



Petromax

apknife14, chknife17, clknife17,
brknife20, chknife20, slknife24

DE Allzweck-, Koch-, Hack-, Brot-, Koch-, Tranchiermesser
Original-Gebrauchsanleitung

EN All-purpose, cooking, chopping, bread, cooking, carving slicer
Original instruction manual

FR Couteau universel, à cuire, à hacher, à pain, à cuire, à trancher
Mode d'emploi original

+	BG	ZH	DA	ET	FI	EL	ID	IT
	JA	KO	LV	LT	NL	NO	PL	PT
	RO	SV	SK	ES	CS	TR	UK	HU





Pflegeanleitung für Petromax Messer

- Allzweckmesser 14 cm, *apknife14*
- Kochmesser 17 cm, *chknife17*
- Hackmesser 17 cm, *clknife17*
- Brotmesser 20 cm, *brknife20*
- Kochmesser 20 cm, *chknife20*
- Tranchiermesser 24 cm, *slknife24*

Identifikationsnummer: GA-knives-2023-1
Ausgabedatum: 01.10.2023
Versionsnummer: 1

DE Informationen zu dieser Anleitung

Lies die Gebrauchsanleitung vollständig durch, bevor du die Petromax Messer verwendest. Die Gebrauchsanleitung bildet die Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang mit dem jeweiligen Messer. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen. Die Gebrauchsanleitung muss grundsätzlich auch bei Weiterverkauf mitgegeben werden! Bewahre daher alle Unterlagen für den späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.



Vor Erstgebrauch reinigen.



Nicht für saure Lebensmittel geeignet.



Nicht für den Geschirrspüler geeignet.



Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Reinigung nur mit Wasser, bei starker Verschmutzung mit mildem Spülmittel.
- Mit einem Tuch trocknen. Holzgriff mit Speiseöl pflegen.
- Nur für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Das richtige Messer für das jeweilige Schneidgut verwenden.
- Schneiden auf Glas oder Granit macht das Messer schneller stumpf.
- Messer ohne Säge können mit einem Wetzstab oder keramisch gebundenen Schleifmittel (Wasserstein, Keramikwetzstab usw.) nachgeschärft werden.



Technische Daten

Allzweckmesser 14 cm

Kochmesser 17 cm

Hackmesser 17 cm



Klingenlänge

14 cm

17 cm

17 cm

Materialstärke

2 mm

3 mm

4 mm

Maße, ca.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Gewicht, ca.

130 g

245 g

465 g

Anwendung

Die häufigsten Arbeiten in der Küche,
z.B. Kräuter hacken, Champignons und
Zwiebeln schneiden

Universell einsetzbar, kurze Klinge, große
Materialstärke: Gemüse hacken, Fisch
filetieren, Fleisch schneiden

Kraftvolles Zerlegen und Zerteilen von
Fleisch am Stück oder Knochen, z.B. beim
T-Bone-Steak oder bei einer Beinscheibe



Technische Daten

Brotmesser 20 cm

Kochmesser 20 cm

Tranchiermesser 24 cm



Klingenlänge

20 cm

20 cm

24 cm

Materialstärke

2 mm

2 mm

4 mm

Maße, ca.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Gewicht, ca.

175 g

200 g

175 g

Anwendung

Präzise geschnittene Scheiben Brot dank des Wellenschliffs, geeignet für Brot, Ciabattas, Baguettes und Brötchen

Universell einsetzbar, lange Klinge, geringe Materialstärke: Gemüse hacken, Fisch filetieren, Fleisch schneiden

Sauberer Schnitt: Zerlegen und Zerteilen in hauchdünne oder dickere Scheiben von im Ganzen gebratenem Fleisch, Fisch sowie Obst





Care instructions for Petromax knife

- All Purpose Knife 14 cm, *apknife14*
- Chef's Knife 17 cm, *chknife17*
- Cleaver Knife 17 cm, *clknife17*
- Bread Knife 20 cm, *brknife20*
- Chef's Knife 20 cm, *chknife20*
- Slicing Knife 24 cm, *slknife24*

Identification number: GA-knives-2023-1
Issue date: October 1st, 2023
Version number: 1

EN Information about this guide

Read the instructions completely before using the Petromax Knives. The operating instructions form the basis for the safe handling of the respective knife. Improper use can lead to personal injury and property damage. The instructions for use must always be handed over in the event of resale! Therefore, keep all documents for later use or for subsequent owners.



Clean before first use.



Not suitable for acidic food.



Not suitable for the dishwasher.



Keep out of reach of children.

- Clean only with water, if heavily soiled use mild detergent.
- Dry with a cloth. Maintain the wooden handle with cooking oil.
- Only suitable for food preparation. Use the appropriate knife for the food you are cutting.
- Cutting on glass or granite will dull the Knife more quickly.
- Knives without a saw blade can be sharpened with a sharpening rod or ceramic-bonded sharpeners (water stone, ceramic sharpening rod, etc.).



Technical details

All Purpose Knife 14 cm

Chef's Knife 17 cm

Cleaver Knife 17 cm



Blade length

5.51 in

6.69 in

6.69 in

Material thickness

0.08 in

0.12 in

0.15 in

Dimensions, approx.

0.71 x 1.3 x 11 in

0.75 x 1.89 x 12.4 in

0.79 x 3 x 12.8 in

Weight, approx.

0.29 lbs

0.54 lbs

1.03 lbs




Application

For the most common tasks in the kitchen, e.g. chopping herbs, cutting mushrooms and onions

Universally applicable, short blade, strong material: chopping vegetables, filleting fish, cutting meat

For powerful cutting and slicing of meat in pieces or bones, for example with a T-bone steak or a leg slice



Technical details	Bread Knife 20 cm	Chef's Knife 20 cm	Slicing Knife 24 cm
			
Blade length	7.87 in	7.87 in	9.45 in
Material thickness	0.08 in	0.08 in	0.08 in
Dimensions, approx.	0.71 x 13.6 x 1.26 in	0.71 x 13.6 x 1.26 in	0.71 x 15.2 x 1.3 in
Weight, approx.	0.39 lbs	0.44 lbs	0.39 lbs
Application	Precisely cut slices of bread thanks to the serrated edge, suitable for bread, ciabattas, baguettes and rolls	Universally applicable, long blade, thin material: chop vegetables, fish fillets, cut meat	Clean cut: cutting and slicing meat, fish and fruit into wafer-thin or thicker slices





Conseils d'entretien pour Couteaux Petromax

- Couteau universel 14 cm, *apknife14*
- Couteau de chef 17 cm, *chknife17*
- Feuille de boucher 17 cm, *clknife17*
- Couteau à pain 20 cm, *brknife20*
- Couteau de chef 20 cm, *chknife20*
- Couteau à trancher 24 cm, *slknife24*

Numéro d'identification :

GA-knives-2023-1

Date de publication : 1er octobre 2023

Numéro de version : 1

FR Informations sur ce guide

Lisez entièrement les instructions avant d'utiliser les Couteaux Petromax. Le mode d'emploi constitue la base d'une utilisation sûre du couteau concerné. Une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels. Le mode d'emploi doit toujours être remis en cas de revente ! Conservez donc tous les documents pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires ultérieurs.



Nettoyer avant la première utilisation.



Ne convient pas aux aliments acides.



Ne convient pas au lave-vaisselle.



Tenir hors de portée des enfants.

- Nettoyer uniquement à l'eau, ou avec un détergent doux si le produit est très sale.
- Séchez avec un chiffon. Entretien du manche en bois avec de l'huile de cuisson.
- Convient uniquement pour la préparation des aliments. Utilisez le couteau adapté à l'aliment que vous coupez.
- Couper sur du verre ou du granit émousse plus rapidement le Couteau.
- Les Couteaux sans lame de scie peuvent être affûtés avec une tige d'affûtage ou des abrasifs à liant céramique (pierre à eau, tige d'affûtage en céramique, etc.).



Caractéristiques techniques

Couteau universel 14 cm

Couteau de chef 17 cm

Feuille de boucher 17 cm



Longueur de lame

14 cm

17 cm

17 cm

Épaisseur matériau

2 mm

3 mm

4 mm

Dimensions, env.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Poids, env.

130 g

245 g

465 g

Utilisation

Pour les tâches les plus courantes en cuisine, par exemple émincer les herbes, couper des champignons et des oignons

Utilisation universelle, lame courte, matériel solide: Hacher les légumes, filets de poisson, couper la viande

Pour couper et trancher efficacement la viande en morceaux ou la cuisiner, par exemple avec un steak d'ailoyau ou une tranche de gigot



Caractéristiques techniques

Couteau à pain 20 cm

Couteau de chef 20 cm

Couteau à trancher 24 cm



Longueur de lame

20 cm

20 cm

24 cm

Épaisseur matériau

2 mm

2 mm

4 mm

Dimensions, env.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Poids, env.

175 g

200 g

175 g

Utilisation

Tranches de pain coupées avec précision grâce au bord dentelé, adaptées au pain, ciabattas, baguettes et petits pains

Utilisation universelle, lame longue, matériau fin: hacher des légumes, des filets de poisson, de la viande

Coupe nette : découpez la viande, le poisson et les fruits en tranches fines ou plus épaisses





Инструкции за грижа за ножове Petromax

- Нож за инструменти 14 cm, *apknife14*
- Нож за готвачи 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Нож за хляб 20 cm, *brknife20*
- Нож за готвачи 20 cm, *chknife20*
- Резачка за карвинг 24 cm, *slknife24*

Идентификационен номер:
GA-knives-2023-1
Дата на издаване: 01.10.2023
номер на версията: 1

BG Информация за тези инструкции

Прочетете изцяло инструкциите за употреба, преди да използвате ножовете Petromax. Инструкциите за употреба са основа за безопасното използване на съответния нож. Неправилната употреба може да доведе до лични наранявания и материални щети. Инструкциите за употреба трябва винаги да бъдат включени при препродажба! Затова съхранявайте всички документи за последваща употреба или за следващите собственици.



Почистете преди първата употреба.



Не е подходящ за кисели храни.





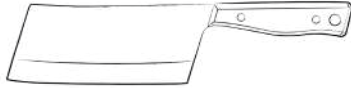
Не е подходящ за съдомиялна машина.






Да се съхранява на място, недостъпно за деца.

- Почиствайте само с вода, а в случай на силно замърсяване - с мек препарат.
- Изсушете с кърпа. Обработете дървената дръжка с олио за готвене.
- Подходяща само за приготвяне на храна. Използвайте подходящия нож за рязане на храната.
- Рязането върху стъкло или гранит притъпява ножа по-бързо.
- Ножовете без пила могат да се заточват с точилка или абразив с керамично покритие (воден камък, керамична точилка и др.).



Технически данни	Нож за инструменти 14 cm	Нож за готвачи 17 cm	Cleaver 17 cm
			
Дължина на острието	14 cm	17 cm	17 cm
Дебелина на материала	2 mm	3 mm	4 mm
Размери, приблизително.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Приблизително тегло.	130 g	245 g	465 g
Приложение	<p>Най-често срещаните задачи в кухнята, напр. нарязване на билки, рязане на гъби и лук</p>	<p>Универсална употреба, късо острие, голяма дебелина на материала: рязане на зеленчуци, филетиране на риба, рязане на месо</p>	<p>Мощно рязане и нарязване на месо на едно парче или с кост, напр. T-bone пържола или парче бут</p>



Технически данни	Нож за хляб 20 cm	Нож за готвачи 20 cm	Резачка за карвинг 24 cm
			
Дължина на острието	20 cm	20 cm	24 cm
Дебелина на материала	2 mm	2 mm	4 mm
Размери, приблизително.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Приблизително тегло.	175 g	200 g	175 g
Приложение	<p>Прецизно нарязани филийки хляб благодарение на назъбения ръб, подходящи за хляб, чабати, багети и рула</p>	<p>Универсална употреба, дълго острие, малка дебелина на материала: рязане на зеленчуци, филетиране на риба, рязане на месо</p>	<p>Чисто рязане: рязане и нарязване на тънки или по-дебели филийки на цяло печено месо, риба и плодове</p>





Petromax 刀具的保养说明

- 美工刀 14 cm, apknife14
- 厨师刀 17 cm, chknife17
- 菜刀 17 cm, clknife17
- 面包刀 20 cm, brknife20
- 厨师刀 20 cm, chknife20
- 雕刻切片机 24 cm, slknife24

身份证号码: GA-knives-2023-1
发布日期: 01.10.2023
版本号: 1

ZH 有关这些说明的信息

使用 Petromax 刀具前, 请仔细阅读使用说明。使用说明是安全操作相应刀具的基础。使用不当可能导致人身伤害和财产损失。转售时必须始终包含使用说明! 因此, 请保存好所有文件, 以备日后使用或供后续拥有者使用。



首次使用前请清洁。



不适合酸性食物。



不适用于洗碗机。



放在儿童接触不到的地方。

- 只用清水清洗, 如果污垢较多, 可用中性洗涤剂清洗。
- 用布擦干。用食用油处理木柄。
- 仅适用于准备食物。使用正确的刀具切割食物。
- 在玻璃或花岗岩上切割, 刀会更快变钝。
- 没有锯子的刀具可以用磨刀棒或陶瓷粘合磨料(水磨石、陶瓷磨刀棒等)重新打磨。

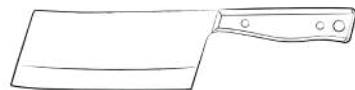


技术数据

美工刀 14 cm

厨师刀 17 cm

菜刀 17 cm



刀片长度

14 cm

17 cm

17 cm

材料厚度

2 mm

3 mm

4 mm

尺寸, 大约

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

重量约为

130 g

245 g

465 g

应用

厨房里最常见的工作, 例如切香草、切蘑菇和洋葱

用途广泛, 刀片短, 材料厚度大: 切菜、切鱼片、切肉

强大的切肉和切片功能, 可将肉切成一片片或带骨, 如 T 骨牛排或切腿肉片



技术数据

面包刀 20 cm

厨师刀 20 cm

转接器 24 cm



刀片长度

20 cm

20 cm

24 cm

材料厚度

2 mm

2 mm

4 mm

尺寸, 大约

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

重量约为

175 g

200 g

175 g

应用

采用锯齿状边缘, 可精确切割面包片, 适用于切割面包、Ciabattas、法式长棍面包和面包卷

用途广泛, 刀片长, 材料厚度低: 切菜、切鱼片、切肉

干净切割: 将烤肉、烤鱼和烤水果切成薄片或厚片





Plejevejledning til Petromax-knive

- Universalkniv 14 cm, *apknife14*
- Kokkekniv 17 cm, *chknife17*
- Hakkejern 17 cm, *clknife17*
- Brødkniv 20 cm, *brknife20*
- Kokkekniv 20 cm, *chknife20*
- Udskæring af meser 24 cm, *slknife24*

Identifikationsnummer: GA-knives-2023-1
Dato for udstedelse: 01.10.2023
Udgave: 1

DA Information om denne manual

Læs brugsanvisningen helt igennem, før du bruger Petromax-knivene. Brugsanvisningen danner grundlaget for sikker brug af den pågældende kniv. Forkert brug kan føre til personskader og materielle skader. Brugsanvisningen skal også overdrages, hvis kniven videresælges! Opbevar derfor alle dokumenter til senere brug eller til efterfølgende ejere.



Rengør før første brug.



Ikke egnet til syreholdige fødevarer.



Ikke egnet til opvaskemaskine.



Opbevares utilgængeligt for børn.

- Rengør kun med vand, i tilfælde af kraftig tilsmudsning med mildt rengøringsmiddel.
- Tør med en klud. Plej træhåndtaget med madolie.
- Kun egnet til tilberedning af mad. Brug den rigtige kniv til den mad, der skal skæres.
- Hvis du skærer på glas eller granit, bliver kniven hurtigere sløv.
- Knive uden sav kan slibes med en slibepind eller et keramisk slibemiddel (vandsten, keramisk slibepind osv.).



Tekniske data

Universalkniv 14 cm

Kokkekniv 17 cm

Hakkejern 17 cm



Bladets længde

14 cm

17 cm

17 cm

Materialetykkelse

2 mm

3 mm

4 mm

Dimensioner, cirka

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Vægt, cirka

130 g

245 g

465 g


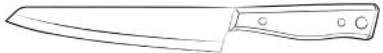

Anvendelse

De mest almindelige opgaver i køkkenet, f.eks. at hakke krydderurter, skære svampe og løg i skiver

Universelt anvendelig, kort klinge, stor materialetykkelse: hak grøntsager, filetér fisk, skær kød

Kraftfuld skæring og udskæring af kød i ét stykke eller knogler, f.eks. til en T-bone steak eller en benskive



Tekniske data	Brødkniv 20 cm	Kokkekniv 20 cm	Forskærerkniv 24 cm
			
Bladets længde	20 cm	20 cm	24 cm
Materialetykkelse	2 mm	2 mm	4 mm
Dimensioner, cirka	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Vægt, cirka	175 g	200 g	175 g
Anvendelse	Præcis skæring af brødsiver takket være den savtakkede kant, velegnet til brød, ciabattas, baguettes og rundstykker	Universel anvendelse, lang klinge, lav materialetykkelse: hak grøntsager, filetér fisk, skær kød	Rent snit: skæring og udskæring af hele stegte stykker kød, fisk og frugt i tynde eller tykkere skiver





Petromax nugade hooldusjuhised

- Kasutusnuga 14 cm, *apknife14*
- Kokkade nuga 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Leivamõõtja 20 cm, *brknife20*
- Kokkade nuga 20 cm, *chknife20*
- Viilutamislõikur 24 cm, *slknife24*

Identifitseerimisnumber:

GA-knives-2023-1

Väljaandmise kuupäev: 01.10.2023

Versiooni number: 1

ET Teave nende juhiste kohta

Enne Petromaxi nugade kasutamist lugege kasutusjuhend täielikult läbi. Kasutusjuhend on vastava noa ohutu käsitlemise aluseks. Ebaõige kasutamine võib põhjustada isikukahjustusi ja varakahjustusi. Kasutusjuhend tuleb edasimüügil alati kaasa võtta! Seetõttu säilitage kõik dokumendid hilisemaks kasutamiseks või järgnevate omanike jaoks.



Puhastage enne esimest kasutamist.



Ei sobi happeliste toitude jaoks.






Ei sobi nõudepesumasinasse.






Hoida lastele kättesaamatus kohas.

- Puhastada ainult veega, tugeva määrdumise korral maheda pesuvahendiga.
- Kuivatage lapiga. Töötle puust käepidet toiduõliga.
- Sobib ainult toidu valmistamiseks. Kasutage lõigatava toidu jaoks õiget nuga.
- Klaasil või graniidil lõikamine tuhmib nuga kiiremini.
- Ilma saagita noad saab teritada teritusvarda või keraamilise sidemega abrasiiviga (veekivi, keraamiline teritusvarda jne).



Tehnilised andmed	Kasutusnuga 14 cm	Kokkade nuga 17 cm	Cleaveer 17 cm
			
Tera pikkus	14 cm	17 cm	17 cm
Materjali paksus	2 mm	3 mm	4 mm
Mõõtmed, umbes.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Kaal, ca.	130 g	245 g	465 g
Taotlus	Kõige tavalisemad tööd köögis, nt maitsetaimede hakkimine, seente ja sibulate lõikamine	Universaalne kasutus, lühike tera, suur materjalipaksus: köögiviljade tükeldamine, kala fileerimine, liha lõikamine	Võimas liha tükeldamine ja viilutamine ühes tükis või kondiga, nt T-kõrvapraad või säärelõikamine



Tehnilised andmed	Leivamõõtja 20 cm	Kokkade nuga 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Tera pikkus	20 cm	20 cm	24 cm
Materjali paksus	2 mm	2 mm	4 mm
Mõõtmed, umbes.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Kaal, ca.	175 g	200 g	175 g
Taotlus	Täpselt lõigatud leivaviilud tänu hammastatud servale, mis sobib leiva, ciabattade, baguettide ja kuklite jaoks	Universaalne kasutus, pikk tera, väike materjalipaksus: köögiviljade tükeldamine, kala fileerimine, liha lõikamine	Puhas lõikamine: Terve praetud liha, kala ja puuvilja lõikamine ja viilutamine vahvli- või paksemateks viiludeks





Petromax-veitsien hoito-ohjeet

- Yleisveitsi 14 cm, *apknife14*
- Kokin veitsi 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Leipäveitsi 20 cm, *brknife20*
- Kokin veitsi 20 cm, *chknife20*
- Viiltoleikkuri 24 cm, *slknife24*

Tunnistenumero: GA-knives-2023-1
Myöntämispäivä: 01.10.2023
Versionumero: 1

FI Näitä ohjeita koskevat tiedot

Lue käyttöohjeet kokonaan ennen Petromax-veitsien käyttöä. Käyttöohjeet muodostavat perustan kyseisen veitsen turvalliselle käsittelylle. Vääränlainen käyttö voi johtaa henkilö- ja omaisuusvahinkoihin. Käyttöohjeet on aina liitettävä mukaan jälleenmyyntiin! Säilytä siksi kaikki asiakirjat myöhempää käyttöä tai myöhempiä omistajia varten.



Puhdista ennen ensimmäistä käyttöä.



Ei sovellu happamille elintarvikkeille.



Ei sovellu astianpesukoneeseen.



Säilytettävä lasten ulottumattomissa.

- Puhdista vain vedellä, jos likaantuminen on voimakasta, miedolla pesuaineella.
- Kuivaa liinalla. Käsittele puinen kahva ruokaöljyllä.
- Soveltuu vain ruoanvalmistukseen. Käytä oikeaa veistä leikattavaa ruokaa varten.
- Lasilla tai graniitilla leikkaaminen tylsyttää veitsen nopeammin.
- Veitset, joissa ei ole sahaa, voidaan teroittaa uudelleen teroitussauvalla tai keraamisella hioma-aineella (vesikivi, keraaminen teroitussauva jne.).



Tekniset tiedot

Yleisveitsi 14 cm

Kokin veitsi 17 cm

Cleaver 17 cm



Terän pituus

14 cm

17 cm

17 cm

Materiaalin paksuus

2 mm

3 mm

4 mm

Mitat, n.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Paino, n.

130 g

245 g

465 g

Hakemus

Yleisimmät tehtävät keittiössä, esim. yrttien pilkkominen, sienien ja sipulien leikkaaminen

Yleiskäyttöinen, lyhyt terä, suuri materiaalin paksuus: vihannesten pilkkominen, kalan fileointi, lihan leikkaaminen

Tehokas lihan leikkaaminen ja viipalointi yhtenä kappaleena tai luun päällä, esim. T-bone-pihvi tai sääriviipaleet

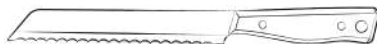


Tekniset tiedot

Leipäveitsi 20 cm

Kokin veitsi 20 cm

Tranchiermesser 24 cm



Terän pituus

20 cm

20 cm

24 cm

Materiaalin paksuus

2 mm

2 mm

4 mm

Mitat, n.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Paino, n.

175 g

200 g

175 g

Hakemus

Tarkasti leikatut leipäviipaleet hammas-
tetun reunan ansiosta, sopii leivälle,
ciabattalle, patongille ja sämpylöille

Yleiskäyttöinen, pitkä terä, pieni mate-
riaalin paksuus: vihannesten pilkkomi-
nen, kalan fileointi, lihan leikkaaminen

Puhdas leikkaus: Kokonaisen paahdetun
lihan, kalan ja hedelmien leikkaaminen
ja viipalointi ohuiksi tai paksummiksi
viipaleiksi





Οδηγίες φροντίδας για: Μαχαίρια Petromax

- Μαχαίρι γενικής χρήσης 14 cm, *apknife14*
- Μαχαίρι σεφ 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Μαχαίρι ψωμιού 20 cm, *brknife20*
- Μαχαίρι σεφ 20 cm, *chknife20*
- Κόφτης για σκάλισμα 24 cm, *slknife24*

Αριθμός αναγνώρισης: GA-knives-2023-1
Ημερομηνία έκδοσης: 01.10.2023
αριθμός έκδοσης: 1

EL Πληροφορίες σχετικά με αυτές τις οδηγίες

Διαβάστε πλήρως τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τα μαχαίρια Petromax. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τη βάση για τον ασφαλή χειρισμό του εκάστοτε μαχαιριού. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και υλικές ζημιές. Οι οδηγίες χρήσης πρέπει πάντα να συμπεριλαμβάνονται κατά τη μεταπώληση! Επομένως, φυλάξτε όλα τα έγγραφα για μεταγενέστερη χρήση ή για τους επόμενους ιδιοκτήτες.



Καθαρίστε πριν από την πρώτη χρήση.



Δεν είναι κατάλληλο για όξινα τρόφιμα.






Δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.






Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.

- Καθαρίστε μόνο με νερό, σε περίπτωση έντονης ρύπανσης με ήπιο απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε με ένα πανί. Περιποιηθείτε την ξύλινη λαβή με μαγειρικό λάδι.
- ΝΚατάλληλο μόνο για την προετοιμασία τροφίμων. Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο μαχαίρι για το φαγητό που κόβετε.
- Η κοπή σε γυαλί ή γρανίτη αμβλύνει το μαχαίρι πιο γρήγορα.
- Τα μαχαίρια χωρίς πριόνι μπορούν να ξαναακονιστούν με μια ράβδο ακονίσματος ή ένα λειαντικό με κεραμική σύνδεση (πέτρα νερού, κεραμική ράβδος ακονίσματος κ.λπ.).



Τεχνικά στοιχεία	Μαχαίρι γενικής χρήσης 14 cm	Μαχαίρι σεφ 17 cm	Cleaver 17 cm
			
Μήκος λεπίδας	14 cm	17 cm	17 cm
Πάχος υλικού	2 mm	3 mm	4 mm
Διαστάσεις, περίπου.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Βάρος, περίπου.	130 g	245 g	465 g
Εφαρμογή	Τις πιο συνηθισμένες εργασίες στην κουζίνα, π.χ. ψιλοκόψιμο βοτάνων, κοπήμανιταριών και κρεμμυδιών	Καθολική χρήση, κοντή λεπίδα, μεγάλο πάχος υλικού: τεμαχισμός λαχανικών, φιλετοποίηση ψαριών, κοπή κρέατος	Ισχυρή κοπή και τεμαχισμός κρέατος σε ένα κομμάτι ή με κόκαλο, π.χ. μπριζόλα T-bone ή φέτα ποδιού



Τεχνικά στοιχεία	Μαχαίρι ψωμιού 20 cm	Μαχαίρι σεφ 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Μήκος λεπίδας	20 cm	20 cm	24 cm
Πάχος υλικού	2 mm	2 mm	4 mm
Διαστάσεις, περίπου.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Βάρος, περίπου.	175 g	200 g	175 g
Εφαρμογή	Ακριβώς κομμένες φέτες ψωμιού χάρη στην οδοντωτή άκρη, κατάλληλη για ψωμί, τσιαμπάτες, μπαγκέτες και ψωμάκια	Καθολική χρήση, μακριά λεπίδα, χαμηλό πάχος υλικού: τεμαχισμός λαχανικών, φιλετοποίηση ψαριών, κοπή κρέατος	Καθαρή κοπή: Κοπή και τεμαχισμός σε λεπτές ή παχύτερες φέτες ολόκληρου ψητού κρέατος, ψαριού και φρούτων





Petunjuk perawatan untuk pisau Petromax

- Pisau serbaguna 14 cm, *apknife14*
- Pisau koki 17 cm, *chknife17*
- Golok 17 cm, *clknife17*
- Pisau roti 20 cm, *brknife20*
- Pisau koki 20 cm, *chknife20*
- Alat pengiris ukiran 24 cm, *slknife24*

Nomor identifikasi: GA-knives-2023-1
Tanggal penerbitan: 01.10.2023
Nomor versi: 1

ID Informasi tentang petunjuk ini

Baca petunjuk penggunaan sepenuhnya sebelum menggunakan pisau Petromax. Petunjuk penggunaan merupakan dasar untuk penggunaan yang aman dari masing-masing pisau. Penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan cedera pribadi dan kerusakan pada properti. Petunjuk penggunaan harus selalu disertakan saat menjual kembali! Oleh karena itu, simpanlah semua dokumen untuk digunakan di kemudian hari atau untuk pemilik berikutnya.



Bersihkan sebelum digunakan pertama kali.



Tidak cocok untuk makanan asam.





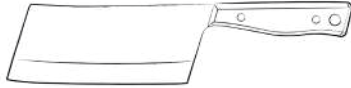
Tidak cocok untuk mesin pencuci piring.






Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

- Bersihkan dengan air saja, jika kotor berat dengan deterjen ringan.
- Keringkan dengan kain. Olesi gagang kayu dengan minyak goreng.
- Hanya cocok untuk menyiapkan makanan. Gunakan pisau yang tepat untuk makanan yang sedang dipotong.
- Memotong kaca atau granit akan membuat pisau lebih cepat tumpul.
- Pisau tanpa gergaji dapat diasah kembali dengan batang pengasah atau bahan abrasif berikat keramik (batu air, batang pengasah keramik, dll.).



Data teknis	Pisau serbaguna 14 cm	Pisau koki 17 cm	Golok 17 cm
			
Panjang bilah	14 cm	17 cm	17 cm
Ketebalan bahan	2 mm	3 mm	4 mm
Dimensi, kira-kira.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Berat, kira-kira.	130 g	245 g	465 g
Aplikasi	Tugas yang paling umum di dapur, misalnya memotong bumbu, memotong jamur dan bawang	Penggunaan universal, mata pisau pendek, ketebalan bahan besar: memotong sayuran, mengiris ikan, memotong daging	Memotong dan mengiris daging dengan kuat dalam keadaan utuh atau pada tulangnya, misalnya steak T-bone atau irisan kaki



Data teknis	Pisau roti 20 cm	Pisau koki 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Panjang bilah	20 cm	20 cm	24 cm
Ketebalan bahan	2 mm	2 mm	4 mm
Dimensi, kira-kira.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Berat, kira-kira.	175 g	200 g	175 g
Aplikasi	Irisan roti yang dipotong dengan tepat berkat tepi bergerigi, cocok untuk roti, ciabatta, baguette, dan roti gulung	Penggunaan universal, mata pisau panjang, ketebalan bahan rendah: memotong sayuran, mengiris ikan, memotong daging	Potongan bersih: Memotong dan mengiris menjadi irisan setipis wafer atau lebih tebal dari daging, ikan, dan buah panggang utuh





Istruzioni per la cura dei coltelli Petromax

- Coltello multiuso 14 cm, *apknife14*
- Coltello da chef 17 cm, *chknife17*
- Mannaia 17 cm, *clknife17*
- Coltello da pane 20 cm, *brknife20*
- Coltello da chef 20 cm, *chknife20*
- Affettatrice per intaglio 24 cm, *slknife24*

Numero di identificazione:
GA-knives-2023-1
Data di emissione: 01.10.2023
Numero di versione: 1

IT Informazioni su queste istruzioni

Prima di utilizzare i coltelli Petromax, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Le istruzioni per l'uso costituiscono la base per l'utilizzo sicuro del rispettivo coltello. Un uso improprio può causare lesioni personali e danni alle cose. Le istruzioni per l'uso devono essere sempre incluse quando si rivende! Pertanto, conservare tutti i documenti per un uso successivo o per i proprietari successivi.



Pulire prima del primo utilizzo.



Non adatto a cibi acidi.





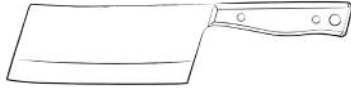
Non adatto alla lavastoviglie.






Tenere fuori dalla portata dei bambini.

- Pulire solo con acqua, in caso di sporco intenso con un detergente delicato.
- Asciugare con un panno. Trattare il manico in legno con olio da cucina.
- Adatto solo per la preparazione di alimenti. Utilizzare il coltello adatto al tipo di alimento da tagliare.
- Tagliando su vetro o granito, il coltello si opacizza più rapidamente.
- I coltelli senza sega possono essere riaffilati con un'asta di affilatura o un abrasivo con legante ceramico (pietra ad acqua, asta di affilatura in ceramica, ecc.).



Dati tecnici	Coltello multiuso 14 cm	Coltello da chef 17 cm	Mannaia 17 cm
			
Lunghezza della lama	14 cm	17 cm	17 cm
Spessore del materiale	2 mm	3 mm	4 mm
Dimensioni, circa.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Peso, circa.	130 g	245 g	465 g
Applicazione	I compiti più comuni in cucina, ad esempio tritare le erbe, tagliare funghi e cipolle.	Uso universale, lama corta, grande spessore del materiale: sminuzzare le verdure, sfilettare il pesce, tagliare la carne	Taglio e affettatura potenti di carne in un unico pezzo o con l'osso, ad esempio bistecca T-bone o fettina di coscia



Dati tecnici	Coltello da pane 20 cm	Coltello da chef 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Lunghezza della lama	20 cm	20 cm	24 cm
Spessore del materiale	2 mm	2 mm	4 mm
Dimensioni, circa.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Peso, circa.	175 g	200 g	175 g
Applicazione	<p>Tagliare con precisione le fette di pane grazie al bordo seghettato, adatto per pane, ciabatte, baguette e panini</p>	<p>Uso universale, lama lunga, spessore ridotto del materiale: sminuzzare le verdure, sfilettare il pesce, tagliare la carne</p>	<p>Taglio netto: Taglio e affettatura a fette sottili o più spesse di carne, pesce e frutta arrostiti interi.</p>





ペトロマックス・ナイフ のお手入れ方法

- カッターナイフ 14 cm, apknife14
- シェフナイフ 17 cm, chknife17
- クリーバー 17 cm, clknife17
- ブレッドナイフ 20 cm, brknife20
- シェフナイフ 20 cm, chknife20
- カービングスライサー 24 cm, slknife24

識別番号: GA-knives-2023-1
発行日: 01.10.2023
バージョン番号: 1

JA これらの指示に関する情報

ペトロマックスナイフを使用する前に、使用説明書を完全にお読みください。使用説明書は、各ナイフを安全に取り扱うための基礎となるものです。不適切な使用は、人身事故や物的損害の原因となります。再販する際には、必ず使用説明書を添付してください!従って、後で使用するため、または後の所有者のために、すべての書類を保管してください。



最初に使用する前に洗浄してください。



酸性食品には適さない。



食器洗い機には適さない。



子供の手の届かないところに保管してください。

- 汚れがひどい場合は中性洗剤を使用する。
- 布で乾かす。木製のハンドルに食用油を塗る。
- 食品の下ごしらえにのみ適しています。切る食材に適したナイフを使用してください。
- ガラスや御影石の上で切ると、ナイフが早く鈍る。
- ノコギリのないナイフは、研ぎ棒やセラミック結合研磨剤（ウォーターストーン、セラミック研ぎ棒など）で研ぎ直すことができる。



技術データ

カッターナイフ 14 cm

シェフナイフ 17 cm

クリーバー 17 cm



ブレードの長さ

14 cm

17 cm

17 cm

材料の厚さ

2 mm

3 mm

4 mm

寸法、約

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

重量、約

130 g

245 g

465 g

申し込み

厨房での最も一般的な作業(ハーブのみじん切り、マッシュルームやタマネギのカットなど)

野菜のみじん切り、魚の切り身、肉のカットなど

Tボーンステーキやモモ肉のスライスなど、一枚肉や骨付き肉をパワフルにカット・スライスする

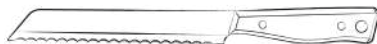


技術データ

ブレードナイフ 20 cm

シェフナイフ 20 cm

トランキアメッサー 24 cm



ブレードの長さ

20 cm

20 cm

24 cm

材料の厚さ

2 mm

2 mm

4 mm

寸法、約

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

重量、約

175 g

200 g

175 g

申し込み

食パン、チャバタ、バゲット、ロールパンに
適しています野菜のみじん切り、魚の切り身、肉のカ
ットなどクリーンカット：肉、魚、果物の丸焼きを
薄切りまたは厚切りにすること



페트로맥스 나이프 관리 지침

- 다용도 칼 14 cm, apknife14
- 셰프용 칼 17 cm, chknife17
- 클리버 17 cm, clknife17
- 빵 칼 20 cm, brknife20
- 셰프용 칼 20 cm, chknife20
- 카빙 슬라이서 24 cm, slknife24

식별 번호: GA-knives-2023-1
발행 날짜: 01.10.2023
버전 번호: 1

KO 이 지침에 대한 정보

페트로맥스 나이프를 사용하기 전에 사용 설명서를 완전히 읽으세요. 사용 설명서는 각 칼의 안전한 사용을 위한 기초가 됩니다. 부적절한 사용은 신체적 부상과 재산상의 손해를 초래할 수 있습니다. 재판매할 때는 항상 사용 설명서를 포함해야 합니다! 따라서 나중에 사용하거나 다음 소유자를 위해 모든 문서를 보관하십시오.



처음 사용하기 전에 청소하세요.



산성 식품에는 적합하지 않습니다.



식기 세척기에는 적합하지 않습니다.



어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하세요.

- 오염이 심한 경우 중성 세제를 사용하여 물로만 세척하세요.
- 천으로 물기를 제거합니다. 나무 손잡이에 식용유를 바릅니다.
- 음식 준비에만 적합합니다. 자르는 음식에 맞는 칼을 사용하세요.
- 유리나 화강암을 자르면 칼날이 더 빨리 무뎠습니다.
- 톱이 없는 칼은 스톤이나 세라믹 결합 연마재(워터스톤, 세라믹 스톤 등)로 다시 연마할 수 있습니다.



기술 데이터

다용도 칼 14cm

요리사 칼 17cm

클리버 17cm



블레이드 길이

14 cm

17 cm

17 cm

재료 두께

2 mm

3 mm

4 mm

치수, 약.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

무게, 약.

130 g

245 g

465 g

애플리케이션

주방에서 가장 일반적인 작업, 예를 들어 허브 다지기, 버섯 및 양파 자르기

다용도, 짧은 칼날, 큰 재료 두께 : 야채 다지기, 생선 필렛, 고기 자르기

한 조각 또는 뼈째로 고기를 강력하게 자르고 썰기(예: 티본 스테이크 또는 다리살 슬라이스)



技術データ

빵칼 20cm

셰프용 칼 20 cm

트랜치어머서 24 cm



ブレードの長さ

20 cm

20 cm

24 cm

材料の厚さ

2 mm

2 mm

4 mm

寸法、約

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

重量、約

175 g

200 g

175 g

申し込み

툽니 모양의 칼날 덕분에 빵, 치아바타, 바게트, 롤에 적합한 빵 조각을 정밀하게 자를 수 있습니다.

다용도, 긴 칼날, 낮은 재료 두께 : 야채 다지기, 생선 필렛, 고기 자르기

클린 컷: 구운 고기, 생선, 과일을 통째로 얇게 또는 두껍게 자르고 슬라이스 합니다.





Petromax nažu kopšanas instrukcijas

- Universālais nazis 14 cm, *apknife14*
- Pavāra nazis 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Maizes nazis 20 cm, *brknife20*
- Pavāra nazis 20 cm, *chknife20*
- Grebšanas griezējs 24 cm, *slknife24*

Identifikācijas numurs: GA-knives-2023-1
Izdošanas datums: 01.10.2023
Versijas numurs: 1

LV Informācija par šīm instrukcijām

Pirms Petromax nažu lietošanas pilnībā izlasiet lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir pamats drošai darbībai ar attiecīgo nazi. Neatbilstoša lietošana var izraisīt miesas bojājumus un materiālos zaudējumus. Pārdodot tālāk, lietošanas instrukcija vienmēr jāpievieno! Tāpēc saglabājiet visus dokumentus vēlākai lietošanai vai nākamajiem īpašniekiem.



Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet.



Nav piemērots skābiem pārtikas produktiem.





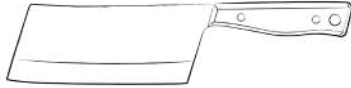
Nav piemērots trauku mazgājamā mašīnā.






Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.

- Tīrīt tikai ar ūdeni, ja ir stipri netīrumi, ar maigu mazgāšanas līdzekli.
- Izžāvējiet ar drānu. Apstrādājiet koka rokturi ar pārtikas eļļu.
- Piemērots tikai ēdiena pagatavošanai. Izmantojiet griežējamajam ēdienam piemērotu nazi.
- Griešana uz stikla vai granīta ātrāk sadeldē nazi.
- Nažus bez zāģa var uzasināt ar asināmo stieni vai ar keramiku saistītu abrazīvu (ūdens akmens, keramikas asināmais stienis utt.).



Tehniskie dati	Lietošanas rīku nazis 14 cm	Pavāra nazis 17 cm	Cleaver 17 cm
			
Asmeņa garums	14 cm	17 cm	17 cm
Materiāla biezums	2 mm	3 mm	4 mm
Izmēri, apm.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Svars, apm.	130 g	245 g	465 g
Pieteikums	Visbiežāk veicamie uzdevumi virtuvē, piemēram, sasmalcina garšaugus, sagriež sēnes un sīpolus.	Universāla lietošana, īss asmens, liels materiāla biezums: dārzeņu kapāšana, zivju filetēšana, gaļas griešana	Spēcīga gaļas griešana un sagriešana vienā gabalā vai ar kaulu, piemēram, T-veida steiks vai kājas šķēle.



Tehniskie dati	Maizes nazis 20 cm	Pavāra nazis 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Asmeņa garums	20 cm	20 cm	24 cm
Materiāla biezums	2 mm	2 mm	4 mm
Izmēri, apm.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Svars, apm.	175 g	200 g	175 g
Pieteikums	<p>Precīzi sagrieztas maizes šķēles, pateicoties zobainajai malai, piemērotas maizei, ciabattas, bagetēm un rullišiem.</p>	<p>Universāls pielietojums, garš asmens, neliels materiāla biezums: dārzeņu kapāšana, zivju filetēšana, gaļas griešana.</p>	<p>Clean cut: veselas ceptas gaļas, zivju un augļu sagriešana un sagriešana plānās vai biezākās šķēlēs.</p>





„Petromax“ peilių priežiūros instrukcijos

- Komunalinis peilis 14 cm, *apknife14*
- Virtuvės šefo peilis 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Duonos peilis 20 cm, *brknife20*
- Virtuvės šefo peilis 20 cm, *chknife20*
- Pjaustymo pjaustyklė 24 cm, *slknife24*

Identifikationsnummer: GA-knives-2023-1
Ausgabedatum: 01.10.2023
Versionsnummer: 1

LT Informacija apie šias instrukcijas

Prieš naudodami „Petromax“ peilius, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra saugaus darbo su atitinkamu peiliu pagrindas. Netinkamai naudojant peilį galima susižaloti ir sugadinti turtą. Perparduodant peilį visada būtina pridėti naudojimo instrukciją! Todėl saugokite visus dokumentus vėlesniam naudojimui arba vėlesniems savininkams.



Prieš pirmą kartą naudodami išvalykite.



Netinka rūgšties maisto produktams.






Netinka plauti indaplovėje.






Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Valykite tik vandeniu, o esant dideliam užterštumui - švelniu plovikliu.
- Nusausinkite šluoste. Medinę rankeną patepkite kepimo aliejumi.
- Tinka tik maistui ruošti. Naudokite tinkamą peilį pjaustomam maistui.
- Pjaunant ant stiklo ar granito peilis greičiau nusidėvi.
- Peilius be pjūklelio galima galšti galastuvu arba su keramika sujungtu abrazyvu (vandens akmeniu, keraminiu galastuvu ir pan.).



Techniniai duomenys	Komunalinis peilis 14 cm	Virtuvės šefo peilis 17 cm	Cleaver 17 cm
			
Geležtės ilgis	14 cm	17 cm	17 cm
Medžiagos storis	2 mm	3 mm	4 mm
Matmenys, apytiksliai.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Svoris, apytiksliai.	130 g	245 g	465 g
Paraiška	Dažniausiai virtuvėje atliekami darbai, pvz., žolelių smulkinimas, grybų ir svogūnų pjaustymas.	Universalus naudojimas, trumpi ašmenys, didelis medžiagos storis: daržovių pjaustymas, žuvies filė, mėsos pjaustymas	Galingas mėsos pjaustymas ir pjaustymas vienu gabalu arba su kaulu, pvz., „T-bone“ kepsnys arba kojos gabalas.



Techniniai duomenys	Duonos peilis 20 cm	Virtuvės šefo peilis 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Geležtės ilgis	20 cm	20 cm	24 cm
Medžiagos storis	2 mm	2 mm	4 mm
Matmenys, apytiksliai.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Svoris, apytiksliai.	175 g	200 g	175 g
Paraiška	Dėl dantytų kraštų tiksliai supjaustykite duonos riekės, tinka duonai, ciabatoms, bagetėms ir bandelėms.	Universalus naudojimas, ilgi ašmenys, mažas medžiagos storis: daržovių pjaustymas, žuvies filė, mėsos pjaustymas	Švarus pjaustymas: pjaustymas ir pjaustymas plonais arba storesniais griežinėliais iš visos keptos mėsos, žuvies ir vaisių.





Onderhoudsinstructies voor Petromax messen

- Hobbymes 14 cm, *apknife14*
- Koksmes 17 cm, *chknife17*
- Klaver 17 cm, *clknife17*
- Broodmes 20 cm, *brknife20*
- Koksmes 20 cm, *chknife20*
- Snijmachine 24 cm, *slknife24*

Identificatienummer: GA-knives-2023-1
Datum van uitgifte: 01.10.2023
Versienummer: 1

NL Informatie over deze instructies

Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat je de Petromax messen gebruikt. De gebruiksaanwijzing vormt de basis voor het veilig hanteren van het betreffende mes. Verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade. Bij doorverkoop moet de gebruiksaanwijzing altijd worden bijgevoegd! Bewaar daarom alle documenten voor later gebruik of voor volgende eigenaars.



Reinig voor het eerste gebruik.



Niet geschikt voor zuur voedsel.



Niet geschikt voor de vaatwasser.



Buiten bereik van kinderen bewaren.

- Alleen schoonmaken met water, bij sterke vervuiling met een mild schoonmaakmiddel.
- Droog met een doek. Behandel het houten handvat met bakolie.
- Alleen geschikt voor het bereiden van voedsel. Gebruik het juiste mes voor het te snijden voedsel.
- Snijden op glas of graniet maakt het mes sneller bot.
- Messen zonder zaag kunnen opnieuw worden geslepen met een slijpstaaf of keramisch gebonden slijpmiddel (watersteen, keramische slijpstaaf, enz.).



Technische gegevens

Hobbymes 14 cm

Koksmes 17 cm

Klaver 17 cm



Lengte blad

14 cm

17 cm

17 cm

Materiaaldikte

2 mm

3 mm

4 mm

Afmetingen, ca.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Gewicht, ca.

130 g

245 g

465 g

Toepassing

De meest voorkomende taken in de keuken, bijv. kruiden hakken, champignons en uien snijden

Universeel gebruik, kort blad, grote materiaaldikte: groenten hakken, vis fileren, vlees snijden

Krachtig snijden en in plakjes snijden van vlees aan één stuk of aan het bot, bijv. T-bone steak of een plakje been



Technische gegevens

Broodmes 20 cm

Koksmes 20 cm

Tranchiermesser 24 cm



Lengte blad

20 cm

20 cm

24 cm

Materiaaldikte

2 mm

2 mm

4 mm

Afmetingen, ca.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Gewicht, ca.

175 g

200 g

175 g

Toepassing

Precies gesneden sneetjes brood dankzij de kartelrand, geschikt voor brood, ciabatta's, baguettes en broodjes

Universeel gebruik, lang lemmet, geringe materiaaldikte: groenten hakken, vis fileren, vlees snijden

Schoon snijden: in flinterdunne of dikere plakjes snijden van heel geroosterd vlees, vis en fruit





Vedlikeholdsinstruksjoner for Petromax-kniver

- Brukskniv 14 cm, *apknife14*
- Kokkens kniv 17 cm, *chknife17*
- Kløver 17 cm, *clkknife17*
- Brødkniv 20 cm, *brknife20*
- Kokkens kniv 20 cm, *chknife20*
- Skjærehøvel 24 cm, *slknife24*

Identifikasjonsnummer: GA-knives-2023-1
Dato for utstedelse: 01.10.2023
Versjonsnummer: 1

NO Informasjon om disse instruksjonene

Les bruksanvisningen i sin helhet før du bruker Petromax-knivene. Bruksanvisningen danner grunnlaget for sikker håndtering av den aktuelle kniven. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader. Bruksanvisningen skal alltid følge med ved videresalg! Ta derfor vare på alle dokumenter for senere bruk eller for senere eiere.



Rengjør før første gangs bruk.



Ikke egnet for sure matvarer.



Ikke egnet for oppvaskmaskin.



Oppbevares utilgjengelig for barn.

- Rengjøres kun med vann, ved kraftig tilsmussing med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk med en klut. Behandle trehåndtaket med matolje.
- Kun egnet til tilberedning av mat. Bruk riktig kniv til maten som skal skjæres.
- Når du skjærer på glass eller granitt, sløves kniven raskere.
- Kniver uten sag kan etterslipas med en slipestav eller et keramisk bundet slipemiddel (vannstein, keramisk slipestav osv.).



Tekniske data

Brukskniv 14 cm

Kokkens kniv 17 cm

Kløver 17 cm



Bladets lengde

14 cm

17 cm

17 cm

Materialstyrke

2 mm

3 mm

4 mm

Dimensjoner, ca.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Vekt, ca.

130 g

245 g

465 g

Søknad

De vanligste oppgavene på kjøkkenet, f.eks. hakke urter, skjære sopp og løk.

Universell bruk, kort blad, stor materialtykkelse: hakke grønnsaker, filetere fisk, skjære kjøtt

Kraftig kutting og skjæring av kjøtt i ett stykke eller på benet, f.eks. T-bone-biff eller en benskive



Tekniske data

Brødkniv 20 cm

Kokkens kniv 20 cm

Tranchiermesser 24 cm



Bladets lengde

20 cm

20 cm

24 cm

Materialstyrke

2 mm

2 mm

4 mm

Dimensjoner, ca.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Vekt, ca.

175 g

200 g

175 g

Søknad

Tannet kant gir presise brødsiver, egnet til brød, ciabattas, baguetter og rundstykker.

Universell bruk, langt blad, lav materialtykkelse: hakke grønnsaker, filetere fisk, skjære kjøtt

Clean cut: Skjæring og kutting i syltynne eller tykkere skiver av helstekt kjøtt, fisk og frukt.





Instrukcje dotyczące pielęgnacji noży Petromax

- Nóż uniwersalny 14 cm, *apknife14*
- Nóż szefa kuchni 17 cm, *chknife17*
- Tasak 17 cm, *clknife17*
- Nóż do chleba 20 cm, *brknife20*
- Nóż szefa kuchni 20 cm, *chknife20*
- Krajalnica do rzeźbienia 24 cm, *slknife24*

Identifikationsnummer: GA-knives-2023-1
Ausgabedatum: 01.10.2023
Versionsnummer: 1

PL Informacje dotyczące tych instrukcji

Przed użyciem noży Petromax należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcje użytkowania stanowią podstawę bezpiecznej obsługi danego noża. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych. W przypadku odsprzedaży należy zawsze dołączyć instrukcję obsługi! Dlatego należy zachować wszystkie dokumenty do późniejszego wykorzystania lub dla kolejnych właścicieli.



Wyczyść przed pierwszym użyciem.



Nie nadaje się do kwaśnych potraw.





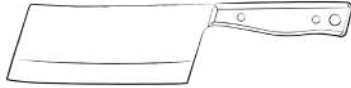
Nie nadaje się do zmywarki.






Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Czyścić wyłącznie wodą, w przypadku silnych zabrudzeń łagodnym detergentem.
- Osuszyć szmatką. Nałożyć olej kuchenny na drewnianą rączkę.
- Nadaje się wyłącznie do przygotowywania żywności. Należy używać noża odpowiedniego do krojonej żywności.
- Cięcie na szkle lub granicie powoduje szybsze stępienie noża.
- Noże bez piły mogą być ponownie ostrzone za pomocą pręta ostrzącego lub materiału ściernego o spoiwie ceramicznym (kamień wodny, ceramiczny pręt ostrzący itp.).



Dane techniczne	Nóż uniwersalny 14 cm	Nóż szefa kuchni 17 cm	Tasak 17 cm
			
Długość ostrza	14 cm	17 cm	17 cm
Grubość materiału	2 mm	3 mm	4 mm
Wymiary, ok.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Waga, ok.	130 g	245 g	465 g
Zastosowanie	Najczęstsze zadania w kuchni, np. siekanie ziół, krojenie grzybów i cebuli	Uniwersalne zastosowanie, krótkie ostrze, duża grubość materiału: siekanie warzyw, filetowanie ryb, krojenie mięsa	Wydajne cięcie i krojenie mięsa w jednym kawałku lub z kością, np. stek T-bone lub kawałek udźca



Dane techniczne	Nóż do chleba 20 cm	Nóż szefa kuchni 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Długość ostrza	20 cm	20 cm	24 cm
Grubość materiału	2 mm	2 mm	4 mm
Wymiary, ok.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Waga, ok.	175 g	200 g	175 g
Zastosowanie	<p>Precyzyjnie kroi kromki chleba dzięki ząbkowanej krawędzi, nadaje się do chleba, ciabatt, bagietek i bułek.</p>	<p>Uniwersalne zastosowanie, długie ostrze, mała grubość materiału: siekanie warzyw, filetowanie ryb, krojenie mięsa</p>	<p>Czyste cięcie: Cięcie i krojenie na cienkie lub grubsze plastry całego pieczonego mięsa, ryb i owoców</p>





Instruções de manutenção para facas Petromax

- Faca utilitária 14 cm, *apknife14*
- Faca de cozinha 17 cm, *chknife17*
- Cutelo 17 cm, *clknife17*
- Faca para pão 20 cm, *brknife20*
- Faca de cozinha 20 cm, *chknife20*
- Cortador para trincar 24 cm, *slknife24*

Número de identificação: GA-knives-2023-1
Data de emissão: 01.10.2023
Número da versão: 1

PT Informações sobre estas instruções

Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar as facas Petromax. As instruções de utilização constituem a base para o manuseamento seguro da respectiva faca. Uma utilização incorrecta pode provocar ferimentos pessoais e danos materiais. As instruções de utilização devem ser sempre incluídas aquando da revenda! Por isso, guarde todos os documentos para uso posterior ou para os proprietários seguintes.



Limpar antes da primeira utilização.



Não é adequado para alimentos ácidos.



Não é adequado para a máquina de lavar loiça.



Manter fora do alcance das crianças.

- Limpar apenas com água e, em caso de sujidade intensa, com um detergente suave.
- Secar com um pano. Tratar o cabo de madeira com óleo de cozinha.
- Apenas adequado para a preparação de alimentos. Utilize a faca correcta para o alimento a cortar.
- O corte em vidro ou granito torna a faca mais rapidamente cega.
- As facas sem serra podem ser afiadas com uma vareta de afiar ou com um abrasivo ligado à cerâmica (pedra de água, vareta de afiar cerâmica, etc.).






Dados técnicos**Faca utilitária 14 cm****Kochmesser 17 cm****Cutelo 17 cm****Comprimento da lâmina****14 cm****17 cm****17 cm****Espessura do material****2 mm****3 mm****4 mm****Dimensões, aprox.****1,8 x 3,3 x 28 cm****1,9 x 4,8 x 31,5 cm****2 x 7,6 x 32,5 cm****Peso, aprox.****130 g****245 g****465 g****Aplicação**

As tarefas mais comuns na cozinha, por exemplo, cortar ervas aromáticas, cortar cogumelos e cebolas

Utilização universal, lâmina curta, grande espessura de material: cortar legumes, filetar peixe, cortar carne

Corte e fatiamento potente de carne numa só peça ou com osso, por exemplo, bife T-bone ou uma fatia de perna



Dados técnicos	Faca para pão 20 cm	Faca de cozinha 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Comprimento da lâmina	20 cm	20 cm	24 cm
Espessura do material	2 mm	2 mm	4 mm
Dimensões, aprox.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Peso, aprox.	175 g	200 g	175 g
Aplicação	Corta fatias de pão com precisão graças ao rebordo serrilhado, adequado para pão, ciabattas, baguetes e pãezinhos	Utilização universal, lâmina comprida, espessura reduzida do material: cortar legumes, filetar peixe, cortar carne	Corte limpo: Cortar e fatiar em fatias finas ou mais grossas de carne assada inteira, peixe e fruta





Instrucțiuni de îngrijire pentru cuțitele Petromax

- Cuțit utilitar 14 cm, *apknife14*
- Cuțit de bucătar 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Cuțit pentru pâine 20 cm, *brknife20*
- Cuțit de bucătar 20 cm, *chknife20*
- Mașină de tăiat felii 24 cm, *slknife24*

Numărul de identificare: GA-knives-2023-1

Data eliberării: 01.10.2023

Numărul versiunii: 1

RO Informații privind aceste instrucțiuni

Citiți complet instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi cuțitele Petromax. Instrucțiunile de utilizare constituie baza pentru manipularea în siguranță a cuțitului respectiv. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale și la daune materiale. Instrucțiunile de utilizare trebuie să fie întotdeauna incluse la revânzare! Prin urmare, păstrați toate documentele pentru utilizare ulterioară sau pentru proprietarii următori.



Curățați înainte de prima utilizare.



Nu este potrivit pentru alimente acide.





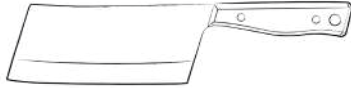
Nu este potrivit pentru mașina de spălat vase.






A nu se păstra la îndemâna copiilor.

- Curățați numai cu apă, în cazul murdăriei abundente cu un detergent ușor.
- Se usucă cu o cârpă. Tratați mânerul din lemn cu ulei de gătit.
- Potrivit numai pentru prepararea alimentelor. Folosiți cuțitul potrivit pentru alimentele pe care le tăiați.
- Tăierea pe sticlă sau granit omoară cuțitul mai repede.
- Cuțitele fără ferăstrău pot fi ascuțite din nou cu o tijă de ascuțit sau cu un abraziv ceramic (piatră de apă, tijă de ascuțit ceramică etc.).



Date tehnice	Cuțit utilitar 14 cm	Cuțit de bucătar 17 cm	Cleaver 17 cm
			
Lungimea lamei	14 cm	17 cm	17 cm
Grosimea materialului	2 mm	3 mm	4 mm
Dimensiuni, aprox.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Greutate, aprox.	130 g	245 g	465 g
Aplicație	Cele mai frecvente sarcini din bucătărie, de exemplu, tăierea ierburilor, a ciupercilor și a cepei.	Utilizare universală, lamă scurtă, grosime mare a materialului: tocarea legumelor, filetarea peștelui, tăierea cărnii	Tăierea și tranșarea puternică a cărnii într-o singură bucată sau pe os, de exemplu, friptură T-bone sau o felie de picior



Date tehnice	Cuțit pentru pâine 20 cm	Cuțit de bucătar 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Lungimea lamei	20 cm	20 cm	24 cm
Grosimea materialului	2 mm	2 mm	4 mm
Dimensiuni, aprox.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Greutate, aprox.	175 g	200 g	175 g
Aplicație	Felii de pâine tăiate cu precizie datorită marginii zimțate, potrivite pentru pâine, ciabattas, baghete și rulouri	Utilizare universală, lamă lungă, grosime redusă a materialului: tocarea legumelor, filetarea peștelui, tăierea cărnii	Tăiere curată: Tăierea și tranșarea în felii subțiri sau mai groase a cărnii, peștelui și fructelor întregi prăjite





Skötselråd för Petromax knivar

- Verktogskniv 14 cm, *apknife14*
- Kockkniv 17 cm, *chknife17*
- Klyvare 17 cm, *clknife17*
- Brödkniv 20 cm, *brknife20*
- Kockkniv 20 cm, *chknife20*
- Täljhyvel 24 cm, *slknife24*

Identifikationsnummer: GA-knives-2023-1
Datum för utfärdande: 01.10.2023
Versionsnummer: 1

SV Information om dessa instruktioner

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder Petromax knivar. Bruksanvisningen utgör grunden för en säker hantering av respektive kniv. Felaktig användning kan leda till personskador och materiella skador. Bruksanvisningen måste alltid bifogas vid återförsäljning! Spara därför alla dokument för senare användning eller för efterföljande ägare.



Rengör före första användning.



Ej lämplig för sura livsmedel.



Ej lämplig för diskmaskin.



Förvaras utom räckhåll för barn.

- Rengör endast med vatten, vid kraftig nedsmutsning med mildt rengöringsmedel.
- Torka med en trasa. Behandla trähandtaget med matolja.
- Endast lämplig för tillagning av mat. Använd rätt kniv för den mat som ska skäras.
- Skärning på glas eller granit gör kniven slöare snabbare.
- Knivar utan såg kan slipas med en slipstav eller ett slipmedel med keramisk bindning (vattensten, keramisk slipstav etc.).



Tekniska data

Verktygskniv 14 cm

Kockkniv 17 cm

Klyvare 17 cm



Bladets längd

14 cm

17 cm

17 cm

Materialets tjocklek

2 mm

3 mm

4 mm

Mått, ca.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Vikt, ca.

130 g

245 g

465 g




Tillämpning

De vanligaste arbetsuppgifterna i köket,
t.ex. hacka örter, skära svamp och lök

Universell användning, kort blad, stor
materialtjocklek: hacka grönsaker, filéa
fisk, skära kött

Kraftfull skärning och skivning av kött i
ett stycke eller på benet, t.ex. T-benstek
eller en benskiva



Tekniska data	Brödkniv 20 cm	Kockkniv 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Bladets längd	20 cm	20 cm	24 cm
Materialets tjocklek	2 mm	2 mm	4 mm
Mått, ca.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Vikt, ca.	175 g	200 g	175 g
Tillämpning	Exakt skurna brödskivor tack vare den tandade kanten, lämplig för bröd, ciabattas, baguetter och frallor	Universell användning, långt blad, låg materialtjocklek: hacka grönsaker, filéa fisk, skära kött	Clean cut: Skär och skiva hela rostade kött-, fisk- och fruktbitar i tunna eller tjockare skivor





Pokyny týkajúce sa starostlivosti: Nože Petromax

- Úžitkový nôž 14 cm, *apknife14*
- Kuchársky nôž 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Nôž na chlieb 20 cm, *brknife20*
- Kuchársky nôž 20 cm, *chknife20*
- Krájač na rezanie 24 cm, *slknife24*

Identifikačné číslo: GA-knives-2023-1
Dátum vydania: 01.10.2023
Poradové číslo verzie: 1

SK Informácie o týchto pokynoch

Pred použitím nožov Petromax si úplne prečítajte návod na použitie. Návod na použitie tvorí základ pre bezpečné zaobchádzanie s príslušným nožom. Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu majetku. Návod na použitie musí byť vždy priložený pri ďalšom predaji! Preto si všetky dokumenty uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre ďalších majiteľov.



Pred prvým použitím ho vyčistite.



Nie je vhodný pre kyslé potraviny.



Nie je vhodný do umývačky riadu.



Uchovávajte mimo dosahu detí.

- Čistite len vodou, v prípade silného znečistenia jemným čistiacim prostriedkom.
- Osušte handričkou. Drevenú rukoväť ošetrte olejom na varenie.
- Vhodné len na prípravu jedla. Používajte správny nôž na krájanie potravín.
- Pri rezaní na skle alebo žule sa nôž rýchlejšie otupí.
- Nože bez pítky sa dajú naostriť brúsnou tyčinkou alebo brúsnym materiálom s keramikou väzbou (vodný kameň, keramická brúsna tyčinka atď.).

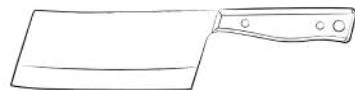


Technické údaje

Úžitkový nôž 14 cm

Kuchársky nôž 17 cm

Cleaver 17 cm



Dĺžka čepele

14 cm

17 cm

17 cm

Hrúbka materiálu

2 mm

3 mm

4 mm

Približné rozmery

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Hmotnosť, cca.

130 g

245 g

465 g

Applikácia

Najbežnejšie úlohy v kuchyni, napr. sekanie bylín, krájanie húb a cibule

Univerzálne použitie, krátka čepeľ, veľká hrúbka materiálu: sekanie zeleniny, filetovanie rýb, krájanie mäsa

Výkonné krájanie a porciovanie mäsa vcelku alebo s kosťou, napr. T-bone steak alebo plátok stehna

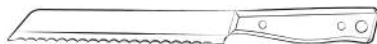


Technické údaje

Nôž na chlieb 20 cm

Kuchársky nôž 20 cm

Tranchiermesser 24 cm



Dĺžka čepele

20 cm

20 cm

24 cm

Hrúbka materiálu

2 mm

2 mm

4 mm

Približné rozmery

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Hmotnosť, cca.

175 g

200 g

175 g

Aplikácia

Presne nakrájané plátky chleba vďaka zúbkovanému okraju, vhodné na chlieb, ciabatty, bagety a žemle

Univerzálne použitie, dlhá čepeľ, malá hrúbka materiálu: sekanie zeleniny, filetovanie rýb, krájanie mäsa

Čistý rez: krájanie a rezanie na tenké alebo hrubšie plátky celého pečeného mäsa, rýb a ovocia





Instrucciones de mantenimiento de los cuchillos Petromax

- Cuchillo multiusos 14 cm, *apknife14*
- Cuchillo de cocinero 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Cuchillo para pan 20 cm, *brknife20*
- Cuchillo de cocinero 20 cm, *chknife20*
- Cortadora 24 cm, *slknife24*

Número de identificación: GA-knives-2023-1

Fecha de expedición: 01.10.2023

Número de versión: 1

ES Información sobre estas instrucciones

Lea completamente las instrucciones de uso antes de utilizar las cuchillas Petromax. Las instrucciones de uso constituyen la base para el manejo seguro del cuchillo correspondiente. Un uso inadecuado puede provocar daños personales y materiales. Las instrucciones de uso deben incluirse siempre en caso de reventa. Por ello, conserve todos los documentos para un uso posterior o para los siguientes propietarios.



Limpiar antes del primer uso.



No apto para alimentos ácidos.



No apto para el lavavajillas.



Mantener fuera del alcance de los niños.

- Limpiar sólo con agua, en caso de mucha suciedad con detergente suave.
- Secar con un paño. Trate el mango de madera con aceite de cocina.
- Sólo apto para preparar alimentos. Utilice el cuchillo adecuado para el alimento que vaya a cortar.
- Cortar sobre cristal o granito desafilado el cuchillo más rápidamente.
- Los cuchillos sin sierra pueden reafilarse con una varilla de afilado o un abrasivo con aglomerante cerámico (piedra de agua, varilla de afilado cerámica, etc.).






Datos técnicos**Cuchillo multiusos 14 cm****Cuchillo de cocinero 17 cm****Cleaver 17 cm****Longitud de la hoja****14 cm****17 cm****17 cm****Grosor del material****2 mm****3 mm****4 mm****Dimensiones, aprox.****1,8 x 3,3 x 28 cm****1,9 x 4,8 x 31,5 cm****2 x 7,6 x 32,5 cm****Peso, aprox.****130 g****245 g****465 g****Aplicación**

Las tareas más habituales en la cocina, por ejemplo, picar hierbas, cortar champiñones y cebollas

Uso universal, hoja corta, gran grosor de material: picar verduras, filetear pescado, cortar carne

Potente corte y loncheado de carne en una sola pieza o con hueso, por ejemplo, chuletón o una loncha de pierna



Datos técnicos	Cuchillo para pan 20 cm	Cuchillo de cocinero 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Longitud de la hoja	20 cm	20 cm	24 cm
Grosor del material	2 mm	2 mm	4 mm
Dimensiones, aprox.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Peso, aprox.	175 g	200 g	175 g
Aplicación	Corta con precisión rebanadas de pan gracias al borde dentado, adecuado para pan, ciabattas, baguettes y panecillos	Uso universal, hoja larga, poco grosor del material: picar verduras, filetear pescado, cortar carne	Corte limpio: cortar y rebanar en lonchas finas o gruesas la carne, el pescado y la fruta enteros asados.





Instrukce pro péči: Nože Petromax

- Uživatelský nůž 14 cm, *apknife14*
- Kuchařský nůž 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Nůž na chléb 20 cm, *brknife20*
- Kuchařský nůž 20 cm, *chknife20*
- Kráječ na řezání 24 cm, *slknife24*

Identifikační číslo: GA-knives-2023-1
Datum vydání: 01.10.2023
číslo verze: 1

CS Informace o těchto pokynech

Před použitím nožů Petromax si kompletně přečtěte návod k použití. Návod k použití je základem pro bezpečné zacházení s příslušným nožem. Nesprávné použití může vést ke zranění osob a poškození majetku. Návod k použití musí být vždy přiložen při dalším prodeji! Proto si všechny dokumenty uschovejte pro pozdější použití nebo pro další majitele.



Před prvním použitím vyčistěte.



Není vhodný pro kyselé potraviny.



Není vhodný do myčky nádobí.



Uchovávejte mimo dosah dětí.

- Čistěte pouze vodou, v případě silného znečištění jemným čisticím prostředkem.
- Osušte je hadříkem. Dřevěnou rukojeť ošetřete olejem na vaření.
- Vhodné pouze pro přípravu pokrmů. Používejte správný nůž pro krájené potraviny.
- Při řezání na skle nebo žule se nůž rychleji otupí.
- Nože bez pilky lze přebrousit pomocí brusné tyčinky nebo brusiva s keramickým pojivem (vodní kámen, keramická brusná tyčinka atd.).



Technické údaje

Užitkový nůž 14 cm

Kuchařský nůž 17 cm

Cleaver 17 cm



Délka čepele

14 cm

17 cm

17 cm

Tloušťka materiálu

2 mm

3 mm

4 mm

Přibližné rozměry

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Hmotnost, cca.

130 g

245 g

465 g




Applikace

Nejběžnější úkony v kuchyni, např. sekání bylinek, krájení hub a cibule.

Univerzální použití, krátká čepel, velká tloušťka materiálu: krájení zeleniny, filetování ryb, porcování masa

Výkonné krájení a porcování masa vcelku nebo s kostí, např. T-bone steak nebo plátek kýty.



Technické údaje	Nůž na chléb 20 cm	Kuchařský nůž 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Délka čepele	20 cm	20 cm	24 cm
Tloušťka materiálu	2 mm	2 mm	4 mm
Přibližné rozměry	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Hmotnost, cca.	175 g	200 g	175 g
Applikace	<p>Přesně nakrájené plátky chleba díky vroubkovanému okraji, vhodné na chléb, ciabatty, bagety a rohlíky.</p>	<p>Univerzální použití, dlouhá čepel, malá tloušťka materiálu: krájení zeleniny, filetování ryb, porcování masa</p>	<p>Čistý řez: Krájení a porcování celého pečeného masa, ryb a ovoce na tenké nebo silnější plátky.</p>





Petromax bıçakları için bakım talimatları

- Maket bıçağı 14 cm, *apknife14*
- Şef bıçağı 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Ekmek bıçağı 20 cm, *brknife20*
- Şef bıçağı 20 cm, *chknife20*
- Oyma dilimleyici 24 cm, *slknife24*

Kimlik numarası: GA-knives-2023-1
Yayın tarihi: 01.10.2023
Sürüm numarası: 1

TR Bu talimatlara ilişkin bilgiler

Petromax bıçaklarını kullanmadan önce kullanım talimatlarını tamamen okuyun. Kullanım talimatları, ilgili bıçağın güvenli kullanımı için temel oluşturur. Yanlış kullanım kişisel yaralanmalara ve maddi hasara yol açabilir. Kullanım talimatları yeniden satış sırasında her zaman dahil edilmelidir! Bu nedenle, tüm belgeleri daha sonra kullanmak veya sonraki sahipler için saklayın.



İlk kullanımdan önce temizleyin.



Asitli gıdalar için uygun değildir.






Bulaşık makinesi için uygun değildir.






Çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

- Sadece su ile temizleyin, ağır kirlenme durumunda hafif deterjan kullanın.
- Bir bez ile kurulayın. Ahşap sapa yemeklik yağ sürün.
- Sadece yemek hazırlamak için uygundur. Kesilecek yiyecek için doğru bıçağı kullanın.
- Cam veya granit üzerinde kesim yapmak bıçağı daha çabuk köreltir.
- Testeresi olmayan bıçaklar, bileme çubuğu veya seramik bağlı aşındırıcı (su taşı, seramik bileme çubuğu vb.) ile yeniden bilenebilir.



Teknik veriler	Maket bıçağı 14 cm	Şef bıçağı 17 cm	Cleaver 17 cm
			
Bıçak uzunluğu	14 cm	17 cm	17 cm
Malzeme kalınlığı	2 mm	3 mm	4 mm
Boyutlar, yaklaşık.	1,8 x 3,3 x 28 cm	1,9 x 4,8 x 31,5 cm	2 x 7,6 x 32,5 cm
Ağırlık, yaklaşık.	130 g	245 g	465 g
Uygulama	Mutfakta en sık yapılan işler, örneğın otları doğramak, mantarları ve soğanları kesmek	Üniversal kullanım, kısa bıçak, geniş malzeme kalınlığı: sebze doğrama, balık fileto çıkarma, et kesme	Etin tek parça veya kemikli olarak güçlü bir şekilde kesilmesi ve dilimlenmesi, örneğın T-bone biftek veya bir bacak dilimi



Teknik veriler	Ekmek bıçağı 20 cm	Şef bıçağı 20 cm	Tranchiermesser 24 cm
			
Bıçak uzunluğu	20 cm	20 cm	24 cm
Malzeme kalınlığı	2 mm	2 mm	4 mm
Boyutlar, yaklaşık.	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 34,5 x 3,2 cm	1,8 x 38,5 x 3,2 cm
Ağırlık, yaklaşık.	175 g	200 g	175 g
Uygulama	Ekmek, ciabattas, baget ve ekmekler için uygun tırtıklı kenar sayesinde ekmek dilimlerini hassas bir şekilde keser	Üniversal kullanım, uzun bıçak, düşük malzeme kalınlığı: sebze doğrama, balık fileto çıkarma, et kesme	Temiz kesim: Bütün kavrulmuş et, balık ve meyvelerin gofret inceliğinde veya daha kalın dilimler halinde kesilmesi veya dilimlenmesi





Інструкція з догляду за ножами Petromax

- Кухонний ніж 14 cm, *apknife14*
- Ніж шеф-кухаря 17 cm, *chknife17*
- Клівер. 17 cm, *clknife17*
- Ніж для хліба 20 cm, *brknife20*
- Ніж шеф-кухаря 20 cm, *chknife20*
- Слайсер для нарізки 24 cm, *slknife24*

Ідентифікаційний номер:
GA-knives-2023-1
Дата випуску: 01.10.2023
номер версії: 1

UK Інформація про ці інструкції

Перед використанням ножів Petromax повністю прочитайте інструкцію з використання. Інструкція з використання є основою для безпечного поводження з відповідним ножем. Неправильне використання може призвести до травмування людей та пошкодження майна. Інструкція з експлуатації завжди повинна додаватися при перепродажі! Тому зберігайте всі документи для подальшого використання або для наступних власників.



Перед першим використанням очистити.



Не підходить для кислої їжі.



Не підходить для посудомийної машини.



Зберігати в недоступному для дітей місці.

- Чистити тільки водою, у разі сильного забруднення - м'яким миючим засобом.
- Висушіть ганчіркою. Дерев'яну ручку змастіть олією.
- Підходить лише для приготування їжі. Використовуйте відповідний ніж для нарізання продуктів.
- При різанні по склу або граніту ніж швидше затуплюється.
- Ножі без пилки можна заточити за допомогою точильного бруска або абразиву на керамічній зв'язці (водний камінь, керамічний точильний брусок тощо).



Технічні
характеристики

Кухонний ніж 14 cm

Ніж шеф-кухаря 17 cm

Клівер. 17 cm



Довжина леза

14 cm

17 cm

17 cm

Товщина матеріалу

2 mm

3 mm

4 mm

Розміри, приблизно.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Вага, приблизно.

130 g

245 g

465 g

Заявка

Найпоширеніші завдання на кухні, наприклад, подрібнення зелені, нарізання грибів та цибулі

Універсальне використання, коротке лезо, велика товщина матеріалу: нарізка овочів, філе риби, нарізка м'яса

Потужне різання та нарізання м'яса цілим шматком або на кістці, наприклад, стейк з T-подібною кісткою або шматок ноги



Технічні
характеристики

Ніж для хліба 20 cm

Ніж шеф-кухаря 20 cm

Франчайзинговий мессер 24 cm



Довжина леза

20 cm

20 cm

24 cm

Товщина матеріалу

2 mm

2 mm

4 mm

Розміри, приблизно.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Вага, приблизно.

175 g

200 g

175 g

Заявка

Точно нарізані скибочки хліба завдяки зубчастому краю, підходить для хліба, чабатти, багетів і булочок

Універсальне використання, довге лезо, мала товщина матеріалу: нарізка овочів, філе риби, нарізка м'яса

Чиста нарізка: нарізка і нарізання на тонкі або товсті скибочки цілого обсмаженого м'яса, риби і фруктів





Ápolási utasítások a Petromax késekhez

- Hasznos kés 14 cm, *apknife14*
- Szakácskés 17 cm, *chknife17*
- Cleaver 17 cm, *clknife17*
- Kenyérvágó kés 20 cm, *brknife20*
- Szakácskés 20 cm, *chknife20*
- Vágó szeletelő 24 cm, *slknife24*

Azonosítószám: GA-knives-2023-1
A kiadás dátuma: 01.10.2023
Verziószám: 1

HU Az utasításokkal kapcsolatos információk

A Petromax kések használata előtt olvassa el teljesen a használati utasítást. A használati utasítás képezi az adott kés biztonságos kezelésének alapját. A nem megfelelő használat személyi sérüléshez és anyagi kárhoz vezethet. A használati utasítást mindig mellékelni kell a továbbértékesítéshez! Ezért minden dokumentumot őrizzen meg a későbbi használatra vagy a későbbi tulajdonosok számára.



Első használat előtt tisztítsa meg.



Nem alkalmas savas ételekhez.



Mosogatógépbe nem alkalmas.



Gyermekek elől elzárva tartandó.

- Csak vízzel, erős szennyeződés esetén enyhe mosószerrel tisztítsa.
- Szárítsa meg egy ruhával. Kezelje a fa fogantyút étolajjal.
- Csak ételek elkészítésére alkalmas. A vágandó ételhez megfelelő kést használjon.
- Az üvegen vagy grániton való vágás gyorsabban tompítja a kést.
- A fűrész nélküli késeket élezőrúddal vagy kerámia kötésű csiszolóanyaggal (vízkő, kerámia élezőrúd stb.) lehet újraélezni.



Műszaki adatok

Hasznos kés 14 cm

Szakácskés 17 cm

Cleaver 17 cm



Penge hossza

14 cm

17 cm

17 cm

Anyagvastagság

2 mm

3 mm

4 mm

Méreték, kb.

1,8 x 3,3 x 28 cm

1,9 x 4,8 x 31,5 cm

2 x 7,6 x 32,5 cm

Súly, kb.

130 g

245 g

465 g

Alkalmazás

A leggyakoribb konyhai feladatok, pl. fűszernövények aprítása, gomba és hagyma vágása.

Univerzális felhasználás, rövid penge, nagy anyagvastagság: zöldségek aprítása, hal filézése, húsvágás.

Hús erőteljes vágása és szeletelése egy darabban vagy csonton, pl. T-bone steak vagy combszeletelés



Műszaki adatok

Kenyérvágó kés 20 cm

Szakácskés 20 cm

Tranchiermesser 24 cm



Penge hossza

20 cm

20 cm

24 cm

Anyagvastagság

2 mm

2 mm

4 mm

Méreték, kb.

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 34,5 x 3,2 cm

1,8 x 38,5 x 3,2 cm

Súly, kb.

175 g

200 g

175 g

Alkalmazás

Pontosan vágott kenyérszeletek a fogazott élnek köszönhetően, alkalmas kenyérhez, ciabattához, bagetthez és zsemléhez.

Univerzális felhasználás, hosszú penge, alacsony anyagvastagság: zöldségek aprítása, hal filézése, húsvágás.

Tiszta vágás: Egészben sült húsok, halak és gyümölcsök felvágása és szeletelése ostyavékony vagy vastagabb szeletekre.





Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg

www.petromax.de