

# N-m 662 Manual 138 x 150 mm

## Front side, zig-zag fold

matho®



Nestler-matho GmbH | Rheinstraße 221  
D-76532 Baden-Baden  
service@nestler-matho.de  
N-m 662 GTIN 4251288166209 DN 802905  
LUCID: DE1762010044427

### DE N-m 662 CHEF Kochmesser Gebrauchshinweise

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch des Artikels sorgfältig durch. Bewahren Sie sie auf und händigen Sie diese bei Weitergabe des Produkts mit aus.

Hiermit erklärt Nestler-matho GmbH, dass das Messer N-m 662 der Richtlinie EU 1935/2004 entspricht. Der vollständige Text der Erklärung ist unter [www.nestler-matho.de](http://www.nestler-matho.de) verfügbar.

**Packungsinhalt:** Kochmesser CHEF, Bedienungsanleitung

#### Gebrauchshinweise

- > Reinigen Sie das Messer per Hand mit haushaltsüblichem Spülmittel und warmem Wasser. Das Messer ist NICHT spülmaschineneignend! Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch sorgfältig ab.
- > Das Messer ist sehr scharf. lassen Sie beim Gebrauch äußerste Vorsicht walten!
- > Sollte das Messer stumpf geworden sein, empfehlen wir, dieses bei einem spezialisierten Betrieb zum Schärfen zu geben.

#### Sicherheits- und Warnhinweise

- > Halten Sie das Messer von Kindern fern!
- > Nutzen Sie das Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln!
- > Schneiden Sie mit dem Messer keine außergewöhnlich harten Lebensmittel, wie zum Beispiel Knochen oder Gefrorenes. Sie könnten sich verletzen und das Messer könnte beschädigt werden!
- > Fassen Sie das Messer zum Schneiden fest am Griff, niemals im Bereich der Klinge!
- > Nutzen Sie das Messer nur bei vollkommen trockenem Griff und mit trockenen Händen: Abrutsch- und Verletzungsgefahr!
- > Schneiden Sie niemals auf Keramik- oder Metallflächen, dies könnte das Messer beschädigen!
- > Fassen Sie die Klinge nur zum Reinigen an.
- > Überreichen Sie das Messer niemals mit der Klinge voran!
- > Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich mildes Seifenwasser.
- > Nutzen Sie zur Reinigung niemals Universalverdünnung, Terpentin, Waschbenzin oder hochkonzentrierten Alkohol.
- > Führen Sie das Messer am Ende seiner Lebensdauer einer in Ihrem Land bestimmungsgemäßen Entsorgung zu.
- > Irrtümer, technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

### EN N-m 662 CHEF Chef's knife Instructions for use

Please read these instructions carefully before using the article. Keep them in a safe place and pass them on if you pass the product on.

Nestler-matho GmbH hereby declares that the N-m 662 knife complies with Directive EU 1935/2004. The full text of the declaration is available at [www.nestler-matho.de](http://www.nestler-matho.de).

**Package contents:** Chef's knife, user manual

#### Instructions for use

- > Clean the knife by hand with household washing-up liquid and warm water. The knife is NOT dishwasher safe! Dry it carefully with a soft cloth.
- > The knife is very sharp: exercise extreme caution when using it!
- > If the blade has become blunt, we recommend that you take it to a specialist for sharpening.

#### Safety and warning instructions

- > Keep the knife out of reach of children!
- > Use the knife only for cutting food!
- > Do not use the knife to cut unusually hard foods, such as bones or frozen foods. You could be injured and the knife could be damaged!
- > Hold the bread knife firmly by the handle when cutting, never by the blade!
- > Only use the knife when the handle is completely dry and with dry hands: risk of slipping and injury!
- > Never cut on ceramic or metal surfaces, as this could damage the knife!
- > Only touch the blade to clean it.  
Never hand over the knife blade first!
- > Only use mild soapy water to clean it. Never use universal solvent, turpentine, petroleum ether or highly concentrated alcohol for cleaning.
- > At the end of its service life, dispose of the knife in the proper manner in your country.
- > Subject to technical modifications, misprints and errors excepted.

# N-m 662 Manual 138 x 150 mm

## Back side, zig-zag fold

matho®



natureOffice.com/523-1067-927

### DE N-m 662 CHEF couteau Conseils d'utilisation

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'article. Conservez-les et remettez-les à quelqu'un qui vous remettra le produit.

Par la présente, Nestler-matho GmbH déclare que le couteau N-m 662 est conforme à la directive EU 1935/2004. Le texte complet de la déclaration est disponible sur [www.nestler-matho.de](http://www.nestler-matho.de).

**Contenu de l'emballage :** Couteau à pain SLICE, conseils d'utilisation

#### Conseils d'utilisation

> Nettoyez le couteau à la main avec un produit vaisselle ordinaire et de l'eau chaude. Le couteau n'est PAS adapté au lave-vaisselle ! Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

> Le couteau est très tranchant : faites preuve d'une extrême prudence lors de son utilisation !

> Si le couteau est émoussé, nous vous recommandons de le faire affûter par une entreprise spécialisée.

#### Consignes de sécurité et avertissements

> Gardez le couteau hors de portée des enfants !

> N'utilisez le couteau que pour couper des aliments !

> Ne coupez pas d'aliments exceptionnellement durs avec le couteau, comme par exemple des os ou des aliments congelés. Vous pourriez vous blesser et le couteau pourrait être endommagé !

> Pour couper, tenez le couteau fermement par le manche, jamais dans la zone de la lame !

> N'utilisez le couteau que si le manche et les mains sont parfaitement secs : Risque de glissade et de blessure !

> Ne coupez jamais sur des surfaces en céramique ou en métal, cela pourrait endommager le couteau !

> Ne touchez la lame que pour la nettoyer.

> Ne présentez jamais le couteau avec la lame en avant !

> N'utilisez que de l'eau savonneuse douce pour le nettoyage.

> N'utilisez jamais de diluant universel, de térébenthine, de benzine ou d'alcool à haute concentration pour le nettoyage.

> A la fin de sa durée de vie, la lame doit être éliminée conformément aux dispositions en vigueur dans votre pays.

> Sous réserve d'erreurs, de modifications techniques et de fautes d'impression.

### RU Нож поварской N-m 662 CHEF Инструкция по применению

Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием изделия. Храните их в надежном месте и передавайте при передаче изделия.

Компания Nestler-matho GmbH настоящим заявляет, что нож N-m 662 соответствует Директиве ЕС 1935/2004. Полный текст декларации доступен на сайте [www.nestler-matho.de](http://www.nestler-matho.de).

**Комплект поставки:** нож для хлеба, руководство пользователя

#### Инструкции по использованию

> Очищайте нож вручную с помощью средства для мытья посуды и теплой воды. Нож НЕ подходит для мытья в посудомоечной машине! Аккуратно высушите его мягкой тканью.

> Нож очень острый: будьте предельно осторожны при его использовании!

> Если лезвие затупилось, рекомендуем отнестись его специалисту для заточки.

#### Указания по безопасности и предупреждения

> Держите нож вдали от детей!

> Используйте нож только для нарезки продуктов!

> Не используйте нож для нарезки необычно твердых продуктов, например костей или замороженных продуктов. Вы можете пораниться и повредить нож!

> При нарезке хлеба держите нож за ручку, а не за лезвие!

> Пользуйтесь ножом только тогда, когда рукоятка полностью сухая, и только сухими руками: риск поскользнуться и пораниться!

> Никогда не режьте на керамических или металлических поверхностях, так как это может повредить нож!

> Прикасайтесь к лезвию только для его очистки.

> Никогда не беритесь за лезвие ножа руками!

> Для чистки используйте только мягкую мыльную воду. Никогда не используйте для чистки универсальный растворитель, скипидар, нефтяной эфир или высококонцентрированный спирт.

> По окончании срока службы утилизируйте нож в соответствии с требованиями законодательства вашей страны.

> Возможны технические изменения, опечатки и ошибки исключены.