



VICTORINOX

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte zur Pflege:

DE

- Lassen Sie die Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie sie grundsätzlich gleich nach dem Gebrauch. Falls Sie sie nicht gleich reinigen können, spülen Sie sie kurz mit warmem Wasser ab.
- Die Messer können zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, dies kann jedoch zu einer verstärkten Abnutzung der Klingen führen. Wir empfehlen daher das schonendere Reinigen von Hand. Verwenden Sie nur milde Spülmittel und polieren Sie die Messer anschließend sofort mit einem weichen Tuch. So vermeiden Sie Flecken durch natürliche Kalkablagerungen.
- Wenn Sie die Messer in der Spülmaschine reinigen, nehmen Sie sie nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab. Die Kunststoffgriffe können bis max. 85 °C Wassertemperatur gespült werden. Wählen Sie ein entsprechendes Spülprogramm und sortieren Sie die Messer nicht direkt über der Heizspirale ein.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.
- Dieses Produkt wird durch die lebenslange Garantie von der Victorinox AG gedeckt, welche sich zeitlich unbeschränkt auf jeden Material- und Fabrikationsfehler (ausgenommen für Elektronik 2 Jahre) erstreckt. Schäden, die durch normalen Verschleiss oder durch unsachgemässen Gebrauch entstehen, sind durch die Garantie nicht gedeckt.

IHR VICTORINOX TEAM

DEAR CUSTOMER

Please follow the care instructions mentioned below:

EN

- Never leave the knives with traces of food on them for any length of time. Always wash them immediately after use. If you cannot do this, give them a quick rinse with warm water.
- The knives can be cleaned in a dishwasher, however, doing so may quickly wear down the blades. We therefore recommend the gentler method of hand-washing. Only use a mild washing-up liquid for cleaning and then polish them with a soft cloth; this prevents natural stains caused by limescale.
- If cleaning the knives in the dishwasher, remove them as soon as the dishwashing cycle is complete and dry them thoroughly, if necessary. The plastic handles may be cleaned up to a water temperature of max. 85 °C. Select a suitable dishwasher cycle and do not place the knives directly over the heating coil.
- Minute rust particles from pots and pans or defective cutlery baskets often accumulate on metal parts and manifest themselves as rust stains. Remove these stains with a metal care product to prevent them from spreading.
- This product is covered by Victorinox AG's lifetime warranty, which guarantees against any defects in material and workmanship with no time restrictions (except electronic components, which are covered for 2 years). Damage caused by normal wear and tear, misuse, or abuse is not covered by this warranty.

YOUR VICTORINOX TEAM

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Nous vous recommandons de respecter les conseils d'entretien suivants:

FR

- Ne laissez pas traîner les couteaux avec des restes d'aliments collés et nettoyez-les toujours immédiatement après utilisation. Si ce n'est pas possible, rincez-les rapidement à l'eau chaude.
- Les couteaux peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, le lavage à la machine peut entraîner une usure prématurée des lames. Nous conseillons le lavage à la main, plus respectueux des qualités de vos couteaux. N'utilisez que des liquides vaisselle non agressifs et polissez les couteaux immédiatement avec un chiffon doux afin d'éviter les traces de calcaire.
- Si vous lavez les couteaux au lave-vaisselle, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle après le nettoyage et séchez-les bien si nécessaire. Les manches en plastique sont lavables à une température de l'eau de 85 °C max. Sélectionnez un programme de lavage correspondant et ne placez pas les couteaux juste au-dessus de la résistance.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.
- Ce produit est couvert par la garantie à vie de la société Victorinox AG qui s'étend, sans limitation dans le temps, à tout défaut de matériau et de fabrication (à l'exception des composants électroniques qui sont garantis pour une durée de 2 ans). Les dommages résultant d'une usure normale ou d'une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

L'ÉQUIPE VICTORINOX

GENTILE CLIENTE,

la preghiamo di osservare i seguenti punti relativi alla cura del prodotto:

IT

- Non lasci i coltelli con residui di cibo aderenti, ma li pulisca sempre immediatamente dopo l'uso. Qualora non fosse possibile pulirli subito, li sciacqui brevemente con acqua tiepida.
- Anche se i coltelli possono essere lavati in lavastoviglie, ciò può comportare un'usura più rapida delle lame. Le consigliamo pertanto la pulizia manuale, più delicata. Utilizzi esclusivamente detersivi delicati e asciughi immediatamente i coltelli con un panno morbido. In questo modo eviterà la formazione di macchie dovute a naturali depositi di calcare.
- Se sceglie di lavare i coltelli in lavastoviglie, la invitiamo a rimuoverli quanto prima al termine del ciclo e, se necessario, ad asciugarli accuratamente. Le impugnature in plastica possono essere lavate fino a una temperatura massima dell'acqua di 85 °C. Selezioni un programma di lavaggio adeguato e non riponga i coltelli direttamente sopra la serpentina riscaldante.
- Minuscole particelle di ruggine provenienti da pentole, padelle o cestelli danneggiati della lavastoviglie tendono ad aderire alle parti metalliche e possono inizialmente apparire come piccole macchie di ruggine. Rimuova tali macchie con un prodotto specifico per la cura dei metalli, per prevenire un'ulteriore diffusione.
- Questo prodotto è coperto dalla garanzia a vita di Victorinox AG, la quale si estende senza limiti di durata a qualsiasi difetto di materiale o di fabbricazione (ad eccezione dei componenti elettronici, per i quali la garanzia è di 2 anni). I danni derivanti dal normale logoramento o da un uso improprio non sono coperti dalla garanzia.

IL SUO TEAM VICTORINOX

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

Doporučujeme, abyste při ošetrování dodržovali následující body:

CZ

- Nože nenechávejte ležet s přilepenými zbytky potravin, ale důkladně je umyjte ihned po použití. Pokud je nemůžete hned umýt, opláchněte je krátce teplou vodou.
- Nože lze sice umývat v myčce, ale může to vést k silnějšímu opotřebování čepelí. Doporučujeme proto šetrnější ruční mytí. Používejte pouze šetrné prostředky na mytí nádobí a po umytí nože ihned vyleštěte měkkým hadříkem. Zabráňte tak škrtnám, které se tvoří na základě přirozeného ukládání vápníku.
- Když budete nože mýt v myčce, pak je co nejdřív vyjměte a popř. dobře osušte. Plastové rukojeti se mohou umývat vodou teplou max. 85 °C. Vyberte odpovídající program myčky a neumísťujte nůž a loupáč přímo nad topnou spirálu.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na přístroje se usazují především na kovových částech a jsou ze začátku patrné jen jako rezavá škvřna. Odstraňte tyto škvřny prostředkem na ošetrování kovů, abyste zabránili jejich dalšímu rozšíření.
- Na tento výrobek se vztahuje doživotní záruka společnosti Victorinox AG, která se týká všech vad materiálu a výroby bez časového omezení (s výjimkou elektroniky, pro kterou platí záruční doba 2 roky). Na škody způsobené běžným opotřebením nebo nesprávným používáním se záruka nevztahuje.

VÁS TÍM VICTORINOX

KEDVES VÁSÁRLÓNK

A tisztításhoz vegye figyelembe a következő pontokat:

HU

- A használat után ne hagyja a késeket a rátapadt ételmaredekkel állni, hanem lehetőleg azonnal tisztítsa meg őket. Amennyiben nem tudja azonnal elmosogatni azokat, akkor gyorsan öblítse le meleg vízzel.
- A kések ugyan tisztíthatók a mosogatógépben, ez azonban a pengék gyorsabb kopásához vezethet. Ezért mi inkább a kíméletesebb, kézi mosogatást ajánljuk. Csak kímélő mosogatószer használjon, majd azonnal fényesítse ki a késeket egy puha kendővel. Így elkerülhető a természetes vízkőképződés következtében keletkező foltképződés.
- Ha a késeket mosogatógépben tisztítja, akkor a mosogatás után lehetőleg minél hamarabb vegye ki őket a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje szárazra. A műanyag nyeleket max. 85 °C-os vízhőmérsékleten lehet tisztítani. Ennek megfelelő mosogatóprogramot válasszon, és a késeket a mosogatógépben ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Az edények, serpenyők vagy sérült csőpögtető kosarak apró rozsdadarabkái előszeretettel tapadnak meg a fémtárgyakon, amelyek rozsdafoltként lesznek láthatók. Ezeket, hogy továbbterjedésüket megelőzze, fémápolóval távolítsa el.
- Erre a termékre a Victorinox AG élettartam-garanciája vonatkozik, amely időkorlátozás nélkül kiterjed minden anyag- és gyártási hibára (kivéve az elektronikát, amelyre 2 év garancia vonatkozik). A szokásos elhasználódásból vagy a nem rendeltetésszerű használatból eredő károokra a garancia nem vonatkozik.

A VICTORINOX CSAPATA

DRODZY KLIENCI

Należy przestrzegać następujących punktów dotyczących pielęgnacji produktu:

PL

- Nie pozostawiać noży zabrudzonych przywierającymi resztkami potraw. Należy je myć zaraz po użyciu. Jeśli nie jest to możliwe, należy chociaż krótko opłukać noże ciepłą wodą.
- Noże można wprawdzie myć w zmywarce do naczyń, może to jednak doprowadzić do zwiększonego zużycia ich ostrza. Z tego powodu polecamy łagodniejszy sposób mycia ręcznego. Do mycia należy używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie od razu wypolerować noże miękką ściereczką. Dzięki temu uniknie się plam z naturalnych osadów wapniowych.
- W przypadku mycia noży w zmywarce do naczyń należy po umyciu jak najszybciej wyjąć je ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie osuszyć. Rękojce wykonane z tworzywa sztucznego mogą być myte w zmywarce do naczyń przy maks. temperaturze 85°C. Należy wybrać odpowiedni program zmywania i nie umieszczać nóż bezpośrednio nad spiralą grzewczą.
- Miniaturowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencje do przywierania do metalowych części produktów i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.
- Produkt jest objęty dożywotnią gwarancją firmy Victorinox AG, która bez ograniczeń czasowych obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne (z wyjątkiem elektroniki, na którą obowiązuje 2-letnia gwarancja). Uszkodzenia powstałe w wyniku normalnego zużycia lub niewłaściwego użytkowania nie są objęte gwarancją.

ZESPÓŁ VICTORINOX

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI

Odporúčame vám dodržiavať nasledovné pokyny na ošetrovanie:

SK

- Nenechávajte nože odložené, ak sú na nich zvyšky jedla, ale dôkladne ich vyčistite hneď po každom použití. Ak ich nemôžete umyť okamžite, krátko ich opláchnite teplou vodou.
- Nože môžete síce umývať v umývačke riadu, môže to však viesť k silnejšiemu opotrebovaniu čepelí. Z tohto dôvodu odporúčame šetrnejšie ručné umývanie. Používajte iba jemné čistiace prostriedky a následne nože ihneď vyleštite mäkkou utierkou. Zabráňte tak škrtnám, ktoré vznikajú prirodzeným usadzovaním vodného kameňa.
- Ak nože budete umývať v umývačke riadu, vyberte ich po umytí čo možno najsôr z umývačky riadu a prípadne ich dobre osušte. Plastové rukoväte môžete umývať až do max. 85 °C teploty vody. Zvoľte vhodný umývací program a nože neukladajte priamo nad vyhrievaciu špirálu.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, pánví alebo poškodených košov na riad sa usádzajú predovšetkým na kovových častiach a následne vytvárajú viditeľné hrdzavé škvřny. Odstráňte tieto škvřny pomocou prostriedku na ošetrovanie kovov, aby ste zabránili ich ďalšiemu rozšíreniu.
- Na tento výrobok sa vztahuje doživotná záruka spoločnosti Victorinox AG, ktorá sa vzťahuje na všetky materiálne a výrobné chyby bez časového obmedzenia (s výnimkou elektroniky, na ktorú sa vzťahuje 2-ročná záruka). Poškodenia spôsobené bežným opotrebením alebo nesprávnym používaním nie sú kryté zárukou.

VÁS TÍM VICTORINOX

Victorinox AG, Schmiedgasse 57, CH-6438 Ibach-Schwyz

2026-01 | 6.7116.2C1 | 6.0930.2E628