DE WMF ULTIMATE BLACK

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

Um die Schneidleistung des Messers zu erhalten, folgende Empfehlungen: Scharfe Klingen sind empfindlich. Wählen Sie ein klingenschonendes Schneidbrett aus Holz, Bambus oder hochwertigem Kunststoff. Schneiden Sie nicht auf harten Unterlagen wie Stein, Marmor, Granit Glas, Porzellan oder hartem Kunststoff. Kratzen und schieben von Schnittgut ist mit dem Klingenrücken durchzuführen und nicht mit der Schneide der Klinge. Die Messer dürfen nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwendet werden und nicht für Dreh- oder Hebelbewegungen eingesetzt werden. Kein Schneiden von sandigen bzw. stark verschmutzen Lebensmitteln.

Das Messer verliert die Diamond like Carbon Beschichtung und die langanhaltende Schärfe bei Bearbeitung durch Messerschärfer, Schleifsteine oder Wetzstähle. Dies ist jedoch eine Möglichkeit, um bei einer eingeschränkten Schneidleistung durch die Nichtbeachtung der oben genannten Hinweise eine Standard-Schärfe wiederherzustellen.

HINWEISE ZUR PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Reinigen Sie Ihre Messer nach jedem Arbeitsgang und trocknen Sie die Klingen sorgfältig ab. Nur Handwäsche mit einem haushaltsüblichen Tuch oder weichem Schwamm. Nicht für die Spülmaschine geeignet. Keine scharfen und abrasiven Reinigungsmittel verwenden. Um das Messer vor Beschädigungen zu schützen, sollten diese kontaktfrei zu anderen Klingen, metallischen Gegenstanden und Küchen-Utensilien verwendet und aufbewahrt werden. Der ideale Aufbewahrungsort ist ein Messerblock aus Holz oder mit Kunststoff-Einsatz. Magnetleisten aus Edelstahl sollten vermieden werden.

EN WMF ULTIMATE BLACK

INSTRUCTIONS FOR USE

To maintain the cutting performance of the knife, we recommend the following: Sharp blades are delicate. Choose a blade-friendly chopping board made of wood, bamboo or high-quality plastic. Do not cut on hard surfaces such as stone, marble, granite, glass, porcelain or hard plastic. To scrape and push off cut food, use the blade spine and not the cutting edge of the blade. The knives should only be used to cut food and should not be used for turning or lifting. Do not use them to cut sandy or heavily soiled food.

The knife loses its diamond-like carbon coating and its long-lasting sharpness when processed with a knife sharpener, whetstone or steel. However, this is an opportunity to restore the knife to its original sharpness if its cutting performance has become impaired due to the instructions above not being observed.

INSTRUCTIONS FOR CARE AND STORAGE

Always clean your knives after each use and dry the blades carefully. Wash by hand only using a standard household cloth or soft sponge. Not suitable for use in the dishwasher. Do not use harsh or abrasive cleaning agents. To protect the knife from damage, it should be used and kept away from other blades, metal objects and kitchen utensils. The ideal storage place is a knife block made of wood or with a plastic insert. Magnetic strips made of stainless steel should be avoided.

FR WMF ULTIMATE BLACK

CONSEILS D'UTILISATION

un tranchant standard dans le cas où la performance de coupe est limitée suite au non-respect des conseils susmentionnés.

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET D'ENTREPOSAGE

Nettoyez votre couteau après chaque utilisation et séchez soigneusement les lames. Lavage uniquement à la main avec un chiffon usuel ou une éponge douce. Ne va pas au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Pour éviter d'endommager le couteau, il convient de l'utiliser et de le ranger de façon qu'il n'entre pas en contact avec d'autres lames, objets métalliques et ustensiles de cuisine. Le lieu de rangement idéal est un bloc à couteaux en bois ou en plastique. Il faut éviter les penderies aimantées en acier inoxydable.

ES WMF ULTIMATE BLACK

INSTRUCCIONES DE USO

Para mantener el rendimiento de corte del cuchillo, siga las siguientes recomendaciones: Las hojas afiladas son delicadas. Utilice únicamente tablas de cortar de madera, bambú o plástico de alta calidad. No corte sobre superficies duras como piedra, mármol, granito, porcelana o plástico duro. Para raspar y empujar el material cortado se debe usar la parte opuesta al filo de la hoja y no la parte afilada. Los cuchillos solo deben utilizarse para cortar alimentos y no para realizar movimientos de palanca o de giro. No se deben cortar alimentos con tierra o con mucha suciedad.

El cuchillo pierde el revestimiento Diamond like Carbon y el afilado duradero si se trata con afilador de cuchillos, piedra afiladora o chairas de acero. No obstante, esto es una posibilidad de restablecer un afilado estándar en caso de que el rendimiento de corte se vea limitado debido a la no observación de las indicaciones anteriores.

INDICACIONES DE CUIDADO Y CONSERVACIÓN

Limpie su cuchillo después de cada uso y seque bien las hojas. Solo lavado a mano con un paño normal o una esponja suave. No apto para lavavajillas. No utilice productos de limpieza fuertes ni abrasivos. Para proteger el cuchillo de daños, debe utilizarse y guardarse sin que entre en contacto con las hojas de otros cuchillos así como de objetos metálicos y otros utensilios de cocina. El lugar ideal para guardarlo es un soporte de cuchillos de madera o con un elemento de plástico. Se deben evitar las barras magnéticas de acero.

IT WMF ULTIMATE BLACK

INDICAZIONI PER L'USO

Per preservare le prestazioni di taglio del coltello, osservare le seguenti raccomandazioni: le lame affilate sono delicate. Per questo motivo sarebbe opportuno usare dei taglieri di legno, bambù o di plastica pregiata che sono delicati con le lame. Non tagliare su superfici dure come pietra, marmo, granito, vetro, porcellana o plastica dura. Gli alimenti tagliati vanno grattati e spinti con il retro della lama e non con il filo della lama. I coltelli devono essere usati solo per tagliare il cibo e non devono essere usati per torcere o fare leva. Non tagliare cibi sporchi di terra o simili.

Il coltello andrebbe a perdere il rivestimento Diamond like Carbon e l'affilatura duratura utilizzando affilacoltelli, mole e affilatori. Tuttavia, questa è una possibilità per recuperare un'affilatura standard in caso di prestazioni di taglio limitate a causa della mancata osservanza delle indicazioni di cui sopra.

为了保持刀具的切割性能，请注意以下建议：锋利的刀刃需要小心爱护。请选择木质、竹质或者高级塑料制成的砧板。不要在例如石头、大理石、花岗岩、玻璃、瓷器或硬塑料垫板上切割。用刀背刮擦和推移食物，而不要用刀刃。本刀具只允许用于切食物，不允许用于转动或用作杠杆。不得切含有沙粒的或严重脏污的食物。

如果用磨刀器、磨刀石或磨刀棒打磨，
刀具会失去类金刚石薄膜，无法长期保持锋利。
但是，如果由于忽略上述说明而导致切割性能下降，这种打磨方法可以恢复刀具的标准锋利度。

保养和储存指南

每次使用之后应清洗刀具，然后仔细将刀刃擦干。只能用家用抹布或软海绵进行手洗。不适用于洗碗机。不得使用腐蚀性和磨蚀性的清洁剂。为了防止刀具损坏，在使用和存放时应避免与其他刀具、金属物品和厨房用具接触。理想的存放地点是木质或带塑料套的刀座。应避免使用不锈钢磁吸刀架。

CZ WMF ULTIMATE BLACK

UPOZORNĚNÍ K POUŽITÍ

Pro zachování řezného výkonu nože dodržujte následující doporučení: Ostré čepele jsou choulostivé. Používejte prkénko ze dřeva, bambusu nebo vysoce kvalitního plastu, které bude pro čepele šetrné. Neřežte na tvrdých površích, jako je kámen, mramor, žula, sklo, porcelán nebo tvrdý plast. Odřezky seškrabujte a odsouvejte hřbetem nože, nikoli jeho ostřím. Nože se smí používat pouze ke krájení potravin, nikoli k sekání a nikoliv k otáčivým nebo pákovým pohybům. Nekrájejte písčité nebo silně znečištěné potraviny.

Nůž při broušení brouskem na nože, brusnými kameny nebo ocílkami ztratí svůj karbonový povlak podobný diamantu a trvalou ostrost. Jedná se však o možnost, jak obnovit standardní ostrost, pokud je řezný výkon snížen nedodržením výše uvedených pokynů.

POKYNY PRO PÉČI A UCHOVÁVÁNÍ

Své nože po každém použití očistěte a čepele pečlivě osušte. Myjte je pouze v ruce běžným hadříkem nebo měkkou houbičkou. Nejsou vhodné do myčky nádobí. Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky. Abyste nůž ochránili před poškozením, používejte a skladujte jej mimo dosah jiných čepelí, kovových předmětů a kuchyňského náčiní. Ideálním místem pro uložení je stojánek na nože ze dřeva nebo s plastovou vložkou Je nutno se vyvarovat magnetických lišt z ušlechtilé oceli.

DA WMF ULTIMATE BLACK

BRUGSANVISNING

For at bevare knivens skæreevne skal du følge de følgende anbefalinger:Skarpe klinger er følsomme.Vælg et skærebræt af træ, bambus eller kunststof af høj kvalitet, som skåner klingen.Skær ikke på hårde underlag som sten, marmor, granitglas, porcelæn eller hårdt plast. Skrab og tryk afklippet materiale med bagsiden af kniven og ikke med klingens skærekant.Knivene må kun bruges til at skære mad og må ikke bruges til at vride eller løfte.Sandede eller stærkt snavsede fødevarer skal ikke skæres med denne kniv.

Kniven kan miste den diamantlignende kulstofbelægning Diamond like Carbon og den langtidsholdbareskarphed ved behandling med knivslibere, hvæssesten eller slibestål.Dette er dog en måde at genskabe skarpheden i tilfælde af nedsat skæreydelse på grund af manglende overholdelse af ovenstående instruktioner.

državati se sljedećih preporuka: oštre oštrice su osjetljive. Odaberite dasku za rezanje od drveta, bambusa ili visokokvalitetne plastike koja čuva oštrice. Nemojte rezati na tvrdim podlogama kao što su kamen, mramor, granitno staklo, porculan ili tvrda plastika. Namirnice koje režete smijete uklanjati struganjem i gurati samo stražnjom stranom oštrice, a ne njezinim reznim dijelom. Noževi se smiju upotrebljavati samo za rezanje namirnica, a ne za sjeckanje, okretanje ili podizanje. Ne smiju se upotrebljavati za namirnice na kojima ima pijeska ili jako zaprljane namirnice.

Nož gubi sloj DLC (Diamond like Carbon) i dugotrajnu oštrinu ako se obrađuje oštračem noževa, brusnim kamenom ili čeličnim brusom. Međutim, ovo je način vraćanja standardne oštrine ako je učinak rezanja ograničen zbog nepridržavanja navedenih napomena.

NAPOMENA O ODRŽAVANJU I ČUVANJU

Nakon svakog korištenja očistite noževe i pažljivo osušite oštrice. Samo ručno pranje krpom koja se obično upotrebljava u kućanstvu ili mekanom spužvom. Noževi nisu prikladni za pranje u perilici posuđa. Nemojte upotrebljavati oštra i abrazivna sredstva za čišćenje. Kako biste zaštitili nož od oštećenja, treba se upotrebljavati i čuvati dalje od drugih oštrica, metalnih predmeta i kuhinjskog pribora. Idealno mjesto za čuvanje je blok za noževe od drva ili s plastičnim umetkom. Treba izbjegavati magnetsku letvicu od plemenitog čelika.

JA WMF ULTIMATE BLACK

使用のための注記

カッターの切断性能を維持するための推奨事項: 鋭い刃は非常に敏感で欠けやすくなっています。ウッド、竹、または高品質のプラスチックで作られた、刃に優しいまな板を選択してください。石、大理石、グラニットガラス、陶材や硬質のプラスチックなどの、固いアンダーレイの上で切断しないでください。切った食材を掻き寄せたり、ずらして退けたりする場合には、ブレードの刃先ではなく、ブレードの背面を使ってください。カッターは食品の切断にのみ使用でき、回動またはテコにするための使用できません。砂のついた、または強い汚れのある食品を切断しないでください。

カッターは、ナイフシャープナー、研磨石、またはシャープニングスチールで処理すると、
ダイヤモンドのようなカーボンコーティングと、持続的なシャープさを失います。
ただしこれは、上記の注記に従わないことによって切断性能が制限された場合に、標準の作動状態を復元する方法です。

手入れとストレージのための注記

作業工程が終わるたびに、カッターを洗浄し、ブレードの水気を丁寧にふき取ってください。家庭用の布または柔らかいスポンジで手洗いしてください。食洗機には適していません。尖っていたり、研磨性があるクリーニング洗剤は使わないでください。カッターを損傷から保護するために、これらは他のブレード、金属製品、台所用品と接触することなく使用および保管する必要があります。理想的なストレージ場所は、ウッド製の、またはプラスチック製のインサートパーツを備えたナイフブロックです。ステンレススチール製のマグネットバーは避けてください。

KO WMF ULTIMATE BLACK

사용시 주의사항

나이프 절삭력을 유지하기 위해 다음 권고사항을 따르십시오: 날카로운 나이프 날은 민감한 편입니다. 목재, 대나무 또는 고품질 플라스틱 소재로 되어 날이 보호되는 도마를 선택하십시오. 돌, 대리석, 화강암 유리, 자기 또는 경성 플라스틱 등 단