



Kategoria noža: Nože kuchenne v 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 — Staré Mesto, Slovakiya

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün Adı: Mutfak bıçağı seti SL2515L Duncan

- Şef bıçağı:** Bıçak uzunluğu 190 mm, sap uzunluğu 140 mm, ağırlık 204 g
- Santoku bıçağı:** Bıçak uzunluğu 162 mm, sap uzunluğu 135 mm, ağırlık 204 g
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak uzunluğu 190 mm, sap uzunluğu 140 mm, ağırlık 192 g
- Ekmek bıçağı:** Bıçak uzunluğu 175 mm, sap uzunluğu 155 mm, ağırlık 200 g
- Sebze bıçağı:** Bıçak uzunluğu 122 mm, sap uzunluğu 123 mm, ağırlık 76 g
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 250 mm, genişlik 90 mm, yükseklik 250 mm, ağırlık 1561 g

Bıçağın Malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

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

Bıçak Bloğu Malzemesi: Siyah, Kauçuk ağacı.

Model: SL2515L

Seri: 010624-008

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 dağınıcılığı 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.

🇸🇪 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 SL2515L Duncan

- Kockkniv:** Blad 190 mm, Handtag 140 mm, Vikt 204 g
- Santoku-kniv:** Blad 162 mm, Handtag 135 mm, Vikt 204 g
- Trancherkniv:** Blad 190 mm, Handtag 140 mm, Vikt 192 g
- Brödkniv:** Blad 175 mm, Handtag 155 mm, Vikt 200 g
- Grönsakskniv:** Blad 122 mm, Handtag 123 mm, Vikt 76 g
- Knivblock:** Längd 250 mm, Bredd 90 mm, Höjd 250 mm, Vikt 1561 g

Bladmateriäl: 1.4116 Krupp rostfritt stäl (X50CrMoV15).

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

Knivblocksmateriäl: Svart, gummiträ.

Modell: SL2515L

Serie: 010624-008

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 — Staré Mesto, Slowacka

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2515L Duncan

- Nóż kuchenny:** Ostrze 190 mm, Rękojeść 140 mm, Waga 204 g
- Nóż Santoku:** Ostrze 162 mm, Rękojeść 135 mm, Waga 204 g
- Nóż do tranchowania:** Ostrze 190 mm, Rękojeść 140 mm, Waga 192 g
- Nóż do chleba:** Ostrze 175 mm, Rękojeść 155 mm, Waga 200 g
- Nóż do warzyw:** Ostrze 122 mm, Rękojeść 123 mm, Waga 76 g
- Blok na noże:** Długość 250 mm, Szerokość 90 mm, Wysokość 250 mm, Waga 1561 g

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

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

Materiał bloku na noże: Czarny, Gummibaum.

Model: SL2515L

Serie: 010624-008

Sicurezza: Prestare attenzione nell'uso dei coltelli vicino ad altre 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. Sciacquare accuratamente con acqua calda e detergente delicato. Rimuovere residui di cibo e sporcizia.

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, Slowakije

Telefóno: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Productnaam: Keukenset SL2515L Duncan

- Koksmes:** Lemmet 190 mm, Handvat 140 mm, Gewicht 204 g
- Santoku-mes:** Lemmet 162 mm, Handvat 135 mm, Gewicht 204 g
- Trancheermes:** Lemmet 190 mm, Handvat 140 mm, Gewicht 192 g
- Broodmes:** Lemmet 175 mm, Handvat 155 mm, Gewicht 200 gram
- Groentemes:** Lemmet 122 mm, Handvat 123 mm, Gewicht 76 g
- Messenblok:** Lengte 250 mm, Breedte 90 mm, Hoogte 250 mm, Gewicht 1561 g

Materiaal Lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij staal (X50CrMoV15).

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

Materiaal Messenblok: Zwart, Gummibaum.

Model: SL2515L

Serie: 010624-008

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 vermoeidheid 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



