw it into the water where you can't see it when you're reaching for it. Do it carefully to avoid hurting yourself. Dry the knife with a soft cloth. Never wipe the knife from the handle to the tip, be extra careful at the cutting edge.
- Kitchen knife blades are made of specific steel that can be hardened and

sharpened, but it is also brittle. Use a knife only for its meant purpose and for food preparations. Avoid and prevent knives from falling on hard surfaces. Don't put lateral force on the blade and don't use the tip as a screwdriver or to separate frozen foods.

- Ceramic knives are more brittle than stainless steel knives. Therefore, they can only be used for their intended purpose and should be given extra care and attention.

- Some kitchen knives have a wooden handle. Do not soak these knives. Every once in a while, depending on use, oil the wooden handles with an oil designed for use on wood that comes in contact with food.
- Wooden handles are a real natural product: colour deviations, small irregularities and a slight change of colour patina can occur. As long as it does not influence the functional use, they can't be the issue of a warranty claim.

#### STORING YOUR KNIVES

- Storing your knives properly not only adds to your safety but also helps to maintain their edges.
- When you keep your knives in a drawer, keep them away from the rest of the kitchen utensils. Reaching for such a utensil that's close to a knife might result in severe cuts. Use in-drawer trays for safe storage.
- Never store knives loose in a drawer. They are very sharp so there's always a risk for injuries. In addition, the contact with other materials will damage the cutting line and will dull the knives in the long run.
- Always keep knives stored inside their sleeves when available in order to protect them from any impact.

### DEUTSCH

#### BERGHOFF MESSER

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, Ihre Küchenutensilien mit BergHOFF zu ergänzen. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Firma und die von uns gelieferte Qualität. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den BergHOFF Messern. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung der Messer und bewahren Sie diese zum Nachschlagen gut auf.

#### SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Umgang mit scharfen Gegenständen ist immer Vorsicht geboten. Messer sind sehr scharf; daher sollten Sie Ablenkungen vermeiden und sich auf das Schneiden konzentrieren.
- Verwenden Sie ein Messer nicht für einen Zweck, für den es nicht bestimmt ist. Gemüse, Fleisch, Fisch, Wurst und Brot variieren in Größe und Textur erheblich. Daher gibt es für jeden Zweck ein geeignetes Messer.

- Lassen Sie Messer niemals Messer unbeaufsichtigt und halten Sie sie von Kindern fern.
- Legen Sie ein Messer immer an einer gut sichtbaren Stelle mit dem Griff zu Ihnen und weit genug vom Rand der Arbeitsplatte entfernt ab, um sicherzustellen, dass es nicht auf den Boden fallen kann.
- Heben Sie ein Messer immer nur am Griff hoch.
- Schneiden Sie immer vom Körper weg, um Verletzungen zu vermeiden, wenn das Messer abrutscht.
- Fahren Sie niemals an der Schneide eines Messers entlang vom Griff zur Spitze. Auch nicht, um die zu prüfen, ob es scharf ist.

#### PFLEGE IHRER MESSER

- Verwenden Sie immer Schneidbretter aus Kunststoff oder Holz. Diese sind am besten geeignet und sorgen dafür, dass Ihre Messer scharf und frei von Kremen bleiben. Schneiden Sie nicht auf Marmor, Stein und Glas.
- Ein Messer muss nach dem Gebrauch immer gereinigt werden. Obst- und Gemüsesaft kann säurehaltig sein und mit der Messerklinge reagieren. Falls die Klinge Flecken aufweist, können diese mit einem Standard-Metallreiniger entfernt werden.
- Technisch betrachtet sind unsere Messer spülmaschinenfest, aber wir empfehlen die Reinigung von Hand. Die Spülmittel und Salze im Geschirrspüler sind sehr scharf. Die Messer könnten auch gegen andere Gegenstände in der Schublade stoßen und dabei beschädigt oder stumpf werden.
- Dasselbe gilt für Keramikmesser. Obwohl die Messer nicht rosten können, empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen, damit die Klinge nicht stumpf wird.
- Verwenden Sie für die Reinigung von Hand ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Am besten reinigen Sie das Messer unter fließendem warmem Wasser. Werfen Sie es nicht ins Wasser, wo Sie es nicht sehen können, wenn Sie danach greifen. Gehen Sie mit Vorsicht vor, damit Sie sich nicht verletzen. Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab. Wischen Sie das Messer niemals vom Griff zur Spitze, seien Sie an der Klinge besonders vorsichtig.
- Die Klängen von Küchenmessern sind aus einem speziellen Stahl, der gehärtet und geschärft werden kann, aber auch spröde ist. Verwenden Sie ein Messer nur für den bestimmten Zweck und für die Zubereitung von Lebensmitteln. Vermeiden und verhindern Sie, dass Messer auf harte Oberflächen fallen. Wenden Sie keine seitliche Kraft auf die Klinge an und verwenden Sie die Spitze nicht als Schraubendreher oder zum Trennen gefrorener Lebensmittel.

- Keramikmesser sind spröde als Edelmessers. Daher dürfen sie nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden und sind besonders vorsichtig zu behandeln und gut zu pflegen.
- Einige Küchenmesser haben Holzgriffe. Diese Messer dürfen nicht eingeweiht werden. Ölen Sie den Holzgriff von Zeit zu Zeit je nach Verwendung mit einem speziellen Holzöl, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommen darf.
- Holzgriffe sind ein echtes Naturprodukt: Farbabweichungen, kleine Unregelmäßigkeiten und leichte Veränderungen der Farbpatina sind möglich. Solange dies keinen Einfluss auf die Funktion hat, ist dies nicht Gegenstand eines Garantieanspruchs.

#### AUFBEWAHRUNG IHRER MESSER

- Die richtige Aufbewahrung trägt nicht nur zu Ihrer Sicherheit bei, sondern sorgt auch dafür, dass die Klängen scharf bleiben.
- Bei der Aufbewahrung Ihrer Messer in einer Schublade sollten die Messer getrennt von den anderen Küchenutensilien ferngehalten werden. Beim Greifen eines Küchenutensils in der Nähe eines Messer kann zu schweren Schnittverletzungen führen. Verwenden Sie Schubladeeinsätze für die sichere Aufbewahrung.
- Bewahren Sie Messer niemals lose in einer Schublade auf. Sie sind sehr scharf und daher besteht immer Verletzungsgefahr. Darüber hinaus beschädigt der Kontakt mit anderen Materialien die Klinge, so dass die Messer langfristig stumpf werden.
- Bewahren Sie Messer wenn möglich immer in der Hülle auf, um sie vor Stößen zu schützen.

### FRANÇAIS

#### LA COUTELLERIE DE BERGHOFF

Nous sommes très heureux que vous ayez choisi BergHOFF pour compléter votre cuisine. Nous vous remercions de votre confiance dans notre entreprise et de la qualité que nous fournissons. Nous espérons que vous apprécierez vos couteaux BergHOFF. Veuillez lire ces instructions avant de commencer à utiliser vos couteaux et conservez ce manuel pour une référence ultérieure.

#### CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent en tout temps lors de la manipulation d'objets tranchants. Les couteaux sont très coupants, alors assurez-vous d'éviter les distractions et concentrez-vous sur la tâche de couper.
- N'utilisez pas un couteau à des fins pour lesquelles il n'est pas destiné. Les légumes, la viande, le poisson, la charcuterie et le pain varient considérablement en taille et en texture. C'est pourquoi il y a un couteau approprié

- pour tous les besoins.
- N'oubliez jamais un couteau sans surveillance et gardez-le bien hors de portée des enfants.
- Toujours mettre un couteau là où on le voit clairement, avec la poignée vers vous et assez loin du bord du plan de travail pour s'assurer qu'il ne peut pas tomber sur le sol.
- Ne jamais ramasser un couteau par la lame.
- Coupez toujours en éloignant du corps pour éviter les blessures si le couteau glisse.
- N'essayez jamais un couteau le long du fil de la poignée à la pointe. Même pas pour tester la coupe.

#### ENTRETIEN DE VOS COUTEAUX

- Utilisez toujours une planche à découper en PVC, bois ou bambou. Ceux-ci conviennent le mieux pour garder vos couteaux nets et exempts de bosses. Évitez de couper sur le marbre, la pierre ou le verre.
- Un couteau doit être nettoyé immédiatement après l'utilisation. Le jus de fruits ou de légumes peut être acide et réagir avec la lame du couteau. Dans le cas où il y a des points sur la lame, vous pouvez les enlever avec un nettoyant métallique standard.
- Techniquement, nos couteaux sont utilisables au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de les laver à la main. Les détergents et les sels de votre lave-vaisselle sont très sévères. En outre, les couteaux peuvent toucher d'autres objets qui pourraient les endommager ou les rendre terne.
- Cela vaut également pour les couteaux en céramique. Bien qu'ils ne puissent pas oxyder, nous recommandons de les laver à la main pour éviter d'endommager la lame.
- Lors du nettoyage d'un couteau à la main, utilisez un détergent doux et un chiffon doux. Il est préférable de laver le couteau sous l'eau chaude courante. Ne le jettez pas dans l'eau où vous ne pouvez pas le voir quand vous l'atteignez. Faites-le soigneusement pour éviter de vous blesser. Séchez le couteau avec un chiffon doux. Ne nettoyez jamais le fil de la poignée à la pointe, faites attention au tranchant.
- Les lames des couteaux de cuisine sont en alliage spécifique qui peut être aiguisé, mais il est aussi fragile. Utilisez un couteau uniquement pour son but et pour les préparations alimentaires. Évitez que les couteaux tombent sur des surfaces dures. Ne placez pas de force latérale sur la lame et n'utilisez pas la pointe comme un tournevis ou pour séparer les aliments surgelés.
- Les couteaux en céramique sont plus fragiles que les couteaux en acier inoxydable. Par conséquent, ils ne peuvent être utilisés qu'à leur intention de couper et devraient bénéficier de soins et d'attention supplémentaires.

- Certains couteaux de cuisine ont une poignée en bois. Ne pas tremper ces couteaux. De temps en temps, en fonction de l'utilisation, huilez les poignées en bois avec une huile destinée à être utilisée sur du bois et qui peut entrer en contact avec les aliments.
- Les poignées en bois sont un véritable produit naturel : des écarts de couleur, de petites irrégularités et un léger changement de patine de couleur peuvent se produire. Tant qu'il n'influence pas l'utilisation fonctionnelle, il ne peut pas s'agir d'une demande de garantie.

#### ENTREPOSER VOS COUTEAUX

- Entreposé vos couteaux correctement ajoute non seulement une sécurité mais contribue aussi à maintenir leur fil.
- Lorsque vous gardez vos couteaux dans un tiroir, éloignez-les du reste des ustensiles de cuisine. Attendre un tel ustensile proche d'un couteau pourrait entraîner de graves coupures. Utilisez des bacs de rangement dans le tiroir pour un rangement sécurisé.
- Ne rangez jamais de couteaux dans un tiroir. Ils sont très coupants, donc il y a toujours un risque de blessures. En outre, le contact avec d'autres matériaux endommagera le fil et rend les couteaux ternes à long terme.
- Toujours garder les couteaux dans leurs gaines s'il y en a afin de les protéger contre tout impact.

### ESPAÑOL

#### CUCHILLOS BERGHOFF

Estamos encantados de que haya escogido BergHOFF para completar sus productos de cocina. Gracias por confiar en nuestra empresa y la calidad que ofrecemos. Esperamos que disfrute de los cuchillos BergHOFF.

#### CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lleve cuidado siempre al manejar objetos afilados. Los cuchillos están muy afilados, así que asegúrese de evitar distracciones y concéntrate en la labor de corte que está realizando.
- No use un cuchillo para otro propósito que el suyo. Verduras, carne, pescado, fiambres y pan varían considerablemente en tamaño y textura. Por ello hay un cuchillo adecuado para cada función.
- Nunca deje un cuchillo desatendido y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Deje los cuchillos donde puedan verse claramente, con el mango hacia usted y lejos del borde de la encimera para que no pueda caer al suelo.
- Coja un cuchillo siempre por el mango.
- Corte siempre lejos de su cuerpo para evitar daños si resbala el cuchillo.
- Nunca lo limpie desde el mango a la punta. Ni siquiera para comprobar el afilado.

#### CUIDAR SUS CUCHILLOS

- Use siempre una tabla de cortar de plástico o madera. Son las mejores para mantener los cuchillos afilados y libres de roturas. Evita cortar sobre mármol, piedra o cristal.
- Un cuchillo debería limpiarse inmediatamente tras el uso. Frutas y verduras pueden ser ácidas y producir reacciones en la cuchilla. En caso de manchas en la cuchilla, puede eliminarse con un limpiador de metal normal.
- Técnicamente, nuestros cuchillos son aptos para el lavavajillas pero recomendamos que se laven a mano. Los detergentes y sales del lavavajillas son muy agresivos. Aparte, los cuchillos pueden golpear otros objetos en la bandeja y dañar la cuchilla.
- Lo mismo sirve para los cuchillos cerámicos. Aunque no pueden oxidarse, aconsejamos que se laven a mano para evitar daños en la cuchilla.
- Cuando limpie un cuchillo a mano use un detergente suave y un paño. Es mejor lavarlos bajo el agua corriente. No los deje en el agua si no puede ver para cojerlos. Hágalo con cuidado para no dañarse. Séquelo con un paño suave. No lo limpie del mango a la punta, lleve cuidado especial con la cuchilla.
- Las cuchillas de cuchillos de cocina están fabricadas en un acero que puede endurecerse y afilarse, pero es también delicado. Use los cuchillos sólo para su función. Evite que caigan sobre superficies rígidas. No los presione lateralmente y no use la punta como destornillador o para separar alimentos congelados.
- Los cuchillos cerámicos son más delicados que los de acero inoxidable. Por ello, sólo pueden usarse para su función y necesitan cuidados y atención extra.
- Algunos cuchillos de cocina tienen mangos de madera. No deje en remojo estos cuchillos. De vez en cuando, según el uso, engrase los mangos con un aceite apto para el uso sobre madera para uso alimentario.
- Los mangos de madera son un producto totalmente natural: desviaciones de color, pequeñas irregularidades o un ligero cambio de color pueden ocurrir. Mientras no influyan en su uso funcional no puede ser objeto de reclamación de garantía.

#### GUARDAR SUS CUCHILLOS

- Guardarlos adecuadamente, no solo aumenta su seguridad, también ayuda a mantener las cuchillas.
- Cuando los guarde en un cajón, hágalo lejos del resto de utensilios de cocina. Alcanzar un utensilio cerca de un cuchillo podría producir cortes serios. Use bandejas interiores para guardarlos con seguridad.



Nunca guardé cuchillos sueltos en un cajón. Están muy afilados, por lo que hay siempre un riesgo de daños. Además, el contacto con otros objetos dañará el filo y los estropeará alargo plazo.

• Guarde los cuchillos siempre en su funda cuando la tenga para protegerlos de cualquier impacto.

## РУССКИЙ

**НОЖИ BERGHOFF**

Нам очень приятно, что для своей кухни Вы выбрали ножи BergHOFF. Благодарим за Ваше доверие к нашей компании и нашим стандартам качества. Мы надеемся, что Вы будете довольны ножами BergHOFF. Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими инструкциями перед началом использования Ваших ножей и сохраните эти инструкции на случай возникновения каких-либо вопросов в будущем.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Будьте осторожны при обращении с острыми предметами. Ножи очень острые, поэтому убедитесь, что ничто не отвлекает Вашего внимание в процессе нарезки.
- Всегда используйте подходящий нож: овощи, мясо, рыба, мясная нарезка и хлеб значительно отличаются по своим размерам и плотности. Именно поэтому для выполнения каждой задачи разработан специальный нож.
- Никогда не оставляете ножи без присмотра и храните их в местах, не доступных для детей.
- Всегда кладите нож туда, где он хорошо виден, рукоятку к себе и достаточно далеко от края рабочей поверхности, чтобы он не мог упасть на пол.
- Берите нож только за рукоять.
- Всегда режьте по направлению от себя, чтобы избежать травм в случае выскальзывания ножа.
- Никогда не вытирайте режущую кромку ножа от рукояти до острия, даже в целях проверки остроты ножа.

**УХОД ЗА ВАШИМИ НОЖАМИ**

- Всегда используйте пластиковые или деревянные доски для нарезания. Они оптимальны для предохранения ножей от затупливания и зазубривания. Избегайте нарезания на мраморе и камне.
- Очищайте ножи сразу же после использования: сок фруктов и овощей может действовать как кислота. В случае появления каких-либо пятен на лезвии, Вы можете удалить их стандартным средством для очистки металла.
- Технически, наши ножи и ножницы пригодны для мытья в посудомоеч-

ной машине, но мы рекомендуем мыть их вручную. Чистящие средства и соли в посудомоечной машине слишком агрессивны. К тому же, ударяясь о другие предметы в корзине для посуды, ножи могут повредиться и затупиться.

- Это же относится и к керамическим ножам. Хотя они и не ржавеют, мы рекомендуем их также мыть вручную, чтобы избежать затупливания лезвия.
- При очистке ножей вручную используйте мягкодействующее моющее средство в мягкую ткань. Лучше всего мыть ножи под струей теплой воды. Не бросайте ножи в воду, где их не видно при доставании. Будьте осторожны, чтобы не пораниться. Вытрите нож мягкой тканью. Никогда не вытирайте нож по направлению от рукояти к острию, будьте особенное осторожны, протирая режущую кромку.
- Кухонные ножи изготовлены из специальной стали, которая может быть закалена и заточена, но она также имеет и определенную хрупкость. Используйте нож только по назначению для приготовления пищи. Не допускайте падения ножей на твердые поверхности. Избегайте бокового давления на лезвие, и не используйте кончик ножа в качестве отвертки или для разделения замороженных продуктов.
- Керамические ножи более хрупкие, чем стальные. Поэтому они должны быть использованы строго по назначению и требуют более бережного ухода.
- Некоторые кухонные ножи имеют деревянную рукоять. Не замачивайте такие ножи. Время от времени, в зависимости от интенсивности использования, обрабатывайте деревянные рукояти маслом, пригодным для контакта с пищевыми продуктами.
- Деревянные рукояти являются полностью натуральным продуктом, поэтому на них возможны небольшие цветовые колебания и маленькие неровности, также может произойти небольшое изменение цвета патины. Пока это не влияет на функциональное использование, они не являются предметом гарантии.

**ХРАНЕНИЕ ВАШИХ НОЖЕЙ**

- Надлежащее хранение ножей не только обеспечивает Вашу безопасность, но и гарантирует сохранение качества кромок.
- При хранении ножей в выдвижной полке, кладите их отдельно от других кухонных аксессуаров: вы можете сильно порезаться, когда будете брать предмет, лежащий рядом с ножом. Для дополнительной безопасности используйте специальные корзинки для хранения.
- Никогда не храните ножи в выдвиж-

ном ящике без футляра. Они чрезвычайно острые, поэтому всегда существует риск пораниться. Кроме этого, контакт с другими предметами может повредить режущую кромку и, в долгосрочной перспективе, может привести к затупливанию ножей.

- Если ножи поставляются с защитными футлярами, всегда используйте их для хранения ножей, чтобы защитить их от любого воздействия.

### POLSKI

**NOŻE BERGHOFF**

Bardzo nam miło, że wybrali Państwo produkt marki BergHOFF jako uzupełnienie wyposażenia Państwa kuchni. Dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie i oferowanej przez nas jakości. Mamy nadzieję, że użytkowanie noży marki BergHOFF dostarczy Państwu wiele satysfakcji. Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed przystąpieniem do eksploatacji oraz o jej zachowanie do wykorzystania w przyszłości.

**BEZPIECZEŃSTWO**

- Operując ostrymi przedmiotami, należy zawsze zachować ostrożność. Noże marki BergHOFF są wyjątkowo ostre, dlatego podczas krojenia należy unikać czynników rozpraszających uwagę i skupić się na wykonywanej czynności.
- Noży nie należy wykorzystywać do zadań, do których nie są przeznaczone. Ponieważ warzywa, mięso, ryby, wędliny i pieczywo różnią się od siebie znacznie pod względem wielkości i konsystencji, dla każdego rodzaju produktu przewidziano odpowiedni noż.
- Noży nie pozostawiać bez nadzoru i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Noże należy zawsze odkładać w dobre widoczne miejsce, rękójścią w swojej stronę i wystarczająco daleko od krawędzi blatu, aby nie spały na podłogę.
- Noże należy zawsze ujmować za rękójści.
- Aby uniknąć zranienia w przypadku ześlizgnięcia się noża, należy zawsze kroić w kierunku od ciała.
- Nigdy nie wycierać ostrza w kierunku od rękójści do czubka. Dotyczy to także sprawdzania ostrości noży.

**PIELĘGNACJA**

- Produkty spożywcze należy zawsze kroić na deskach wykonanych z plastiku lub drewna, są to bowiem materiały, które najlepiej gwarantują utrzymanie ostrości noży i zmniejszają ryzyko ich wyszczerbienia. Unikajć krojenia na powierzchniach marmurowych i szklanych.
- Noże należy myć bezpośrednio po użyciu. Soki występujące w owocach i warzywach mogą zawierać kwasy i wchodzić w reakcję z ostrzem noża. W razie pojawienia się na ostrzu plam

zastosować standardowy środek do czyszczenia metalu.

- Choć noże marki BergHOFF zaprojektowano tak, aby mogły być myte w zmywarce, zalecamy mycie ręczne. Stosowane w zmywarce detergenty i sole są bardzo silne. Ponadto istniejące ryzyko, że umieszczone w koszu noże będą uderzać o inne przedmioty, przez co ulegną zniszczeniu lub stepieniu.
- Powyzsza wskazówka dotyczy również noży ceramicznych. Choć nie ulegają one korozji, zalecamy mycie ręczne, aby wyeliminować ryzyko stepienia ostrza.
- W przypadku mycia ręcznego używać łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki. Noże najlepiej myć pod ciepłą, bieżącą wodą. Ze względów bezpieczeństwa nie wrzucać do wody, w której nie będą widoczne podczas wyjmowania. Zachować ostrożność, aby uniknąć skaleczeń. Wytrzeć do sucha miękką tkaniną. Noży nie wolno wycierać w kierunku od rękójści do czubka. W szczególności uważać na ostrze.
- Ostrza noży kuchennych wykonane są ze specjalnej stali, która została wprawdzie poddana utwardzeniu i ostrzeniu, charakteryzuje się jednak również kruchością. Dlatego noży należy używać wyłącznie w celach, w jakich je wykonano, oraz do przygotowywania posiłków. Nie wolno dopuścić do upadku noży na twardą powierzchnię. Ostry nie wolno poddawać działaniu siły bocznej, zaś czubków nie należy używać w charakterze śrubokręta ani do rozdzielania zamaryzniętych produktów spożywczych.
- Ponieważ noże ceramiczne są bardziej kruche niż noże ze stali nierdzewnej, należy ich używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Zalecamy ponadto szczególną dbałość i ostrożność w ich eksploatacji.
- Niektóre noże w tej linii opatrzone są drewnianą rękójścią. Nie wolno dopuścić do ich namoknięcia w wodzie. Od czasu do czasu (w zależności od intensywności używania) drewniane rękójści nacierać olejem przeznaczonym do drewna, które wchodzi w styczność z żywnością.
- Drewniane rękójści wykonane są z produktu naturalnego, mogą się zatem pojawić na nich pewne zmiany koloru, małe nierówności czy nalot. Jeżeli zmiany te nie wpływają na funkcjonalność produktu, nie mogą stanowić podstawy do roszczeń gwarancyjnych.

**PRZECHOWYWANIE**

- Właściwe przechowywanie nie tylko zwiększa bezpieczeństwo użytkownika, lecz także pomaga utrzymać ostrza w odpowiednim stanie.
- Noże przechowywane w szufladzie powinny być składowane oddzielnie od pozostałych przyborów kuchennych. Siganie po narzędzia znajdujące się w pobliżu noży grozi poważnym zranieniem. Aby zapewnić bezpieczne przechowywanie, należy korzystać z wkładów do szuflad.
- Noży nie wolno przechowywać w szufladzie luzem. Z uwagi na ich wyjątkową ostrość mogłoby to bowiem grozić zranieniem. W dłuższym okresie czasu kontakt z innymi materiałami prowadzi ponadto do uszkodzenia ostrza oraz stepienia noża.
- Jeżeli noże były zapakowane w pokrowce, należy wykorzystywać je do przechowywania, co pozwoli zapobiec uszkodzeniom.

nieniem. Aby zapewnić bezpieczne przechowywanie, należy korzystać z wkładów do szuflad.

- Jeżeli noże były zapakowane w pokrowce, należy wykorzystywać je do przechowywania, co pozwoli zapobiec uszkodzeniom.

## NEDERLANDS

**BERGHOFF-MESSEN**

We zijn erg blij dat u voor keukengerei van BergHOFF heeft gekozen. Bedankt voor het vertrouwen dat u stelt in ons bedrijf en de kwaliteit die wij leveren. We hopen dat u veel plezier zal beleven aan uw BergHOFF-messen. Lees eerst even deze instructies door voor u met de messen aan de slag gaat en bewaar deze handleiding binnen handbereik.

**VEILIGHEIDSTIPS**

- Wees altijd voorzichtig met scherpe voorwerpen. Messen zijn zeer scherp, dus vermijd alle vormen van afleiding en concentreer u op het snijden zelf.
- Gebruik nooit een mes voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is. Groenten, vlees, vis, fijne vleeswaren en brood variëren aanzienlijk in grootte en textuur. Daarom voorzien we een geschikt mes voor elk doel.
- Laat nooit een mes onbewaakt achter en bewaar messen altijd buiten bereik van kinderen.
- Leg een mes altijd duidelijk in het zicht, met het handvat naar u toe en ver gekeuperd van de rand van het werkblad zodat het niet op de grond kan vallen.
- Neem een mes altijd op bij het handvat.
- Snijd altijd van uw lichaam weg om verwondingen te voorkomen als het mes uitglijdt.
- Veeg nooit langs het snijvlak van het mes van handvat tot punt. Zelfs niet om te testen of het scherp genoeg is.

**HET ONDERHOUD VAN UW MESSEN**

- Gebruik altijd een plastic of houten snijplank. Zo blijven uw messen langer scherp en vrij van inkepingen. Vermijd het snijden op marmer, steen en glas.
- Een mes moet onmiddellijk na gebruik gereinigd worden. Het sap van fruit en groenten kan zuren bevatten die kunnen reageren met het lemmet van het mes. Als er zich toch vlekken vormen op het lemmet, kan u deze verwijderen met een gewone metaalreiniger.
- Technisch gezien zijn onze messen geschikt voor de vaatwasser, maar we raden aan om ze met de hand af te wassen. De afwasmiddelen en het zout in

uw vaatwasser zijn erg vriendelijk voor de materialen gebruikt in de messen. De messen zouden ook andere voorwerpen in de lade van de vaatwasser kunnen raken waardoor ze beschadigd of bot kunnen worden.

- Dit geldt ook voor keramische messen. Hoewel ze roestvrij zijn, raden we toch aan om ze met de hand af te wassen om te voorkomen dat het lemmet bot wordt.

- Bij het reinigen van een mes met de hand gebruikt u een mild afwasmiddel en een zachte doek. U kan het mes best onder warm stromend water reinigen. Gooi het mes niet in het water, waar u het niet ziet liggen. Maak het voorzichtig schoon om te voorkomen dat u zichzelf bezeert. Droog het mes met een zachte doek. Veeg nooit over het mes van handvat tot punt en wees extra voorzichtig aan de snijrand.
- Het lemmet van een keukenmes is gemaakt van specifiek staal dat kan worden verhard en geslepen, maar het is ook broos. Gebruik een mes enkel voor het voorziene doel en voor het bereiden van voedsel. Vermijd en voorkom dat messen op een harde ondergrond vallen. Oefen geen zijdelingse kracht uit op het lemmet en gebruik de punt niet als schroevendraaier of om bevroren voedsel van elkaar te scheiden.

- Keramische messen zijn brozer dan roestvrijstaal messen. Daarom mogen ze enkel gebruikt worden voor het voorziene doel en moeten ze met extra zorg en aandacht behandeld worden.
- Sommige keukenmessen hebben een houten handvat. Demp deze messen niet onder in water. Afhangelijk van het gebruik dient u de houten handvatten regelmatig te behandelen met een speciale olie voor het behandelen van hout dat in contact komt met voeding.
- Houten handvatten zijn een echt natuurlijk product: kleurafwijkingen, kleine onregelmatigheden en een lichte verandering van patina kleur kan optreden. Zolang het functioneel gebruik niet wordt beïnvloed, kunnen ze geen reden zijn om aanspraak te maken op garantie.

**HET OPBERGEN VAN UW MESSEN**

- Uw messen goed opbergen draagt niet alleen bij tot veiligheid, maar helpt ook om de snijranden ervan intact te houden.
- Als u uw messen in een lade bewaart, bewaar ze dan apart van ander keukengerei. U zou ernstige snijwonden kunnen oplopen als u keukengerei uit de lade wil halen dat kort bij een mes ligt. Maak gebruik van onderverdelingen in de lade voor veilige opslag.
- Bewaar messen nooit los in een schuif. Ze zijn erg scherp dus er is steeds gevaar voor verwondingen. Bovendien kan contact met andere materialen de snijrand beschadigen en op lange termijn de messen bot maken.

- Bewaar messen steeds in hun hoes, indien beschikbaar, om ze te beschermen tegen eventuele impact.

## ITALIANO

**COLTELLI BERGHOF**

Siamo molto lieti che abbiate scelto BergHOFF per completare i vostri utensili da cucina. Grazie per la vostra fiducia nella nostra azienda e la qualità che forniamo. Speriamo che vi divertirete con i vostri coltelli BergHOFF. Leggere queste istruzioni prima di iniziare a utilizzare i coltelli e conservare questo manuale per future referenze.

**CONSIGLI DI SICUREZZA**

- Utilizzare sempre cautela quando si manipolano oggetti affilati. I coltelli sono molto affilati, quindi assicuratevi di evitare distrazioni e concentrarsi sul taglio che state facendo.
- Non utilizzare un coltello per qualsiasi scopo per il quale non è previsto. Le verdure, le carni, i pesci, i tagli a freddo e il pane variano considerevolmente in termini di dimensioni e di consistenza. Ecco perché c'è un coltello adatto per ogni scopo.
- Non lasciare mai un coltello incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Mettere sempre un coltello in basso dove si può vedere chiaramente, con il manico verso di voi e abbastanza lontano dal bordo del piano di lavoro per assicurarsi che non possa cadere sul pavimento.
- Prendete sempre un coltello dal manico.
- Tagliare sempre dal corpo per evitare lesioni se il coltello scivola.
- Non pulire mai un coltello lungo il bordo di taglio dal manico alla punta. Neanche per provare l'affilatura.

**COME AVER CURA DEI VOSTRI COLTELLI**

- Utilizzare sempre un tagliere in plastica o in legno. Questi sono i più adatti per mantenere i coltelli affilati e liberi da denti. Evitare di tagliare su marmo, pietra e vetro.
- Un coltello deve essere pulito immediatamente dopo l'uso. Succhi di frutta e verdura possono essere acidi e reagire con la lama del coltello. Nel caso in cui ci siano dei punti sulla lama, è possibile rimuoverli con un detergente per metalli standard.
- Tecnicamente i nostri coltelli sono lavabili in lavastoviglie, ma consigliamo di lavarli a mano. I detersivi ei sali nella lavastoviglie sono molto duri. Inoltre, i coltelli possono colpire altri oggetti nel cestello che potrebbero danneggiarli o farli smussare.
- Questo vale anche per coltelli in ceramica. Anche se non possono arrugginire, si consiglia di lavarli a mano per

evitare di sbucciare la lama.

Quando si pulisce un coltello a mano, utilizzare un detergente delicato e un panno morbido. È meglio lavare il coltello sotto acqua corrente calda. Non gettarli nell'acqua dove non riesci a vederli quando li state prendendo. Fate con attenzione per evitare di farvi del male. Asciugare il coltello con un panno morbido. Non pulire mai il coltello dalla manico alla punta, prestare particolare attenzione al tagliante.

- Le lame a coltello da cucina sono in acciaio specifico che possono essere indurite e affilate, ma sono anche fragili. Utilizzare un coltello solo per il suo significato e per le preparazioni alimentari. Evitare e evitare che i coltelli cadano sulle superfici dure. Non mettere la forza laterale sulla lama e non utilizzare la punta come un cacciavite o per separare gli alimenti congelati.
- I coltelli in ceramica sono più fragili dei coltelli in acciaio inox. Pertanto, essi possono essere utilizzati solo per il loro scopo e dovrebbe essere prestata maggior cura e attenzione.
- Alcuni coltelli da cucina hanno una manico in legno. Non immergere questi coltelli. Ogni tanto, a seconda dell'uso, lubrificare i manici di legno con un olio destinato all'uso su legno che viene a contatto con il cibo.
- I manici in legno sono un vero prodotto naturale: le deviazioni di colore, piccole irregolarità e un leggero cambiamento di patina di colore possono verificarsi. Finché non influenza l'uso funzionale, non può essere la causa di una richiesta di garanzia.

**COME CONSERVARE I VOSTRI COLTELLI**

La conservazione dei coltelli non solo garantisce la vostra sicurezza, ma aiuta anche a mantenerli affilati.

Quando tieni i coltelli in un cassetto, tenerli lontani dal resto degli utensili da cucina. Il raggiungimento di un utensile che è vicino a un coltello potrebbe provocare gravi tagli. Utilizzare vassoi in cassetto per l'immagazzinamento sicuro.

Non conservare mai i coltelli in un cassetto. Sono molto taglienti, quindi c'è sempre un rischio per le lesioni. Inoltre, il contatto con altri materiali danneggerà la linea di taglio e nebulizzerà i coltelli nel lungo periodo.

Tenere sempre i coltelli riposti all'interno delle loro custodie, se disponibili per proteggerli da qualsiasi impatto.