



DE

Pflegeipps Messer:

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Die Messer bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Messer sind nur zum Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen.
- Zum Schneiden ist stets ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff zu benutzen.
- Reinigen Sie Ihre Messer per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.
- Säubern Sie Ihre Messer immer gleich nach der Benutzung – vor allem nach dem Schneiden von säurehaltigen Nahrungsmitteln. Essensreste können sonst zu Verfärbungen und auch zu Flugrost führen. Trocknen Sie anschließend Ihre Messer mit einem weichen Tuch ab.
- Das Schärfen der Klingen sollte mit einem hochwertigen Schleifmittel wie einem Schleifstein erfolgen.

Messer mit Bambusgriff (Modellnummern: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Nicht geeignet für die Geschirrspülmaschine.
- Richtige Pflege hilft, die natürliche Schönheit des Bambusgriffs zu erhalten: Reiben Sie nach der Reinigung gelegentlich etwas Speiseöl auf den Bambusgriff.

Messer mit Edelstahlgriff (Modellnummern: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Geeignet für die Geschirrspülmaschine.

Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 1528352
E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

PL

Wskazówki dotyczące pielęgnacji noży:

- Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.
- Nasze noże są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Przeznaczone wyłącznie do krojenia żywności.
- Kroić należy zawsze na deskach do krojenia, wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego.
- Noże należy myć ręcznie przy użyciu popularnego detergentu i ciepłej wody. Unikać żrących środków czyszczących.
- Zawsze należy wyczyścić noża po użyciu – zwłaszcza po spożyciu pokarmów kwaśnych. Resztki mogą spowodować przebarwienia lub powstawanie rdzy. Następnie należy wysuszyć noże miękką szmatką.
- Ostrzyć za pomocą wysokiej jakości środków, takich jak kamień do ostrzenia.

Nóż z bambusową rączką (modele nr: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- Właściwa konserwacja pomaga zachować naturalne piękno bambusowej rączki: Po oczyszczeniu od czasu do czasu wcierać w bambusową rączkę trochę oleju jadalnego.

Nóż z uchwytem ze stali nierdzewnej (modele nr: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 008004911946
E-Mail: kontakt@kaufland.pl

CZ

Tipy pro ošetřování nožů:

- Uchovávejte tento návod na obsluhu na bezpečném místě.
- Naše nože jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli. Používá se výhradně pro řezání potravin.
- Řezání provádějte vždy na desce ze dřeva nebo z plastu.
- Čistěte své nože ručním mytím s pomocí obvykle prodáváného čistícího prostředku a teplé vody. Vyhněte se agresivním nebo také drhacím čistícím prostředkům.
- Čistěte své nože vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídla mohou jinak vést k zbarvení a rovněž k náletu rzi. Následně své nože osušte s pomocí měkkého hadříku.
- Používejte vysoce kvalitní brusnou pomůcku, jako je brusný kámen pro ostření.

Nůž s bambusovým držadlem (Modelová čísla: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Nevhodné do myčky nádobí.

- Správná péče pomůže zachovat přirozenou krásu bambusového držadla: Věťte po čištění případně trochu jedlého oleje do bambusového držadla.

Nůž s držadlem z nerezové oceli (Modelová čísla: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Vhodné do myčky nádobí.

Servis

CZ Servis Česká republika
Tel.: 800600632
E-Mail: kontakt@kaufland.cz

RO MD

Sfaturi de îngrijire pentru cuțit:

- Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur.
- Cuțitele noastre sunt făcute din din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Ele sunt destinate exclusiv tăierii alimentelor.
- Tăiați întotdeauna folosind un tocător de lemn sau de plastic.
- Curățați cuțitele prin spălare manuală, cu un detergent obișnuit din comerț și cu apă caldă. Evitați detergentii agresivi și cei de frecare.
- Curățați cuțitele întotdeauna imediat după folosire – mai ales după tăierea alimentelor care conțin acizi. Altfel, resturile de mâncare pot duce la decolorări și la ruginire. Curățați apoi cuțitele cu o cârpă moale.
- Ascuțiți lamele folosind ascuțitori de înaltă calitate, de exemplu o piatră abrazivă.

Cuțit cu mâner din bambus (numere model: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Nu este potrivit pentru mașina de spălat vase.

- Îngrijirea corectă ajută la păstrarea frumuseții naturale a mânerului din bambus: După curățare frecați ocazional mânerul din cu pușin ulei alimentar.

Cuțit cu mâner din inox (numere model: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Este potrivit pentru mașina de spălat vase.

Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în continuare.

Pentru acest produs primiți o garanție de 2 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original. Acesta reprezintă dovada achiziției.

Dacă în decurs de 2 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul – la alegerea noastră – produsul. Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția se aplică numai pentru defecte de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului care prezintă umre normale de uzură și care sunt vâzute ca piese de schimb sau deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare, acumulatori sau piese fabricate din sticlă.

Impul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 498387-2204) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Proizvod defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service

RO Service România și Moldova
Tel.: 0800890239
E-Mail: client@kaufland.ro

SK

Tipy na údržbu noža:

- Návod na používanie si uschovajte na bezpečnom mieste.
- Naše nože sú vyrábané z vysokokvalitnej nehrdzavejúcej ocele. Sú určené výhradne na krájanie potravín.
- Krájanie vykonávajte na drevených alebo plastových doskách na krájanie.
- Vaše nože čistite ručne s bežným čistiacim prostriedkom a pod teplou vodou. Nepoužívajte žiadne agresívne alebo drhnuce čistiace prostriedky.
- Nože čistite ihneď po použití – predovšetkým po krájaní potravín s obsahom kyselín. Zvyšky jedál môžu spôsobiť sfarbenie alebo vznik jemnej hrdze. Nože následne osušte jemnou utierkou.
- Na ostrenie používajte vysokokvalitnú pomôcku na brúsenie, ako napríklad brúsný kameň.

Nôž s bambusovou rukoväťou (modely číslo: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Nevhodný do umývačky na riad.

- Správna starostlivosť pomôže zachovať prirodzenú krásu bambusovej rukoväte: Bambusovú rukoväť natrite občas po vyčistení jedlým olejom.

Nôž s nerezovou rukoväťou (modely číslo: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Vhodný do umývačky na riad.

● Servis

SK Servis Slovensko
Tel.: 0800 008158
E-pošta: info@kaufland.sk

HR

Savjeti za održavanje noževa:

- Upute za uporabu pohranite na sigurnom mjestu.
- Naši su noževi izrađeni od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika. Koristi se isključivo za rezanje hrane.
- Uvijek režite na pločama za rezanje od drva ili plastike.
- Noževe čistite ručnim pranjem koristeći uobičajeno sredstvo za čišćenje i toplu vodu. Izbjegavajte nagrizajuća sredstva i sredstva za ribanje.
- Očistite noževe odmah nakon korištenja – posebice nakon rezanja namirnica koje sadrže kiseline. Ostaci hrane mogu uzrokovati promjenu boje i lebdeću hrđu. Potom osušite noževe mekanom krpom.
- Za ostrenje koristite visokokvalitetno pomagalo za brúšenje, kao što je brus.

Nož s drškom od bambusa (broj modela: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

- Pravilna njega pomaže u održavanju prirodne ljepote drške od bambusa: Nakon čišćenja bambusovu dršku povremeno istrljajte jestivim uljem.

Nož s drškom od nehrđajućeg čelika (broj modela: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Prikladan je za pranje u perilici posuđa.

● Jamstvo

Proizvod se brižno izrađuje prema strogim smjernicama kvalitete i prije isporuke savjesno ispituje. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu, na raspolaganju imate zakonska prava protiv prodavača tog uređaja. Vaša zakonska prava ovim našim jamstvom koje je predstavljeno u nastavku, ostaju netaknuta.

Za ovaj proizvod dobivate jamstvo u trajanju od 2 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Molimo dobro sačuvajte originalan račun s blagajne. To je dokumentacija kao dokaz kupovine koji će se zahtijevati.

Ako u razdoblju od 2 godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastane kakva greška na materijalu ili tvornička greška, proizvod ćemo – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo se poništava, kada se proizvod ošteti, nestručno koristi ili ne održava.

Jamstvo vrijedi za nedostatke na materijalu ili tvorničke pogreške. Ovo jamstvo se ne proteže na dijelove proizvoda, koji podliježu normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati kao normalni potrošni dijelovi (npr. baterije) ili za oštećenja na krhkim dijelovima, npr. prekidaču, punjivim baterijama ili takvi, koji su izrađeni od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 498387-2204) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800806355
E-Mail: kontakt@kaufland.hr

BG

Съвети за поддръжка на ножа:

- Съхранявайте ръководството за експлоатация на сигурно място.
- Нашите ножове са изработени от висококачествена неръждаема стомана. Те са предназначени единствено за рязане на хранителни продукти.
- Винаги режете върху дървени или пластмасови дъски за рязане.
- Почиствайте ножовете чрез измиване на ръка с обикновен почистващ препарат и топла вода. Избягвайте агресивни или абразивни почистващи средства.
- Винаги почиствайте ножовете веднага след използване – преди всичко след рязане на съдържащи киселини хранителни продукти. В противен случай остатъци от храни могат да доведат до промени по цвета, а също и до повърхностна ръжда. След това подсушавайте ножовете с мека кърпа.
- Използвайте висококачествено средство за заточване, като напр. точилен камък.

Нож с бамбукова дръжка (номера на моделите: HG00250A/HG00250B/HG00250C)

- Не е подходящ за миялна машина.
- Правилната поддръжка спомага за запазване на естествената красота на бамбуковата дръжка: От време на време след почистване натривайте бамбуковата дръжка с малко олио.

Нож с дръжка от неръждаема стомана (номера на моделите: HG00250D/HG00250E/HG00250F)

- Подходящ за миялна машина.

● Сервиз

BG Сервиз България
Телефон: 008001184975
Е-мейл: info@kaufland.bg



IAN 498387-2204
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG00250A /
HG00250B / HG00250C /
HG00250D /
HG00250E / HG00250F
Version: 09/2022