



FRANÇAIS

1 - couteau | 2 - fourchette | 3 - cuillère

MANIPULATION

Les couverts sont aimantés. Pour les détacher, il suffit de les séparer les uns des autres. Pour solidariser les 3 éléments ensemble, insérer d'abord la fourchette dans la cuillère (dents vers le haut) puis poser le couteau sur l'ensemble, manche vers l'extérieur.

CONSEILS D'UTILISATION

- Manipuler le couteau avec précaution en veillant à ne pas vous blesser.
- Nous vous conseillons de toujours ranger vos couverts dans la housse fournie, notamment pour les protéger des rayures et de l'humidité.
- N'utilisez jamais aucun des éléments pour faire levier, au risque de rendre le produit inutilisable ou dangereux.

ENTRETIEN

Tous les modèles dont le manche est en bois ou en aluminium ne doivent jamais être lavés au lave-vaisselle. À l'inverse, les modèles en polymères transparents ornés de motifs peuvent être nettoyés au lave-vaisselle aussi souvent que nécessaire.

Si vous lavez vos couverts à la main, préférez le côté doux de l'éponge ou un chiffon légèrement humide. Ne jamais frotter les parties métalliques avec le côté gratteur des éponges au risque d'en rayer la surface.

La lame du couteau est micro dentée. Il n'est pas nécessaire de l'affûter.

ENGLISH

1 - knife | 2 - fork | 3 - spoon

HANDLING

The cutlery is magnetised. To detach, simply separate from each other. To secure the 3 components together, first insert the fork into the spoon (teeth up), then place the knife on them with the handle facing out.

USAGE TIPS

- Handle the knife with caution, taking care not to injure yourself.
- We recommend you always store your cutlery in the cover provided, in particular to protect it from scratching and moisture.
- Never use any of the components to pry anything open or as a lever, at the risk of rendering the product unusable or dangerous.

CARE

Models with wooden or aluminum handles should never be washed in the dishwasher. Conversely, the transparent polymer models decorated with motifs are completely dishwasher-safe and can be washed in the dishwasher as often as necessary.

If you wash your cutlery by hand, use the soft side of a sponge or a lightly damp cloth. Never rub the metal parts with the abrasive side of a sponge, as this may scratch the surface.

The blade of the knife is micro-serrated. There is no need to sharpen it.

DEUTSCH

1 - messer | 2 - gabel | 3 - löffel

Bedienung

Das Besteckset wird durch Magneten zusammengehalten. Um es auseinanderzunehmen, genügt es Messer, Gabel und Löffel durch Ziehen voneinander zu trennen. Um das Besteckset wieder zusammenzusetzen, legen Sie zuerst die Gabel in den Löffel (Zinken zeigen nach oben) und legen Sie dann das Messer darauf. Hierbei muss der Messergriff nach außen gewandt sein.

Bedienungshinweise

- Behandeln Sie das Messer mit Vorsicht und verletzen Sie sich nicht.
- Wir raten Ihnen, das Besteckset immer in der mitgelieferten Tragetasche aufzubewahren. Damit schützen Sie das Besteckset vor Feuchtigkeit und Kratzern.
- Benutzen Sie keines der Teile als Hebelwerkzeug. Dadurch könnte das Produkt unbrauchbar und/oder gefährlich in der Benutzung werden.

Pflege

- Modelle mit Holz- oder Aluminiumgriffen sollten niemals in der Spülmaschine gereinigt werden. Alle Modelle mit Motiven bedruckten, transparenten Polymergriffen können in der Spülmaschine bei Bedarf gereinigt werden.
- Wenn Sie Ihr Besteckset per Hand spülen, sollten Sie die weiche Seite eines Schwamms benutzen. Die rauhe Seite des Schwamms kann den Metallteilen und den Griften Kratzer zufügen. Alternativ kann auch ein feuchtes Tuch benutzt werden.
- Die Messerklinge ist mit einem Wellenschliff ausgestattet und muss nicht geschliffen werden.

ESPAÑOL

1 - cuchillo | 2 - tenedor | 3 - cuchara

Utilización

Los cubiertos están magnetizados. Para separarlos, simplemente sepárelos. Para entrelazar los 3 elementos juntos, primero, junte el tenedor con la cuchara (dientes hacia arriba), luego coloque el cuchillo en el ensamblaje, con el mango hacia afuera.

Consejos de uso

- Manipule el cuchillo con cautela, teniendo cuidado de no lastimarse.
- Recomendamos guardar siempre sus cubiertos en la funda provista, principalmente para protegerlos de rayaduras y humedad.
- No utilizar ninguno de los elementos para apalarcar o apoyarse sobre ellos, a riesgo de dañar seriamente el producto o ponerse usted en peligro.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Los modelos con mangos de madera o aluminio nunca deben lavarse en el lavavajillas. Por el contrario, los modelos con polímeros transparentes decorados con patrones se pueden limpiar en el lavavajillas tantas veces como sea necesario.
- Sí lava los cubiertos a mano, utilice el lado suave de la esponja o un paño ligeramente húmedo.
- Nunca frota las partes metálicas con el lado rígido de las esponjas ya que esto puede rayar la superficie del producto.
- La hoja del cuchillo es micro-dentada. No hay necesidad de afilarlo.

ITALIANO

1 - coltello | 2 - forchetta | 3 - cucchiaio

Istruzioni

Le posate sono calamitate. Per separarle è sufficiente allontanarle. Per unire le tre posate, inserire innanzitutto la forchetta nel cucchiaio (rebbi verso l'alto), appoggiare quindi il coltello sulle altre due posate con il manico verso l'esterno.

Consigli per l'utilizzo

- Maneggiare il coltello con cautela facendo attenzione a non ferirsi.
- Per evitare di rigare le posate e per proteggerle dall'umidità vi consigliamo di riporle sempre nella custodia in dotazione.
- Non utilizzare mai le posate per fare leva onde evitare di renderle inutilizzabili o pericolose.

MANUTENZIONE

- Non lavare mai i modelli con manico di legno o alluminio in lavastoviglie. I modelli in polimeri trasparenti decorati possono invece essere lavati in lavastoviglie secondo necessità.
- Per il lavaggio a mano delle posate utilizzare preferibilmente il lato liscio della spugna oppure un panno leggermente umido. Non strofinare le parti metalliche delle posate con il lato abrasivo delle spugne per evitare di rigarne la superficie.
- La microdentatura della lama del coltello non richiede affilatura.

PORTUGUÉS

1 - faca | 2 - garfo | 3 - colher

MANUSEAMENTO

Os talheres são magnéticos. Para os soltar, basta separar um do outro. Para juntar os 3 elementos, inserir o garfo na colher (dentes para cima) e colocar a

faca por cima, com o cabo virado para fora.

CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

- Manusear a faca com cuidado para evitar ferimentos.
- Recomendamos que guarde os talheres no estojo para os proteger contra riscos e humidade.
- Não se sirva dos elementos como alavanca, pois pode tornar o produto inutilizável ou perigoso.

LIMPEZA

- Os modelos com cabo de madeira ou alumínio não devem ir à máquina de lavar loiça. Já os modelos de polímeros transparentes decorados com padrões podem ir à máquina de lavar loiça sempre que necessário.
- Se lavar os talheres à mão, é preferível utilizar o lado macio da esponja ou um pano ligeiramente húmido. Não esfregue as partes metálicas com o lado áspero da esponja, pois pode riscar a superfície.
- A lâmina da faca é microdenteada. Não é necessário afiar-la.

NEDERLANDS

1 - mes | 2 - vork | 3 - lepel

Hantering

Het bestek is gemagnetiseerd. Het volstaat om ze van elkaar te scheiden om ze los te maken.
Om de 3 elementen aan elkaar te bevestigen, steekt u eerst de vork in de lepel (tanden omhoog) en plaatst u het mes op het geheel, handvat naar buiten.

Aanwijzingen voor gebruik

- Hanteer het mes voorzichtig en zorg ervoor dat u zich niet verwondt.
- We raden u aan uw bestek altijd in de meegeleverde hoes op te bergen, met name om het te beschermen tegen krasSEN en vocht.
- Gebruik nooit een van de elementen om een hefboom te vormen, u loopt het risico dat het product onbruikbaar of gevaarlijk wordt.

Onderhoud

- Modellen met houten of aluminium handgrepen mogen nooit in de vaatwasser. De modellen met transparant polymer versierd met patronen kunnen daarentegen zo vaak als nodig in de vaatwasser worden afgewassen.
- Als u uw bestek met de hand wast, geef dan de voorkeur aan de zachte kant van de spons of een licht vochtige doek. Wrijf met de schraapzijde van de sponzen nooit over de metalen delen, omdat hierdoor het oppervlak kan worden bekrast.
- Het blad is micro-getand. Het is niet nodig om het te slijpen.

POLSKI

1 - Nóż | 2 - widelec | 3 - łyżka

Sposób obchodzenia się

Sztućce są namagnesowane. Aby je rozdzielić, po prostu odczep je od siebie. Aby połączyc ze sobą wszystkie 3 elementy, najpierw wsun widelec w łyżkę (zębami do góry), a następnie umieść noż na zestawie, trzonkiem do zewnątrz.

Porady dotyczące użytkowania

- Z nożem należy obchodzić się ostrożnie, uważając, aby się nie skaleczyć.
- Zalecamy, aby zawsze przechowywać sztućce w dostarczonym futerale, co chroni je przed zarysowaniem i wilgotnością.
- Nigdy nie używaj żadnego z elementów do podważania, gdyż może to spowodować, że produkt stanie się bezużyteczny lub niebezpieczny.

Konserwacja

- Modele z drewnianymi lub aluminiowymi uchwytami nigdy nie powinny być myte w zmywarce. Z kolei modele wykonane z przezroczystych polimerów ozdobionych wzorami można myć w zmywarce tak często, jak to konieczne.
- Jeśli myjesz sztućce ręcznie, używaj do tego miękkiej strony gąbki lub lekko wilgotnej scierki. Nigdy nie pocieraj metalowych części szorstką stroną gąbki, gdyż może to doprowadzić do zarysowania ich powierzchni.
- Ostrze noża posiada drobne ząbki. Produkt nie wymaga ostrzenia.

ČEŠTINA

1 - Nůž | 2 - vidlice | 3 - lžíčka

Manipulace

Příbory jsou magnetické. K jejich rozpojení je stačí od sebe oddálit. Ke spojení všech 3 prvků vložte vidličku do lžíce (zuby směrem vzhůru) a pak položte nůž směrem k nim, rukojetí směrem ven.

Návod k použití

- So nožem manipulujte opatrne, abyste se nezranili.
- Doporučujeme vám příbory vždy uladit do dodaného obalu, zejména proto, aby se nezřízly.
- Nikdy nepoužívejte žádný z předmětů jako páku, neboť hrozí nebezpečí, že se výrobek stane nepoužitelným nebo nebezpečným.

Údržba

- Modely s dřevěnými nebo hliníkovými rukojetmi by se nikdy neměly myt v myčce nádobí. Naopak modely s průhlednými polymerům zdobené vzory lze myt v myčce tak často, jak je to nutné.
- Myjte-li příbory ručně, dejte přednost měkké straně houbičky či mřížce vlykému hadru. Nikdy nedrhněte kovové části brusnou stranou houbiček,

abyste nepoškárali povrch.

- Ostrý nože je vybaveno mikro zoubky. Broušení není nezbytné.

NORWEGIAN

1 - kniv | 2 - gaffel | 3 - skje

Bruk

Bestikket er magnetisk. For å løsne dem holder å ta de ulike delene fra hverandre, én etter én. For å sette de tre delene sammen igjen, sett først gaffelen inn i skjeen (med tennene opp), og legg så kniven oppå med håndtaket vendt utover.

Anbefalt bruk

- Bruk kniven med varsomhet for å unngå skader.
- Vi anbefaler at altid oppbevare bestikket i det medfølgende etuiet, spesielt til det beskyttes fra sol og fuktighet.
- Bruk aldri noen av disse enhetene til å åpne ting med, det kan gjøre dem ubrukelige eller farlige.

Vedlikehold

- Modeller med håndtak av tre eller aluminium bør aldri vaskes i oppvaskmaskinen.
- Ved håndoppvask anbefales det å bruke den myke siden på svampen, eller eventuelt en lett fuktet chiffon-klut. Aldri gni metalldelene med skrubben på svampen, det kan lage riper i overflaten.
- Knivbladet har mikrotrenner. Det trenger ikke å slipes.

SVENSKA

1 - kniv | 2 - gaffel | 3 - sked

Handhavande

Besticken är magnetiserade. För att ta loss dem räcker det med att man separerar dem från varandra.

För att sammansätta de 3 delarna, först i gaffeln i skeden (tänder uppåt) placera därefter kniven ovanpå, med skafett utåt.

Bruksanvisning

- Hantera kniven med försiktighet så att du inte skadar dig.
- Vi rekommenderar er att alltid förvara era bestick i det medföljande höljet, i synnerhet för att skydda dem från repor och fukt.
- Använd aldrig någon av delarna för att bända loss ett föremål, för att undvika att produkten blir oanvändbar eller farlig.

Underhåll

- Modeller med handtag av trä eller aluminium får aldrig diskas i diskmaskin. Däremot kan modellerna i transparenta polymerer utsmyckade med olika mönster rengöras i diskmaskinen vid behov.
- Om du diskar dina bestick för hand, är det att föredra att du använder svamparnas mjuka sida eller en lätt fuklad trasa. Gnid aldrig metalldelarna med svamparnas vassa sida för att undvika risken för att repa ytan.
- Knivbladet är mikrotandat. Det behöver inte vässas.

SUOMALAINEN

1 - veitsi | 2 - Haarukka | 3 - lisukka

Käsittely

Ruokailuvälineet ovat magneettisia. Irrota ne helposti erottamalla ne toisistaan. Kiinnitä kolme osaa yhteen asettamalla haarukka ensin lisukkaan (piikit ylöspäin) ja aseta sitten veitsi kokoontapoon, kahva ulospäin.

Käyttöohjeet

- Käsittele veistä varoen, jotta vahingoita itseäsi.
- Suiosittelenne ruokailuvälineiden säilytämistä aina mukana toimitetussa suojukseissa, joka suojaa erityisesti naarmuita ja kosteudelta.
- Älä koskaan käytä mittäänsä osia vipuna, sillä se tuottaa välttämättömyyden.

Hoitolu

- Malleja, joissa on puiset tai alumiiniset kahvat, ei saa koskaan pestää astianpesukoneessa. Siitä vastoin kuviolla koristellut läpinäkyvästi polymereristä valmistetut mallit voidaan puhdistaa astianpesukoneessa niin usein kuin tarpeen.
- Jos peset ruokailuvälineitä käsin, käytä pesusienien pehmeää puolta tai hieman kosteata rättilä. Älä koskaan hiero metalliosia pesusienien raaputuspoleella, sillä se voi naarmuttaa pintaan.
- Veitsessä mikrohammastettu terä. Siitä ei tarvitse teroittoa.

SLOVAK

1 - Nôž | 2 - Vidlička | 3 - Lyžica

Zaobchádzanie

Pribory sú magnetizované. Ak ich chcete oddeliť, jednoducho ich od seba odťahnite. Ak chcete spojiť všetky tri časti priboru, najprv vložte vidličku do lyžice (zúbkami nahor), potom k suprave priložte nôž s rukoväťou smerom von.

Tipy na používanie

- So nožom manipulujte opatrne, dávajte pozor, aby ste sa neporanili.
- Pribory sa odporúča skladovať v priloženom obale, najmä za účelom ochrany pred poškribaním a vlhkostou.

• Nikdy nepoužívajte žiadny z týchto prvkov na vypáčenie, pretože hrozi nebezpečenstvo, že produkt bude nepoužiteľný alebo nebezpečný.

Údržba

- Modely s drevenými alebo hliníkovými rukoväťami by sa nikdy nemali umývať v umývačke riadu. Naopak, modely vyrobené z priehladných polymerov zdobených vzormi sa môžu v umývačke riadu čistiť tak často, ako je to potrebné.
- Ak umývate príbory ručne, použite mäkkú stranu špongie alebo mierne navlhčenú handričku. Kovové časti nikdy neotierajte drsnou stranou špongie, mohlo by dôjsť k poškriabaniu ich povrchu.
- Čerpaj noža s mikro zúbkami. Nie je potrebné ju zaostrovovať.

РУССКИЙ

1 - Нож | 2 - Вилка | 3 - Ложка

Управление

Столовые приборы скреплены магнитом. Чтобы разъединить их, достаточно отделить их друг от друга. Для объединения 3 предметов вместе сначала вставьте вилку в ложку (зубчиками вверх), а затем положите на них нож, рукояткой наружу.

Советы по использованию

- Обращайтесь с ножом осторожно, чтобы не поранить себя.
- Мы рекомендуем всегда хранить столовые приборы в прилагаемом чехле, особенно в целях защиты от царапин и влаги.
- Никогда не используйте ни один из приборов в качестве рычага, поскольку это несет за собой риск приведения продукта в непригодное состояние, а также опасно.

Уход

- Модели с деревянными или алюминиевыми ручками нельзя мыть в посудомоечной машине. Наоборот, модели из прозрачного полимера украшением из узоров можно мыть в посудомоечной машине настолько часто, насколько это необходимо.

- Если Вы моете столовые приборы руками, то предпочтительно делать это мягкой стороной губки для посуды или слегка влажной тряпкой. Ни в коем случае не протирать металлические части жесткой стороной губки, поскольку это может привести к царапинам на поверхности.
- Лезвие ножа имеет зазубрины. Затачивать его не требуется.

日本語

1-ナイフ|2-フォーク|3-スプーン
お取り扱い

カトラリーはマグネット式です。磁化されています。切り離すには、お互いに分離するだけです。3つのコンポーネントを一緒に固定するには、最初にフォークをスプーンに差し込み挿入(歯が上になるようにして)、次にハンドル(取っ手)を外側に向けてナイフを置いてくださいます。

使用上の注意ヒント

- ナイフは、怪我をしないように十分注意して取り扱ってください。
- カトラリーは、特に傷や湿気から保護するために、常に付属のカバーに入れて保管することをお勧めします。
- 製品が使用不能になったり、危険になったりする恐れがあるため、コンポーネントをこじ開けたり、レバーとして使用しないでください。コンポーネントをこじ開けたり、レバーとして使用したりすることは、製品が使用できなくなったり危険にさらされたりするリスクがあります。

お手入れ丁寧

- 木製またはアルミニウム製のハンドルが付いているモデルは、食器洗浄機洗い機で洗わないでください。逆に、モチーフで装飾された透明なボリーモデルは、完全に食器洗浄機洗い機に完全に対応しており、洗うことができ、必要に応じて何度も食器洗浄機洗い機で洗うことができます。

- カトラリーを手洗いする手で洗う場合は、スポンジの柔らかい面または軽く湿らせた布をご使用してください。スポンジの研磨面で金属部分をごすると、表面に傷がつく可能性がありますので、スポンジの研磨面で金属部分をごさらない絶対にしないでください。

- ナイフの刃はマイクロセレーション加工されています。研ぐ必要はありません。