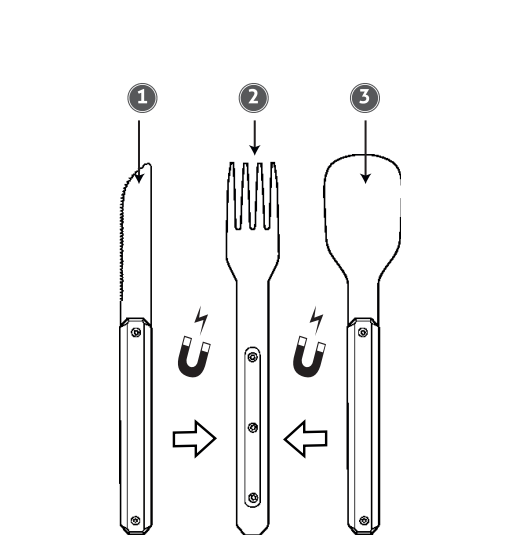


AKINOD

Guide 12H34



<p>FRANÇAIS</p> <p>1 - couteau 2 - fourchette 3 - cuillère</p>

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
• Les modèles dont le manche est en bois ou en aluminium ne doivent jamais être lavés au lave-vaisselle. A 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 grattant des éponges au risque d'en rayer la surface.
• La lame du couteau est micro dentée. Il n'est pas nécessaire de l'affûter.

<p>ENGLISH</p> <p>1 - knife 2 - fork 3 - spoon</p>
--

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.

<p>DEUTSCH</p> <p>1 - messer 2 - gabel 3 - löffel</p>
--

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 raue Seite des Schwamms kann den Metallteilen und den Griffen Kratzer zufügen. Alternativ kann auch ein feuchtes Tuch benutzt werden.
• Die Messerklinge ist mit einem Wellenschliff ausgestattet und muss nicht geschliffen werden.

<p>ESPAÑOL</p> <p>1 - cuchillo 2 - tenedor 3 - cuchara</p>

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 apalancar 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.
• Si lava los cubiertos a mano, utilice el lado suave de la esponja o un paño ligeramente húmedo.
• Nunca frote 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.

<p>ITALIANO</p> <p>1 - coltello 2 - forchetta 3 - cucchiaio</p>
--

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.

<p>PORTUGUÉS</p> <p>1 - faca 2 - garfo 3 - colher</p>
--

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

fac a por cima, com o cabo virado para fora.

CONSELHO DE UTILISAÇÃO
• 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 o 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 esfregar as partes metálicas com o lado áspero da esponja, pois pode riscar a superfície.
• A lâmina da faca é microdentada. Não é necessário afiá-la.

<p>NEDERLANDS</p> <p>1 - mes 2 - vork 3 - lepel</p>
--

Handtering
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 polymeer 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.

<p>POLSKI</p> <p>1 - Nóż 2 - Widelec 3 - Łyżka</p>

Sposób obchodzenia się
Sztuczce są namagnesowane. Aby je rozdzielić, po prostu odczep je od siebie. Aby połączyć ze sobą wszystkie 3 elementy, najpierw wsuń widelec w łyżkę (zębami do góry), a następnie umieść nóż na zestawie, trzonkiem do zewnątrz.

Porady dotyczące użytkowania
• Z nożem należy obchodzić się ostrożnie, uważając, aby się nie skaleczyć.
• Zalecamy, aby zawsze przechowywać sztuczce w dostarczonym futerałe, co chroni je przed zarysowaniem i wilgocią.
• Nigdy nie używaj żadnego z elementów do podważania, gdyż może to spowodować, że produkt stanie się bezużyteczny lub niebezpieczny.

Konserwacja
• Modele z drewnianymi lub aluminiumowymi 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 sztuczce ręcznie, używaj do tego miękkiej strony gąbki lub lekko wilgotnej ściereczki. 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.

<p>ČEŠTINA</p> <p>1 - Nůž 2 - Vidlička 3 - Lžička</p>
--

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

Návod k používí
• S nožem manipulujte opatrně, abyste se nezranili.
• Doporučujeme vám přibory vždy ukládat do dodaného obalu, zejména proto, abyste je ochránili před poškrábáním a vlhkostí.
• Nikdy nepoužívejte žádné 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 mýt v myčce nádobí. Naopak modely z průhledných polymerů zdobené vzory lze mýt v myčce tak často, jak je to nutné.
• Mýjete-li přibory ručně, dejte přednost měkké straně houby či mírné vlhkému hadru. Nikdy nedrhňte kovové části brusnou stranou houbiček,

abyste nepoškrábalí povrch.
• Ostrří nože je vybaveno mikro zoubky. Broušení není nezbytné.

<p>NORWEGIAN</p> <p>1 - kniv 2 - gaffel 3 - skje</p>

Bruk
Bestikket er magnetisk For å løse 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 å alltid oppbevare bestikket i det medfølgende etuiet, spesielt slik at 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 mikrotenner. Det trenger ikke å slipes.

<p>SVENSKA</p> <p>1 - kniv 2 - gaffel 3 - sked</p>

Handhavande
Besticken är magnetiserade. För att ta loss dem räcker det med att man separerar dem från varandra. För att sammanföra de 3 delarna, för först in gaffeln i skeden (tänder uppåt) placera därefter kniven ovanpå, med skaftet utåt.

Bruksanvisning
• Hantera kniven med försiktighet så att du inte skadar dig.
• Vi rekommenderar er att alltid förvara era bestick i det medföljande hölet, 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 svampens mjuka sida eller en lätt fuktad trasa. Gnid aldrig metalldelarna med svamparnas vassa sida för att undvika risken för att repa ytan.
• Knivbladet är mikrotandat. Det behöver inte vässas.

<p>SUOMALAINEN</p> <p>1 - veitsi 2 - Haarukka 3 - lusikka</p>
--

Käsittely
Ruokailuvälineet ovat magneettisia. Irrota ne helposti erottamalla ne toistaan. Kiinnitä kolme osaa yhteen asettamalla haarukka ensin lusikkaan (piikit ylöspäin) ja aseta sitten veitsi kokoonpanoon, kahva ulospäin.

Käyttöohjeet
• Käsittele veistä varoen, jottet vahingoita itseäsi.
• Suosittelemme ruokailuvälineiden säilyttämistä aina mukana toimitetussa suojuksessa, joka suojaa erityisesti naarmuilta ja kosteudelta.
• Älä koskaan käytä mitään osia vipuna, sillä tuotteesta voi tulla käyttökelvoton tai vaarallinen.

Huolto
• Malleja, joissa on puiset tai alumiiniset kahvat, ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa. Sitä vastoin kiviolla koristellut läpinäkyvästä polymeeristä valmistetut mallit voidaan puhdistaa astianpesukoneessa niin usein kuin on tarpeen.
• Jos peset ruokailuvälineitä käsin, käytä pesuainien pehmeää puolta tai hieman kosteaa rättiä. Älä koskaan hiero metalliosia pesuainien raaputuspuolella, sillä se voi naarmuttaa pintaa.
• Veitsessä mikrohammastettu terä. Sitä ei tarvitse teroittaa.

<p>SLOVAK</p> <p>1 - Nůž 2 - Vidlička 3 - Lyžica</p>

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

Tipy na používanie
• S nožom manipulujte opatrne, dávajte pozor, aby ste sa neporanili.
• Pribory sa odporúča skladovať v priloženom obale, najmä za účelom ochrany pred poškrábaním a vlhkosťou.

- Nikdy nepoužívajte žiadny z týchto prvkov na vypáčenje, pretože hrozí nebezpečenstvo, že produkt bude nepoužiteľný alebo nebezpečný.

Údržba

- Modely s drevenými alebo hliníkovými rukovätami by sa nikdy nemali umývať v umývačke riadu. Naopak, modely vyrobené z priehľadných polymérov 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 poškrabaniu ich povrchu.
- Čepeľ noža s mikro zúbkami. Nie je potrebné ju zaostrovať.

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. И наоборот, модели из прозрачного полимера с 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 протирайте металлические части жесткой стороной губки, поскольку это может привести к царапинам на поверхности.
- Лезвие ножа имеет зазубрины. Заточивать его не требуется.