

Sicurezza: Prestare attenzione quando si maneggiano coltelli vicino ad altre persone. È consigliabile evitare di utilizzare coltelli quando si è stanchi o distratti. Conservare i coltelli in un luogo sicuro non accessibile ai bambini.

Utilizzo: Lo scopo di un coltello da cucina è tagliare, affettare e processare vari tipi di cibo per raggiungere obiettivi culinari.

Manutenzione: Non lasciare i coltelli con residui di cibo; invece, pulirli immediatamente dopo ogni uso. Sciacquare accuratamente il coltello con acqua calda e 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 il suo scopo previsto e vengano seguite le istruzioni per la cura e la conservazione. La garanzia non copre l'usura normale o i danni dovuti a un uso o una cura impropri. In caso di difetti coperti dalla garanzia, il consumatore dovrebbe contattare il produttore con 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: Keukenset SL2754D Waterloo

- Koksmes:** Lemmet 190 mm, Handvat 140 mm, Gewicht 203 g
- Santoku-mes:** Lemmet 161 mm, Handvat 142 mm, Gewicht 200 g
- Trancheermes:** Lemmet 191 mm, Handvat 139 mm, Gewicht 181 g
- Groentemes:** Lemmet 124 mm, Handvat 113 mm, Gewicht 79 g
- Schilmes:** Lemmet 85 mm, Handvat 113 mm, Gewicht 72 g
- Messenblok:** Lengte 170 mm, Breedte 120 mm, Hoogte 215 mm, Gewicht 1497 g

Materiaal lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij staal (X50CrMoV15).

Materiaal handvat: Zwart, Acrylnitril-Butadien-Styrol, thermoplastisch rubber.

Materiaal messenblok: Rubberboom.

Model: SL2754D

Serie: 010624-006

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 bewaardadviezen 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 SL2754D Waterloo

- Kockkniv:** Blad 190 mm, Handtag 140 mm, Vikt 203 g
- Santoku-kniv:** Blad 161 mm, Handtag 142 mm, Vikt 200 g
- Trancherkniv:** Blad 191 mm, Handtag 139 mm, Vikt 181 g
- Grönsakskniv:** Blad 124 mm, Handtag 113 mm, Vikt 79 g
- Skalkniv:** Blad 85 mm, Handtag 113 mm, Vikt 72 g
- Knivblock:** Längd 170 mm, Bredd 120 mm, Höjd 215 mm, Vikt 1497 g

Bladmaterial: 1.4116 Krupp rostfritt stål (X50CrMoV15).

Handtagmaterial: Akrylnitril-butadien-styren, termoplastiskt gummi, svart.

Knivblocksmaterial: Gummiträ.

Modell: SL2754D

Serie: 010624-006

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.

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 — Staré Mesto, Słowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2754D Waterloo

- Nóż kuchenny:** Ostrze 190 mm, Rękojeść 140 mm, Waga 203 g
- Nóż Santoku:** Ostrze 161 mm, Rękojeść 142 mm, Waga 200 gram
- Nóż do tranchowania:** Ostrze 191 mm, Rękojeść 139 mm, Waga 181 g
- Nóż do warzyw:** Ostrze 124 mm, Rękojeść 113 mm, Waga 79 g
- Nóż do obierania:** Ostrze 85 mm, Rękojeść 113 mm, Waga 72 g
- Blok na noże:** Długość 170 mm, Szerokość 120 mm, Wysokość 215 mm, Waga 1497 g

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15)

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

Materiał bloku na noże: Gummibaum

Model: SL2754D

Serie: 010624-006

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 resztkami 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 bıçak seti SL2754D Waterloo

- Şef bıçağı:** Bıçak 190 mm, Sap 140 mm, Ağırlık 203 g
- Santoku bıçağı:** Bıçak 161 mm, Sap 142 mm, Ağırlık 200 g
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak 191 mm, Sap 139 mm, Ağırlık 181 g
- Sebze bıçağı:** Bıçak 124 mm, Sap 113 mm, Ağırlık 79 g
- Soyma bıçağı:** Bıçak 85 mm, Sap 113 mm, Ağırlık 72 g
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 170 mm, Genişlik 120 mm, Yükseklik 215 mm, Ağırlık 1497 g

Bıçağın Malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

Sapın Malzemesi: Akrylonitril-Bütadien-Stiren, termoplastik kauçuk, Siyah.

Bıçak Bloğu Malzemesi: Kauçuk ağacı.

Model: SL2754D

Seri: 010624-006

Bıçağın Kategorisi: DIN Normu EN ISO 8442-1'e göre normal kategori (N) bıçak.

Kalıcı performans için bile bileme kenarı.

Güvenlik: Bıçakları başkalarının yakınında kullanırken dikkatli olun. Bıçakları kullanırken yorgun veya dikkatsiz olduğunda kullanılmaması tavsiye edilir. Bıçakları, çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde saklayın.

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

Bakım: Bıçakları yiyecek artıklarıyla bırakmayın, her kullanımdan hemen sonra 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 amaçlandığı şekilde kullanıldığı ve bakım ve saklama talimatlarına uyulduğu sürece geçerlidir. Garanti, normal aşınma veya uygun olmayan kullanım veya bakımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Garanti kapsamına giren kusurlar durumunda, tüketicinin problemi bir açıklamasıyla üreticiye başvurmalıdır.

GROSSMAN
KÖCHEN MESSER



KITCHEN KNIFE SET
SL2754D "WATERLOO"

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 SL2754D Waterloo

- Kuchynský nôž:** Dĺžka čepele 190 mm, rukoväť 140 mm, hmotnosť 203 g
- Santoku nôž:** Dĺžka čepele 161 mm, rukoväť 142 mm, hmotnosť 200 g
- Trhací nôž:** Dĺžka čepele 191 mm, rukoväť 139 mm, hmotnosť 181 g
- Zeleninový nôž:** Dĺžka čepele 124 mm, rukoväť 113 mm, hmotnosť 79 g
- Škrabka:** Dĺžka čepele 85 mm, rukoväť 113 mm, hmotnosť 72 g
- Blok na nože:** Dĺžka 170 mm, šírka 120 mm, výška 215 mm, hmotnosť 1497 g

Materiál čepele: 1.4116 Krupp nerezová oceľ (X50CrMoV15).

Materiál rukoväte: Čierna, acrylonitril-butadién-styrol, termoplastický kaučuk.

Materiál bloku na nože: Gummibaum.

Model: SL2754D

Séria: 010624-006

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 SL2754D Waterloo

- Kochmesser:** Klinge 190 mm, Griff 140 mm, Gewicht 203 G
- Santoku-Messer:** Klinge 161 mm, Griff 142 mm, Gewicht 200 G
- Tranchiermesser:** Klinge 191 mm, Griff 139 mm, Gewicht 181 G
- Gemüsemesser:** Klinge 124 mm, Griff 113 mm, Gewicht 79 G
- Schälmesser:** Klinge 85 mm, Griff 113 mm, Gewicht 72 G
- Messerblock:** Länge 170 mm, Breite 120 mm, Höhe 215 mm, Gewicht 1497 G

Material Klinge: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Material Griff: Acrylnitril-Butadien-Styrol, thermoplastischer Kautschuk, Schwarz.

Material Messerblock: Gummibaum.

Modell: SL2754D

Serie: 010624-006

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 SL2754D Waterloo

- Chef's knife:** Blade 190 mm, Handle 140 mm, Weight 203 g
- Santoku knife:** Blade 161 mm, Handle 142 mm, Weight 200 g
- Carving knife:** Blade 191 mm, Handle 139 mm, Weight 181 g
- Vegetable knife:** Blade 124 mm, Handle 113 mm, Weight 79 g
- Paring knife:** Blade 85 mm, Handle 113 mm, Weight 72 g
- Knife block:** Length 170 mm, Width 120 mm, Height 215 mm, Weight 1497 g

Blade material: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Handle material: Acrylonitrile-Butadiene-Styrene, thermoplastic rubber, Black.

Knife block material: Rubberwood.

Model: SL2754D

Series: 010624-006

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 SL2754D Waterloo

- Couteau de chef:** Lame de 190 mm, manche de 140 mm, poids de 203 g
- Couteau Santoku:** Lame de 161 mm, manche de 142 mm, poids de 200 g
- Couteau à découper:** Lame de 191 mm, manche de 139 mm, poids de 181 g
- Couteau à légumes:** Lame de 124 mm, manche de 113 mm, poids de 79 g
- Couteau éplucheur:** Lame de 85 mm, manche de 113 mm, poids de 72 g
- Bloc de couteaux:** Longueur de 170 mm, largeur de 120 mm, hauteur de 215 mm, poids de 1497 g

Matériau de la lame: Acier inoxydable 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Matériau du manche: Acrylonitrile-Butadiene-Styrene, caoutchouc thermoplastique, noir.

Matériau du bloc couteaux: Caoutchouc.

Modèle: SL2754D

Série: 010624-006

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

Sécurité: Soyez prudent lors de la manipulation de 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, hors de la portée des enfants.

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

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

Durée de garantie: 12 ans à partir de la date d'achat, sous réserve que le couteau soit utilisé conformément à l'usage prévu et que les instructions d'entretien et de stockage soient respectées. 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
Telefono: +494049078890
E-mail: service@grossman-grandway.com
Merk: GROSSMAN
Nombre del producto: Juego de cuchillos de cocina SL2754D

Waterloo

- Cuchillo de chef:** Longitud de la hoja 190 mm, Longitud del mango 140 mm, Peso 203 g
- Cuchillo Santoku:** Longitud de la hoja 161 mm, Longitud del mango 142 mm, Peso 200 g
- Cuchillo trinchante:** Longitud de la hoja 191 mm, Longitud del mango 139 mm, Peso 181 g
- Cuchillo para verduras:** Longitud de la hoja 124 mm, Longitud del mango 113 mm, Peso 79 g
- Cuchillo pelador:** Longitud de la hoja 85 mm, Longitud del mango 113 mm, Peso 72 g
- Bloque de cuchillos:** Longitud 170 mm, Ancho 120 mm, Altura 215 mm, Peso 1497 g

Material de la hoja: Acero inoxidable 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Material del mango: Acrilonitrilo butadieno estireno, caucho termoplástico, Negro.

Material del bloque de cuchillos: Caucho de árbol.

Modelo: SL2754D

Serie: 010624-006

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. Se recomienda 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.

Periodo 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 SL2754D Waterloo

- Coltello da chef:** Lama 190 mm, Manico 140 mm, Peso 203 g
- Coltello Santoku:** Lama 161 mm, Manico 142 mm, Peso 200 g
- Coltello per intagliare:** Lama 191 mm, Manico 139 mm, Peso 181 g
- Coltello per verdure:** Lama 124 mm, Manico 113 mm, Peso 79 g
- Coltello per sbucciare:** Lama 85 mm, Manico 113 mm, Peso 72 g
- Blocco coltelli:** Lunghezza 170 mm, Larghezza 120 mm, Altezza 215 mm, Peso 1497 g

Materiale della lama: Acciaio inossidabile 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).
Materiale del manico: Acrilonitrile-Butadiene-Styrene, gomma termoplastica, Nero.

Materiale del blocco coltelli: Legno di gomma.

Modello: SL2754D

Serie: 010624-006

Categoria coltelli: Coltelli di categoria normale (N) secondo lo standard DIN: EN ISO 8442-1. Lama affilabile per prestazioni durature.