

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 residui di cibo e sporco.

Periodo di garanzia: 12 anni dalla data di acquisto, a condizione che il coltello venga utilizzato secondo lo scopo previsto e che vengano seguite le istruzioni per la cura e la conservazione. La garanzia non copre l'usura normale o i danni causati da un uso o una cura impropria. In caso di difetti coperti dalla garanzia, il consumatore deve 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, Slovakia

Teléfono: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Productnaam: Keukenmessenset SL3086A Bryant

- Koksmes:** Lemmet 195 mm, Handvat 135 mm, Gewicht 142 g
- Santoku-mes:** Lemmet 178 mm, Handvat 133 mm, Gewicht 142 g
- Broodmes:** Lemmet 203 mm, Handvat 127 mm, Gewicht 128 g
- Trancheermes:** Lemmet 196 mm, Handvat 129 mm, Gewicht 127 g
- Schilmes:** Lemmet 126 mm, Handvat 113 mm, Gewicht 58 g
- Messenblok:** Lengte 162 mm, Breedte 90 mm, Hoogte 236 mm, Gewicht 1677 g

Materiaal lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij staal (X50CrMoV15).

Materiaal handvat: Polypropyleen, Zwart.

Materiaal messenblok: Rubberboom.

Model: SL3086A

Serie: 010624-004

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

Slijpbaar lemmet voor duurzame prestaties.

Veiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen in de buurt van andere personen. Het wordt aanbevolen om het gebruik van messen te vermijden bij vermoedelijkheid of afleiding. Bewaar messen op een veilige plaats, ontoegankelijk 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 onmiddellijk 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 bewaaradviezen worden opgevolgd. De garantie dekt geen normale slijtage of schade als gevolg van onjuist gebruik of onderhoud. In geval van gebreken die onder de garantie vallen, dient de consument de fabrikant te benaderen met een beschrijving van het probleem.

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 SL3086A Bryant

- Kockkniv:** Blad 195 mm, Handtag 135 mm, Vikt 142 g
- Santoku-kniv:** Blad 178 mm, Handtag 133 mm, Vikt 142 g
- Brödkniv:** Blad 203 mm, Handtag 127 mm, Vikt 128 g
- Trancherkniv:** Blad 196 mm, Handtag 129 mm, Vikt 127 g
- Skalkniv:** Blad 126 mm, Handtag 113 mm, Vikt 58 g
- Knivblock:** Längd 162 mm, Bredd 90 mm, Höjd 236 mm, Vikt 1677 g

Bladmaterial: 1.4116 Krupp rostfritt stål (X50CrMoV15).

Handtagmaterial: Polypropylen, svart.

Knivblocksmaterial: Gummiträ.

Modell: SL3086A

Serie: 010624-004

Knivkategori: Knivar av normal kategori (N) enligt DIN-standarderna: 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.

Garantiperiod: 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 — część miasta Staré Mesto, Słowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL3086A Bryant

- Nóż kuchenny:** Ostrze 195 mm, Rękojeść 135 mm, Waga 142 g
- Nóż Santoku:** Ostrze 178 mm, Rękojeść 133 mm, Waga 142 g
- Nóż do chleba:** Ostrze 203 mm, Rękojeść 127 mm, Waga 128 g
- Nóż do tranchowania:** Ostrze 196 mm, Rękojeść 129 mm, Waga 127 g
- Nóż do obierania:** Ostrze 126 mm, Rękojeść 113 mm, Waga 58 g
- Blok na noże:** Długość 162 mm, Szerokość 90 mm, Wysokość 236 mm, Waga 1677 g

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Materiał rękojeści: Polipropylen, Czarny.

Materiał bloku na noże: Gummibaum.

Model: SL3086A

Serie: 010624-004

Kategoria noża: Noże kuchenne w kategorii normalnej (N) zgodnie z normą DIN: EN ISO 8442-1.

Ostrze nadające się do ponownego ostrzenia dla trwałej wydajności.

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

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

Konserwacja: Nie pozostawiaj noży z reszkami jedzenia, ale natychmiast po użyciu oczyść je. Dokładnie wypłucz nóż ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Usuń resztki jedzenia i zabrudzenia.

Czas 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 — mestská časť Staré Mesto, Slovakia

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün adı: Mutfak bıçağı seti SL3086A Bryant

- Şef bıçağı:** Bıçak 195 mm, Sap 135 mm, Ağırlık 142 G
- Santoku bıçağı:** Bıçak 178 mm, Sap 133 mm, Ağırlık 142 G
- Ekmek bıçağı:** Bıçak 203 mm, Sap 127 mm, Ağırlık 128 G
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak 196 mm, Sap 129 mm, Ağırlık 127 G
- Soyma bıçağı:** Bıçak 126 mm, Sap 113 mm, Ağırlık 58 G
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 162 mm, Genişlik 90 mm, Yükseklik 236 mm, Ağırlık 1677 G

Bıçak malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

Sap malzemesi: Polipropilen, Siyah.

Bıçak bloğu malzemesi: Kauçuk ağacı.

Model: SL3086A

Seri: 010624-004

Bıçağın kategorisi: EN ISO 8442-1 standardına göre normal kategori (N) bıçaklar.

Sürekli performans için bileme kabiliyeti.

Güvenlik: Bıçaklarla işlem yaparken diğer insanlara karşı dikkatli olun. Bıçakları kullanırken yorgunluk veya dikkatin dağılması durumunda dikkatli olunmalıdır. Bıçakları çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde saklayın.

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

Bakım: Bıçakları yiyecek artıkları ile bırakmayın, her kullanımdan sonra hemen temizleyin. Bıçağı ılık su ve hafif bir temizlik maddesi ile iyice durulayın. Yiyecek artıklarını ve kirleri temizleyin.

Garanti süresi: Satın alma tarihinden itibaren 12 yıl, bıçağın amaçlanan şekilde kullanıldığı ve bakım ve saklama talimatlarına uyulduğu takdirde geçerlidir. Garanti, normal aşınma veya yanlış kullanım veya bakımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Garanti kapsamına giren kusurlar durumunda, tüketici sorunu açıklayan bir açıklama ile üreticiye başvurmalıdır.

GROSSMAN
KÖCHEN MESSER



KITCHEN KNIFE SET
SL3086A "BRYANT"

+4 940 49 07 88 90

service@grossman-grandway.com

grossman-grandway.com



Slovenský

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

Adresa: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovensko

Telefón: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Značka: GROSSMAN

Názov produktu: Súprava kuchynských nožov SL3086A Bryant

- Kuchynský nôž:** Dĺžka čepele 195 mm, rukoväť 135 mm, hmotnosť 142 g
- Santoku nôž:** Dĺžka čepele 178 mm, rukoväť 133 mm, hmotnosť 142 g
- Chlieb nôž:** Dĺžka čepele 203 mm, rukoväť 127 mm, hmotnosť 128 g
- Trhací nôž:** Dĺžka čepele 196 mm, rukoväť 129 mm, hmotnosť 127 g
- Škrabka:** Dĺžka čepele 126 mm, rukoväť 113 mm, hmotnosť 58 g
- Blok na nože:** Dĺžka 162 mm, šírka 90 mm, výška 236 mm, hmotnosť 1677 g

Materiál čepele: 1.4116 Krupp nerezová oceľ (X50CrMoV15).

Materiál rukoväte: Polypropylén, čierna.

Materiál blokového nôža: Gummibaum.

Model: SL3086A

Séria: 010624-004

Kategória noža: Nože normálnej kategórie (N) podľa normy DIN: EN ISO 8442-1.

Ostrie, ktoré je možné naostríhať, pre trvalú výkonnosť.

Bezpečnosť: Budte pri manipulácii s nožmi v blízkosti iných osôb opatrní. Odporúča sa vyhýbať sa používaniu nožov pri únave alebo rozptýlení. Nože uchovávajte na bezpečnom mieste, ktoré je neprístupné deťom.

Použitie: Účelom kuchynského noža je krájať, drviť a spracovávať rôzne druhy potravín na dosiahnutie kulinárskych cieľov.

Údržba: Neponechávajte nože s potravinovými zvyškami, ale ihneď ich očistite po každom použití. Nože dôkladne opláchnite teplou vodou a miernym čistiacim prostriedkom. Odstráňte potravinové zvyšky a nečistoty.

Záručná doba: 12 rokov od dátumu nákupu za predpokladu, že sú použité v súlade s určeným účelom a dodržiavajú sa pokyny týkajúce sa starostlivosti a skladovania. Záruka nezahŕňa bežné opotrebenie ani poškodenie v dôsledku nesprávneho používania alebo údržby. V prípade chýb, ktoré sú zahrnuté do záruky, by sa mal spotrebiteľ s popisom problému obrátiť na výrobcu.

Deutsch

Hersteller: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Adresse: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovakia
Telefon: +494049078890
E-Mail: service@grossman-grandway.com

Marke: GROSSMAN

Produktname: Kitchen knife set SL3086A Bryant

- Kochmesser:** Klinge 195 mm, Griff 135 mm, Gewicht 142 G
- Santoku-Messer:** Klinge 178 mm, Griff 133 mm, Gewicht 142 G
- Brotmesser:** Klinge 203 mm, Griff 127 mm, Gewicht 128 G
- Tranchiermesser:** Klinge 196 mm, Griff 129 mm, Gewicht 127 G
- Schälmesser:** Klinge 126 mm, Griff 113 mm, Gewicht 58 G
- Messerblock:** Länge 162 mm, Breite 90 mm, Höhe 236 mm, Gewicht 1677 G

Materiál Klinge: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Materiál Griff: Polypropylen, Schwarz

Materiál Messerblock: Gummibaum

Modell: SL3086A

Serie: 010624-004

Die Kategorie des Messers: Messer der normalen Kategorie (N) im Sinne der DIN-Norm: EN ISO 8442-1

Nachschärfbare Schneide für dauerhafte Leistung.

Sicherheit: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Messern in der Nähe anderer Personen. Es wird empfohlen, die Verwendung von Messern bei Müdigkeit oder Ablenkung zu vermeiden. Bewahren Sie Messer an einem sicheren Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.

Verwendung: Der Zweck eines Küchenmessers besteht darin, verschiedene Arten von Lebensmitteln zu schneiden, zu zerkleinern und zu verarbeiten, um kulinarische Ziele zu erreichen.

Pflege: Lassen Sie Messer nicht mit Lebensmittelresten liegen, sondern reinigen Sie sie sofort nach jedem Gebrauch. Spülen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Entfernen Sie Lebensmittelreste und Verschmutzungen.

Garantiezeit: 12 Jahre ab Kaufdatum, unter der Voraussetzung, dass das Messer gemäß dem vorgesehenen Zweck verwendet und die Pflege- und Aufbewahrungshinweise beachtet werden. Die Garantie deckt keine normale Abnutzung oder Schäden durch unsachgemäße Verwendung oder Pflege ab. Im Falle von Mängeln, die unter die Garantie fallen, sollte sich der Verbraucher mit einer Beschreibung des Problems an den Hersteller wenden.

English

Manufacturer: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Address: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovakia
Phone: +494049078890
Email: service@grossman-grandway.com
Brand: GROSSMAN
Product name: Kitchen knife set SL3086A Bryant

- Chef's knife:** Blade 195 mm, Handle 135 mm, Weight 142 g
- Santoku knife:** Blade 178 mm, Handle 133 mm, Weight 142 g
- Bread knife:** Blade 203 mm, Handle 127 mm, Weight 128 g
- Carving knife:** Blade 196 mm, Handle 129 mm, Weight 127 g
- Paring knife:** Blade 126 mm, Handle 113 mm, Weight 58 g
- Knife block:** Length 162 mm, Width 90 mm, Height 236 mm, Weight 1677 g

Blade material: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Handle material: Polypropylene, Black.

Knife block material: Rubberwood.

Model: SL3086A

Series: 010624-004

Knife category: Standard category knife (N) according to the DIN standard: EN ISO 8442-1.

Sharpenable blade for long-lasting performance.

Safety: Be cautious when handling knives near other people. It is recommended to avoid using knives when tired or distracted. Store knives in a secure place out of reach of children.

Usage: The purpose of a kitchen knife is to cut, chop, and process various types of food to achieve culinary goals.

Care: Do not leave knives with food residues; clean them immediately after each use. Rinse the knife thoroughly with warm water and a mild detergent. Remove food residues and dirt.

Warranty period: 12 years from the date of purchase, provided that the knife is used according to its intended purpose and the care and storage instructions are followed. The warranty does not cover normal wear and tear or damage due to improper use or care. In

the event of defects covered by the warranty, the consumer should contact the manufacturer with a description of the problem.

Français

Fabricant: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Adresse: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovaquie
Téléphone : +494049078890
Courriel: service@grossman-grandway.com
Marque: GROSSMAN
Nom du produit: Ensemble de couteaux de cuisine SL3086A Bryant

- Couteau de chef:** Lame 195 mm, Manche 135 mm, Poids 142 g
- Couteau Santoku:** Lame 178 mm, Manche 133 mm, Poids 142 g
- Couteau à pain:** Lame 203 mm, Manche 127 mm, Poids 128 g
- Couteau de tranche:** Lame 196 mm, Manche 129 mm, Poids 127 g
- Couteau d'épluchage:** Lame 126 mm, Manche 113 mm, Poids 58 g
- Bloc de couteaux:** Longueur 162 mm, Largeur 90 mm, Hauteur 236 mm, Poids 1677 g

Matériau de la lame: Acier inoxydable Krupp 1.4116 (X50CrMoV15).
Matériau du manche: Polypropylène, Noir.
Matériau du bloc couteaux: Hévéa.
Modèle: SL3086A
Série: 010624-004

La catégorie du couteau: Couteau de catégorie normale (N) selon la norme DIN : EN ISO 8442-1.
Lame affûtable pour une performance durable.

Sécurité: Soyez prudent lors de la manipulation des couteaux à proximité d'autres personnes. Il est recommandé d'éviter d'utiliser des couteaux en cas de fatigue ou de distraction. Conservez les couteaux dans un endroit sûr, inaccessible aux enfants.

Utilisation: Le but d'un couteau de cuisine est de couper, hacher et préparer différents types d'aliments pour atteindre des objectifs culinaires.

Entretien: Ne laissez pas les couteaux avec des restes d'aliments, mais nettoyez-les immédiatement après chaque utilisation. Rincez le couteau soigneusement à l'eau tiède et avec un détergent doux. Retirez les résidus d'aliments et les saletés.

Garantie: 12 ans à partir de la date d'achat, à condition que le couteau soit utilisé conformément à son usage prévu et que les instructions d'entretien et de stockage soient suivies. La garantie ne couvre pas l'usure normale ou les dommages causés par une utilisation ou un entretien inappropriés. En cas de défauts couverts par la garantie, le consommateur doit contacter le fabricant en fournissant une description du problème.

Español

Fabricant: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Eslovaquia
Telefoon: +494049078890
E-mail: service@grossman-grandway.com
Merk: GROSSMAN
Nombre del producto: Juego de cuchillos de cocina SL3086A Bryant

- Cuchillo de chef:** Longitud de la hoja 195 mm, Longitud del mango 135 mm, Peso 142 g
- Cuchillo Santoku:** Longitud de la hoja 178 mm, Longitud del mango 133 mm, Peso 142 g

- Cuchillo de pan:** Longitud de la hoja 203 mm, Longitud del mango 127 mm, Peso 128 g
- Cuchillo trinchante:** Longitud de la hoja 196 mm, Longitud del mango 129 mm, Peso 127 g
- Cuchillo pelador:** Longitud de la hoja 126 mm, Longitud del mango 113 mm, Peso 58 g
- Bloque de cuchillos:** Longitud 162 mm, Ancho 90 mm, Altura 236 mm, Peso 1677 g

Materiál de la hoja: Acero inoxidable 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).
Materiál del mango: Polipropileno, Negro.
Materiál del bloque para cuchillos: Árbol de caucho.
Modelo: SL3086A
Serie: 010624-004

Categoría del cuchillo: Cuchillos de categoría normal (N) según la norma DIN: EN ISO 8442-1.
Filo afilable para un rendimiento duradero.

Seguridad: Por favor, tenga cuidado al manejar cuchillos cerca de otras personas. Recomendamos evitar el uso de cuchillos cuando esté cansado o distraído. Guarde los cuchillos en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

Uso: El propósito de un cuchillo de cocina es cortar, picar y procesar varios tipos de alimentos para alcanzar objetivos culinarios.

Cuidado: No deje los cuchillos con restos de alimentos, límpielos inmediatamente después de cada uso. Enjuague el cuchillo a fondo con agua tibia y un detergente suave. Retire los restos de alimentos y la suciedad.

Período de garantía: 12 años a partir de la fecha de compra, siempre que el cuchillo se utilice según el propósito previsto y se sigan las instrucciones de cuidado y almacenamiento. La garantía no cubre el desgaste normal ni los daños por uso indebido o falta de cuidado. En caso de defectos cubiertos por la garantía, el consumidor debe contactar al fabricante con una descripción del problema.

Italiano

Produttore: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Indirizzo: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovacchia
Telefono: +494049078890
Email: service@grossman-grandway.com
Marca: GROSSMAN
Nome del prodotto: Set di coltelli da cucina SL3086A Bryant

- Coltello da cucina:** Lama 195 mm, Manico 135 mm, Peso 142 g
- Coltello Santoku:** Lama 178 mm, Manico 133 mm, Peso 142 g
- Coltello per il pane:** Lama 203 mm, Manico 127 mm, Peso 128 g
- Coltello trinciante:** Lama 196 mm, Manico 129 mm, Peso 127 g
- Coltello per pelare:** Lama 126 mm, Manico 113 mm, Peso 58 g
- Blocco coltelli:** Lunghezza 162 mm, Larghezza 90 mm, Altezza 236 mm, Peso 1677 g

Materiale della lama: Acciaio inossidabile 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).
Materiale del manico: Polipropilene, Nero.
Materiale del blocco coltelli: Albero di gomma.
Modello: SL3086A
Serie: 010624-004

Categoria del coltello: Coltelli della categoria normale (N) secondo la norma DIN: EN ISO 8442-1.
Lama affilabile per prestazioni durature.
Sicurezza: Prestare attenzione durante l'uso dei coltelli vicino ad altre persone. Si consiglia di evitare l'uso dei coltelli quando si è stanchi o distratti. Conservare i coltelli in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
Uso: Lo scopo di un coltello da cucina è tagliare, affettare e preparare vari tipi di cibo per raggiungere obiettivi culinari.