



SCHULTE-UFER®

- | | |
|----|---|
| DE | Gebrauchs- und Pflegehinweise
Messer |
| EN | Instructions for use and care
Knives |
| ES | Instrucciones de uso y cuidado
Cuchillos |
| FR | Conseils d'utilisation et d'entretien
Couteaux |
| IT | Istruzioni per l'uso e la manutenzione
Coltelli |
| NL | Gebruiks- en onderhoudsinstructies
Messen |
| PL | Instrukcja użytkowania i konserwacji
Nóż |
| PT | Instruções de utilização e cuidados
Facas |

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

lesen Sie diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Sie finden sie auch auf unserer Homepage (www.schulteuer.de). Unsere Messer sind für das Schneiden von Lebensmitteln im Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungsfälle bestimmt.

1. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Anschließend das Messer gründlich mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel, einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste spülen und gut abtrocknen.

2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

Messer sind scharfe Küchenwerkzeuge für Erwachsene. Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer oder unvorsichtiger Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines Messers lassen. Messer an einem sicheren Ort aufbewahren. Niemals lose in einer Schublade ablegen. Verwenden Sie kein beschädigtes Messer. Es dürfen keine Änderungen am Messer vorgenommen werden.

3. GEBRAUCHSHINWEISE

Nur scharfe Messer sind sicher und einfach in der Anwendung. Edelstahlklingen ohne Wellenschliff können mit einem Wetzstahl geschärft werden. Messer mit Wellenschliff sollten nur von professionellen Messerschleifern geschärft werden. Nur weichere Schneideoberflächen (etwa aus Holz oder Kunststoff) einsetzen.

4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Messer sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Benutzte Messer nie längere Zeit ungereinigt lassen. Das Messer nicht einweichen oder feucht liegen lassen. Hartnäckigere Flecken mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Edelstahlpflegemittel behandeln. Holzgriffe nach dem Spülen mit etwas Pflanzenöl einreiben.

5. ENTSORGUNG

Produkt und Verpackung sind den Vorschriften des örtlichen Entsorgungssystems gemäß zu entsorgen. Führen Sie das wertvolle Material nach Ende der Nutzung möglichst wieder dem Recyclingkreislauf zu! Kontaktieren Sie bei Fragen Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

6. GEWÄHRLEISTUNG

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Sollte es innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie das Messer bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

DEAR CUSTOMER,

Please read these instructions for use and care completely and carefully. You can also find them on our website (www.schulteufer.de). Our knives are intended for cutting food in the home or for similar applications.

1. BEFORE FIRST USE

Remove any stickers and labels. Then rinse the knife thoroughly with hot water and standard dishwashing detergent, a soft cloth, a sponge, or a soft brush, and dry thoroughly.

2. SAFETY AND WARNING INFORMATION

Knives are sharp kitchen tools for adults. Use the knife only for its intended purpose. Improper or careless use can lead to injury. Never leave children unattended near a knife. Store knives in a safe place. Never leave them loose in a drawer. Do not use a damaged knife. No modifications may be made to the knife.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Only sharp knives are safe and easy to use. Stainless steel blades without a serrated edge can be sharpened with a whetstone. Serrated knives should only be sharpened by professional knife sharpeners. Only use softer cutting surfaces (e.g., wood or plastic).

4. CLEANING AFTER USE

Knives are not suitable for cleaning in the dishwasher. Never leave used knives uncleaned for extended periods. Do not soak the knife or leave it damp. Treat stubborn stains with a soft cloth and a standard stainless steel care product. Rub wooden handles with a little vegetable oil after washing.

5. DISPOSAL

The product and packaging must be disposed of in accordance with the regulations of your local waste disposal system. If possible, recycle this valuable material after use! Contact your local waste disposal company if you have any questions.

6. WARRANTY

The statutory warranty rights apply. Should any complaints arise within the statutory warranty period or other warranty periods granted, please return the knife along with the receipt to your retailer or contact our customer service:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germany

Tel.: +49 (0) 2933.9810
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

ESTIMADO CLIENTE,

Lea atentamente y en su totalidad estas instrucciones de uso y cuidado. También podrá encontrarlos en nuestra página web (www.schulteuer.de). Nuestros cuchillos están diseñados para cortar alimentos en el hogar o para aplicaciones similares.

1. ANTES DEL PRIMER USO

Retire cualquier pegatina o etiqueta que pueda haber. A continuación, enjuague bien el cuchillo con agua caliente y detergente lavavajillas habitual, un paño suave, una esponja o un cepillo suave y séquelo bien.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

Los cuchillos son herramientas de cocina afiladas para adultos. Utilice el cuchillo únicamente para el fin previsto. El uso inadecuado o descuidado puede provocar lesiones. Nunca deje a los niños sin supervisión cerca de un cuchillo. Mantenga los cuchillos en un lugar seguro. Nunca lo dejes suelto en un cajón. No utilice un cuchillo dañado. No se podrán realizar modificaciones al cuchillo.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Sólo los cuchillos afilados son seguros y fáciles de utilizar. Las hojas de acero inoxidable sin borde dentado se pueden afilar con una piedra de afilar. Los cuchillos dentados sólo deben ser afilados por afiladores de cuchillos profesionales. Utilice únicamente superficies de corte más blandas (por ejemplo, de madera o plástico).

4. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

Los cuchillos no son aptos para lavarlos en el lavavajillas. Nunca deje cuchillos usados sin limpiar durante largos periodos de tiempo. No deje el cuchillo en remojo ni mojado. Trate las manchas más difíciles con un paño suave y un producto de cuidado de acero inoxidable estándar. Después de enjuagar, frote los mangos de madera con un poco de aceite vegetal.

5. DESECHO

El producto y el embalaje deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones del sistema local de eliminación de residuos. ¡Si es posible, devuelva el material valioso al ciclo de reciclaje después de su uso! Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su empresa local de eliminación de residuos.

6. GARANTÍA

Se aplican los derechos de garantía legales. Si tiene alguna queja dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía otorgados, devuelva el cuchillo a su distribuidor junto con el recibo o comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Alemania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteufer.de

CHER CLIENT,

Veuillez lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation et d'entretien. Vous pouvez également les trouver sur notre page d'accueil (www.schulteuer.de). Nos couteaux sont conçus pour couper des aliments à la maison ou pour des applications similaires.

1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les autocollants et étiquettes éventuellement présents. Rincez ensuite soigneusement le couteau avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle standard, un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce et séchez-le bien.

2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

Les couteaux sont des ustensiles de cuisine tranchants pour les adultes. Utilisez le couteau uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation inappropriée ou négligente peut entraîner des blessures. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un couteau. Gardez les couteaux dans un endroit sûr. Ne jamais stocker en vrac dans un tiroir. N'utilisez pas de couteau endommagé. Aucune modification ne peut être apportée au couteau.

3. MODE D'EMPLOI

Seuls les couteaux bien aiguisés sont sûrs et faciles à utiliser. Les lames en acier inoxydable sans bord dentelé peuvent être affûtées avec une pierre à aiguiser. Les couteaux dentelés ne doivent être affûtés que par des aiguiseurs de couteaux professionnels.

Utilisez uniquement des surfaces de coupe plus souples (par exemple en bois ou en plastique).

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Les couteaux ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle. Ne laissez jamais les couteaux usagés non nettoyés pendant de longues périodes. Ne pas faire tremper le couteau ni le laisser mouillé. Traitez les taches plus tenaces avec un chiffon doux et un produit d'entretien standard pour acier inoxydable. Après rinçage, frottez les manches en bois avec un peu d'huile végétale.

5. ÉLIMINATION

Le produit et l'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Si possible, remettez le matériau précieux dans le cycle de recyclage après son utilisation ! Si vous avez des questions, contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets.

6. GARANTIE

Les droits de garantie légaux s'appliquent. Si vous avez des réclamations pendant la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner le couteau à votre revendeur avec le reçu ou contacter notre service client:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Tél. : +49 (0) 2933.9810
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

GENTILE CLIENTE,

Si prega di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la manutenzione. Li potete trovare anche sulla nostra homepage (www.schulteuffer.de). I nostri coltelli sono progettati per tagliare gli alimenti in casa o per applicazioni simili.

1. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere eventuali adesivi ed etichette presenti. Quindi sciacquare accuratamente il coltello con acqua calda e un normale detersivo per piatti, un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata e asciugarlo bene.

2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

I coltelli sono utensili da cucina affilati adatti agli adulti. Utilizzare il coltello solo per lo scopo per cui è stato progettato. Un uso improprio o negligente può provocare lesioni. Non lasciare mai i bambini incustoditi vicino a un coltello. Conservare i coltelli in un luogo sicuro. Non lasciarlo mai in un cassetto. Non utilizzare un coltello danneggiato. Non è consentito apportare modifiche al coltello.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Solo i coltelli affilati sono sicuri e facili da usare. Le lame in acciaio inossidabile senza bordo seghettato possono essere affilate con una pietra per affilare. I coltelli seghettati devono essere affilati solo da affilatori professionisti. Utilizzare solo superfici di taglio morbide (ad esempio in legno o plastica).

4. PULIZIA DOPO L'USO

I coltelli non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Non lasciare mai i coltelli usati senza pulirli per lunghi periodi di tempo. Non immergere il coltello né lasciarlo bagnato. Trattare le macchie più ostinate con un panno morbido e un prodotto standard per la cura dell'acciaio inossidabile. Dopo il risciacquo, strofinare i manici in legno con un po' di olio vegetale.

5. DISPOSIZIONE

Il prodotto e l'imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Se possibile, reinserire il materiale prezioso nel ciclo di riciclaggio dopo l'uso! In caso di domande, contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti.

6. GARANZIA

Valgono i diritti di garanzia previsti dalla legge. In caso di reclami durante il periodo di garanzia legale o altri periodi di garanzia concessi, restituire il coltello al rivenditore insieme alla ricevuta o contattare il nostro servizio clienti:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Germania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteufer.de

BESTE KLANT,

Lees deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. U vindt ze ook op onze homepage (www.schulteuffer.de). Onze messen zijn ontworpen voor het snijden van voedsel thuis of voor soortgelijke toepassingen.

1. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder eventuele stickers en etiketten. Spoel het mes vervolgens grondig af met heet water en afwasmiddel, een zachte doek, een spons of een zachte borstel en droog het goed af.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE

Messen zijn scherpe keukengereedschappen voor volwassenen. Gebruik het mes alleen waarvoor het bedoeld is. Onjuist of onzorgvuldig gebruik kan leiden tot letsel. Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van een mes. Bewaar messen op een veilige plaats. Nooit los in een lade bewaren. Gebruik geen beschadigd mes. Er mogen geen wijzigingen aan het mes worden aangebracht.

3. GEBRUIKSAANWIJZING

Alleen scherpe messen zijn veilig en gemakkelijk te gebruiken. Messen van roestvrij staal zonder kartelrand kunnen met een slijpsteen worden geslepen. Gekartelde messen mogen alleen door professionele messenslijpers worden geslepen. Gebruik alleen zachtere snijvlakken (bijvoorbeeld van hout of kunststof).

4. SCHOONMAKEN NA GEBRUIK

Messen zijn niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen. Laat gebruikte messen nooit voor langere tijd onschoon gemaakt liggen. Laat het mes niet weken of nat worden. Behandel hardnekkigere vlekken met een zachte doek en een standaard onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Wrijf de houten handgrepen na het afspoelen in met een beetje plantaardige olie.

5. BESCHIKBAARHEID

Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Indien mogelijk, breng het waardevolle materiaal na gebruik terug in de recyclingkringloop! Als u vragen heeft, neem dan contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

6. GARANTIE

De wettelijke garantierechten zijn van toepassing. Mocht u binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen klachten hebben, dan kunt u het mes samen met de kassabon retourneren aan uw dealer of contact opnemen met onze klantenservice:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Duitsland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteufer.de

SZANOWNY KLIENCIE,

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Znajdziesz je również na naszej stronie internetowej (www.schulteuffer.de). Nasze noże przeznaczone są do krojenia żywności w domu lub do podobnych zastosowań.

1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń wszelkie naklejki i etykiety, które mogą się tam znajdować. Następnie dokładnie opłucz nóż gorącą wodą z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń, miękką ściereczką, gąbką lub delikatną szczoteczką i dobrze osusz.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Noże to ostre narzędzia kuchenne dla dorosłych. Używaj noża wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe lub nieostrożne użytkowanie może spowodować obrażenia. Nigdy nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu noża. Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu. Nigdy nie przechowuj luzem w szufladzie. Nie używaj uszkodzonego noża. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji noża.

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Tylko ostre noże są bezpieczne i łatwe w użyciu. Ostrza ze stali nierdzewnej bez ząbkowanego ostrza można ostrzyć za pomocą osetki. Noże ząbkowane powinny być ostrzone wyłącznie przez profesjonalnych ostrzałów. Używaj wyłącznie miękkich powierzchni tnących (np. wykonanych z drewna lub plastiku).

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Noże nie nadają się do mycia w zmywarce. Nigdy nie pozostawiaj używanych noży nieoczyszczonych przez dłuższy czas. Nie moczyć noża i nie pozostawiać go mokrym. Uporczywe plamy można usuwać miękką ściereczką i standardowym środkiem do pielęgnacji stali nierdzewnej. Po wypłukaniu drewniane uchwyty należy natrzeć niewielką ilością oleju roślinnego.

5. SPRZEDAŻ

Produkt i opakowanie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli to możliwe, po wykorzystaniu oddaj wartościowy materiał do recyklingu! Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

6. GWARANCJA

Obowiązują ustawowe prawa gwarancyjne. Jeśli w okresie gwarancji ustawowej lub w innych okresach udzielonej gwarancji pojawią się jakiegokolwiek reklamacje, należy zwrócić nóż sprzedawcy wraz z paragonem lub skontaktować się z naszym działem obsługi klienta:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Niemcy

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteufer.de

CARO CLIENTE,

Leia estas instruções de utilização e cuidados completa e cuidadosamente. Também pode encontrá-los na nossa página inicial (www.schulteuer.de). As nossas facas são concebidas para cortar alimentos em casa ou para aplicações semelhantes.

1. ANTES DO PRIMEIRO USO

Remova quaisquer autocolantes e etiquetas que possam estar presentes. De seguida, passe bem a faca por água quente e detergente normal, um pano macio, uma esponja ou uma escova suave e seque-a bem.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E DE AVISO

As facas são utensílios de cozinha afiados para adultos. Utilize a faca apenas para o fim a que se destina. O uso impróprio ou descuidado pode resultar em ferimentos. Nunca deixe as crianças sozinhas perto de uma faca. Mantenha as facas num lugar seguro. Nunca guarde solto numa gaveta. Não utilize uma faca danificada. Nenhuma modificação pode ser feita na faca.

3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Apenas as facas afiadas são seguras e fáceis de utilizar. As lâminas de aço inoxidável sem fio serrilhado podem ser afiadas com uma pedra de afiar. As facas serrilhadas devem ser afiadas apenas por amoladores profissionais. Utilize apenas superfícies de corte mais macias (por exemplo, de madeira ou plástico).

4. LIMPEZA APÓS O USO

As facas não são adequadas para lavagem na máquina de lavar louça. Nunca deixe as facas usadas sem limpeza durante longos períodos de tempo. Não deixe a faca de molho nem a deixe molhada. Trate manchas mais difíceis com um pano macio e um produto de manutenção padrão para aço inoxidável. Após enxaguar, esfregue os cabos de madeira com um pouco de óleo vegetal.

5. DISPOSIÇÃO

O produto e a embalagem devem ser eliminados de acordo com os regulamentos locais do sistema de eliminação de resíduos. Se possível, devolva o material valioso ao ciclo de reciclagem após a utilização! Caso tenha alguma dúvida, contacte a empresa local de eliminação de resíduos.

6. GARANTIA

Aplicam-se os direitos de garantia legal. Caso tenha alguma reclamação dentro do período de garantia legal ou outros períodos de garantia concedidos, devolva a faca ao seu concessionário juntamente com o recibo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice

Hauptstr. 56

59846 Sundern

Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de

www.schulteufer.de

Josef Schulte-Ufer KG

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Phone: +49 (0) 2933.981-0

info@schulte-ufer-kg.de · www.schulteufer.de

CU-1061-1