

persone. Si consiglia di evitare di utilizzare i coltelli quando si è stanchi o distratti. Conservare i coltelli in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Utilizzo: Il coltello da cucina è progettato per tagliare, affettare e lavorare diversi tipi di cibo al fine di raggiungere obiettivi culinari.

Manutenzione: Dopo l'uso, pulire immediatamente i coltelli senza lasciare residui di cibo. Sciàquare accuratamente con acqua calda e detergente delicato. Rimuovere residui di cibo e sporczia.

Periodo di garanzia: 12 anni dalla data di acquisto, a condizione che i coltelli vengano utilizzati secondo le indicazioni e che vengano seguite le istruzioni per la cura e la conservazione. La garanzia non copre l'usura normale o i danni derivanti da un uso o una manutenzione impropri. In caso di difetti coperti dalla garanzia, il consumatore dovrebbe contattare il produttore descrivendo il problema riscontrato.

Nederlands

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

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

Teléfono: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Productnaam: Keukenset SL2400C Hopewell

- 1. **Koksmes:** Lemmet 197 mm, Handvat 141 mm, Gewicht 238 g
- 2. **Trancheermes:** Lemmet 200 mm, Handvat 138 mm, Gewicht 204 g
- 3. **Broodmes:** Lemmet 188 mm, Handvat 149 mm, Gewicht 112 g
- 4. **Groentemes:** Lemmet 122 mm, Handvat 121 mm, Gewicht 93 g
- 5. **Schilmes:** Lemmet 83 mm, Handvat 119 mm, Gewicht 85 g
- 6. **Messenblok:** Lengte 150 mm, Breedte 100 mm, Hoogte 230 mm, Gewicht 1504 g

Materiaal lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij staal (X50CrMoV15).

Materiaal handvat: Zwart, Acrylnitril-Butadien-Styrol, slagvast technisch thermoplastisch hars.

Materiaal messenblok: Essen hout.

Model: SL2400C

Serie: 010624-007

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 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.

+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 SL2400C Hopewell

- 1. **Kockkniv:** Blad 197 mm, Handtag 141 mm, Vikt 238 g
- 2. **Trancherkniv:** Blad 200 mm, Handtag 138 mm, Vikt 204 g
- 3. **Brödkniv:** Blad 188 mm, Handtag 149 mm, Vikt 112 g
- 4. **Grönsakskniv:** Blad 122 mm, Handtag 121 mm, Vikt 93 g
- 5. **Skalkniv:** Blad 83 mm, Handtag 119 mm, Vikt 85 g
- 6. **Knivblock:** Längd 150 mm, Bredd 100 mm, Höjd 230 mm, Vikt 1504 g

Bladmateriäl: 1.4116 Krupp rostfritt stål (X50CrMoV15).

Handtagmateriäl: Akrylnitril-butadien-styren, slagfast teknisk termoplastiskt harts, svart.

Knivblocksmateriäl: Askrträ.

Modell: SL2400C

Serie: 010624-007

Knivkategor: 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.

Garanti: 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 — Staré Mesto, Słowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2400C Hopewell

- 1. **Nóż kuchenny:** Ostrze 197 mm, Rękojeść 141 mm, Waga 238 gram
- 2. **Nóż do tranchowania:** Ostrze 200 mm, Rękojeść 138 mm, Waga 204 gram
- 3. **Nóż do chleba:** Ostrze 188 mm, Rękojeść 149 mm, Waga 112 gram
- 4. **Nóż do warzyw:** Ostrze 122 mm, Rękojeść 121 mm, Waga 93 gram
- 5. **Nóż do obierania:** Ostrze 83 mm, Rękojeść 119 mm, Waga 85 gram
- 6. **Blok na noże:** Długość 150 mm, Szerokość 100 mm, Wysokość 230 mm, Waga 1504 gram

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Materiał rękojeści: Czarny, Akrylonitril-butadien-styren, termoplastyczny kauczuk.

Materiał bloku na noże: Jesion.

Model: SL2400C

Serie: 010624-007

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 przetrwanie różnych rodzajów żywności w celu osiągnięcia celów kulinarnej.

Konserwacja: Nie pozostawiaj noży z resztkami jedzenia, ale natychmiast po użyciu oczyść je. Dokładnie wypłucz noż ciepłą wodą i łagodnym deterгентem. 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 — Staré Mesto, Slovakia

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün Ad: Mutfak bıçağı seti SL2400C Hopewell

- 1. **Şef bıçağı:** Bıçak uzunluğu 197 mm, sap uzunluğu 141 mm, ağırlık 238 g
- 2. **Dilimleme bıçağı:** Bıçak uzunluğu 200 mm, sap uzunluğu 138 mm, ağırlık 204 g
- 3. **Ekmek bıçağı:** Bıçak uzunluğu 188 mm, sap uzunluğu 149 mm, ağırlık 112 g
- 4. **Sebze bıçağı:** Bıçak uzunluğu 122 mm, sap uzunluğu 121 mm, ağırlık 93 g
- 5. **Soyma bıçağı:** Bıçak uzunluğu 83 mm, sap uzunluğu 119 mm, ağırlık 85 g
- 6. **Bıçak bloğu:** Uzunluk 150 mm, genişlik 100 mm, yükseklik 230 mm, ağırlık 1504 g

Bıçağın Malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

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

Bıçak Bloğu Malzemesi: Meşe ağacı.

Model: SL2400C

Seri: 010624-007

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 kirliliğini 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.



KITCHEN KNIFE SET SL2400C "HOPEWELL"

