

Categoria del coltello: Coltelli di categoria normale (N) secondo la norma DIN: EN ISO 8442-1. Filo affilabile per prestazioni durature.

Sicurezza: Prestare attenzione quando si maneggiano coltelli vicino ad altre persone. Si consiglia di evitare l'uso di coltelli in stato di stanchezza o distrazione. Conservare i coltelli in un luogo sicuro non accessibile ai bambini.

Utilizzo: Lo scopo di un coltello da cucina è tagliare, tritare e lavorare diversi tipi di alimenti per raggiungere obiettivi culinari.

Manutenzione: Non lasciare i coltelli con residui di cibo, ma pulirli immediatamente dopo ogni uso. Sciacquare il coltello accuratamente con acqua calda e un detergente delicato. Rimuovere i residui di cibo e sporco.

Periodo di garanzia: 12 anni dalla data di acquisto, a condizione che il coltello sia utilizzato secondo lo scopo previsto e che siano seguite le istruzioni per la cura e la conservazione. La garanzia non copre normale usura o danni causati da uso improprio o manutenzione. In caso di difetti coperti dalla garanzia, il consumatore dovrebbe contattare il produttore fornendo una descrizione del problema.

Nederlands

Fabricante: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Dirección: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovákije

Téléfono: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Productnaam: Keukenmessenset SL2323Y Dayton

- Koksmes:** Lemmet 192 mm, Handvat 123 mm, Gewicht 150 g
- Santokumes:** Lemmet 160 mm, Handvat 130 mm, Gewicht 137 g
- Broodmes:** Lemmet 188 mm, Handvat 125 mm, Gewicht 125 g
- Trancheermes:** Lemmet 143 mm, Handvat 124 mm, Gewicht 112 g
- Groentemes:** Lemmet 94 mm, Handvat 106 mm, Gewicht 61 g
- Aanzetstaal:** Lemmet 200 mm, Handvat 125 mm, Gewicht 181 g
- Keukenschaar:** Lemmet 75 mm, Handvat 132 mm, Gewicht 90 g
- Messenblok:** Lengte 215 mm, Breedte 110 mm, Hoogte 230 mm, Gewicht 1617 g

Materiaal Lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij Staal (X50CrMoV15).

Materiaal Handvat: Acrylnitril-Butadien-Styreen, slagvast technisch thermoplastisch hars, Zwart.

Materiaal Messenblok: Essenholz.

Model: SL2323Y

Serie: 010624-011

De categorie van het mes: Messen van de normale categorie (N) volgens de DIN-norm: EN ISO 8442-1. Naslijpbaar blad voor blijvende prestaties.

Veiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van messen in de buurt van andere personen. Het wordt aanbevolen om messen niet te gebruiken bij vermoeidheid of afleiding. Bewaar messen op een veilige plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.

Gebruik: Het doel van een keukenmes is om verschillende soorten voedsel te snijden, te hakken en te verwerken om culinaire doelen te bereiken.

Onderhoud: Laat messen niet liggen met voedselresten, maar reinig ze direct na elk gebruik. Spoel het mes grondig af met warm water en een mild reinigingsmiddel. Verwijder voedselresten en vuil.

Garantieperiode: 12 jaar vanaf de aankoopdatum, op voorwaarde dat het mes wordt gebruikt voor het beoogde doel en de onderhouds- en bewaaraadviezen worden opgevolgd. De garantie dekt geen normale slijtage of schade door onjuist gebruik of onderhoud. In geval van gebreken die onder de garantie vallen, moet de consument de fabrikant benaderen met een beschrijving van het probleem.

+4 940 49 07 88 90

service@grossman-grandway.com

grossman-grandway.com



Svenska

Tillverkare: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adress: Gajova 4, 811 09 Bratislava — stadsdelen Staré Mesto, Slovakien

Telefon: +494049078890

E-post: service@grossman-grandway.com

Varumärke: GROSSMAN

Produktnamn: Köksknivset SL2323Y Dayton

- Kockkniv:** Bladlängd 192 mm, Handtag 123 mm, Vikt 150 g
- Santoku-kniv:** Bladlängd 160 mm, Handtag 130 mm, Vikt 137 g
- Brödkniv:** Bladlängd 188 mm, Handtag 125 mm, Vikt 125 g
- Trancherkniv:** Bladlängd 143 mm, Handtag 124 mm, Vikt 112 g
- Grönsakskniv:** Bladlängd 94 mm, Handtag 106 mm, Vikt 61 g
- Bock:** Bladlängd 200 mm, Handtag 125 mm, Vikt 181 g
- Köksax:** Bladlängd 75 mm, Handtag 132 mm, Vikt 90 g
- Knivblock:** Längd 215 mm, Bredd 110 mm, Höjd 230 mm, Vikt 1617 g

Bladmateriäl: 1.4116 Krupp rostfritt stål (X50CrMoV15)

Handtagsmaterieäl: Akrylnitril-butadien-styren, slagfast teknisk termoplastiskt harts, svart

Materieäl för knivblock: Askträ

Modell: SL2323Y

Serie: 010624-011

Knivkategori: Knivar av normal kategori (N) enligt DIN-standard: EN ISO 8442-1. Slipbar egg för långvarig prestanda.

Säkerhet: Var försiktig vid hantering av knivar nära andra personer. Det rekommenderas att undvika användning av knivar vid trötthet eller distraktion. Förvara knivar på en säker plats som är otillgänglig för barn.

Användning: Syftet med en kökskniv är att skära, hacka och bearbeta olika typer av livsmedel för att uppnå kulinariska mål.

Skötsel: Låt inte knivar ligga med matrester, utan rengör dem omedelbart efter varje användning. Skölj kniven noggrant med varmt vatten och en mild rengöringsmedel. Ta bort matrester och smuts.

Garantitid: 12 år från inköpsdatum, under förutsättning att kniven används enligt avsett syfte och skötsel- och förvaringsanvisningarna följs. Garantin täcker inte normalt slitage eller skador som orsakats av felaktigt bruk eller vård. Vid fel som omfattas av garantin bör konsumenten kontakta tillverkaren med en beskrivning av problemet.

Polski

Producent: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — dzielnica Stare Miasto, Stowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2323Y Dayton

- Nóż kuchenny:** Ostrze 192 mm, Rękojeść 123 mm, Waga 150 G
- Nóż Santoku:** Ostrze 160 mm, Rękojeść 130 mm, Waga 137 G
- Nóż do chleba:** Ostrze 188 mm, Rękojeść 125 mm, Waga 125 G
- Nóż do krojenia:** Ostrze 143 mm, Rękojeść 124 mm, Waga 112 G
- Nóż do warzyw:** Ostrze 94 mm, Rękojeść 106 mm, Waga 61 G
- Wetzstahl:** Ostrze 200 mm, Rękojeść 125 mm, Waga 181 G
- Nożycki kuchenne:** Ostrze 75 mm, Rękojeść 132 mm, Waga 90 G
- Blok noży:** Długość 215 mm, Szerokość 110 mm, Wysokość 230 mm, Waga 1617 G

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Materiał rękojeści: Akrylonitril-butadien-styren, odporny na uderzenia techniczny termoplastyczny żywica, Czarny.

Materiał bloku noży: Jesion.

Model: SL2323Y

Seria: 010624-011

Kategoria noża: Noże kategorii normalnej (N) zgodnie z normą DIN:

EN ISO 8442-1.

Ostrze nadające się do ponownego ostrzenia dla trwałej wydajności.

Bezpieczeństwo: Bądź ostrożny podczas korzystania z noży w pobliżu innych osób. Zaleca się unikanie używania noży przy zmęczeniu lub rozproszeniu uwagi. Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Zastosowanie: Celem noża kuchennego jest krojenie, siekanie i przetwarzanie różnych rodzajów żywności w celu osiągnięcia celów kulinarnych.

Konserwacja: Nie pozostawiaj noży z resztkami jedzenia, ale natychmiast je po każdym użyciu wyczyść. Dokładnie spłucz nóż ciepłą wodą i delikatnym detergentem. Usuń resztki jedzenia i zabrudzenia.

Okres gwarancji: 12 lat od daty zakupu, pod warunkiem, że nóż jest używany zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegane są zalecenia dotyczące konserwacji i przechowywania. Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia ani uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub konserwacją. W przypadku wystąpienia wad objętych gwarancją konsument powinien skontaktować się z producentem, podając opis problemu.

Türkçe

Üretici: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — Staré Mesto, Slovakiya

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün Adı: Mutfak bıçağı seti SL2323Y Dayton

- Şef bıçağı:** Bıçak uzunluğu 192 mm, sap uzunluğu 123 mm, ağırlık 150 g
- Santoku bıçağı:** Bıçak uzunluğu 160 mm, sap uzunluğu 130 mm, ağırlık 137 g
- Ekmekek bıçağı:** Bıçak uzunluğu 188 mm, sap uzunluğu 125 mm, ağırlık 125 g
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak uzunluğu 143 mm, sap uzunluğu 124 mm, ağırlık 112 g
- Sebze bıçağı:** Bıçak uzunluğu 94 mm, sap uzunluğu 106 mm, ağırlık 61 g
- Biley taş:** Bıçak uzunluğu 200 mm, sap uzunluğu 125 mm, ağırlık 181 g
- Mutfak makası:** Bıçak uzunluğu 75 mm, sap uzunluğu 132 mm, ağırlık 90 g
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 215 mm, genişlik 110 mm, yükseklik 230 mm, ağırlık 1617 g

Bıçak Malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

Sap Malzemesi: Akrylonitril-Bütadien-Stiren, darbeye dayanıklı teknik termoplastik reçine, Siyah.

Bıçak Bloğu Malzemesi: Kül ağacı.

Model: SL2323Y

Seri: 010624-011

Bıçağın Kategorisi: EN ISO 8442-1 standartlarına göre normal kategori (N) bıçaklar. Keskinleştirilebilir kenarlar uzun ömürlü performans için.

Güvenlik: Bıçakları kullanırken diğer kişilere dikkat edin. Bıçakları kullanırken yorgun veya dikkat dağıtıcı olduğunuzda kullanmamayı öneririz. Bıçakları çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde saklayın.

Kullanım: Bir mutfak bıçağının amacı, çeşitli yiyecekleri kesmek, doğramak ve işlemek suretiyle yemek yapma hedeflerine ulaşmaktır.

Bakım: Bıçakları yiyecek artıklarıyla bırakmayın, her kullanımdan hemen sonra temizleyin. Bıçağı ılık su ve hafif bir temizleyici ile iyice durulayın. Yiyecek artıklarını ve kirliliği temizleyin.

Garanti Süresi: Satın alma tarihinden itibaren 12 yıl, bıçağın amaçlanan şekilde kullanılması ve bakım ve saklama talimatlarının takip edilmesi koşuluyla. Garanti normal aşınma veya yanlış kullanım veya bakımdan kaynaklanan hasarı kapsamaz. Garanti kapsamındaki kusurlar için tüketici, sorunu açıklayan bir açıklama ile üreticiye başvurmalıdır.

GROSSMAN
KÖCHEN MESSER



KITCHEN KNIFE SET
SL2323Y "DAYTON"

