



DAMAST STEAKMESSER 2ER-SET

Damascus Steak Knife Set of 2

Set de 2 couteaux à steak en damas

Damast steakmes 2-delige set



DE (3) | EN (6) | FR (10) | NL (14)

EAN 4026924204405

Wir freuen uns, dass Sie sich für das SEECODE Damast Steakmesser 2er-Set entschieden haben.

Diese edlen Messer sind nicht nur ein Blickfang auf dem gedeckten Tisch – sie liegen perfekt in der Hand und gleiten durch jedes Steak wie durch Butter.

Die Klinge besteht aus einem hochfesten Stahlkern (10Cr15CoMoV) und jeweils 33 Lagen 316-Damaststahl pro Seite – insgesamt 67 Lagen. Das Griffstück ist sechseckig, liegt damit gut in der Hand und aus handverlesenem, samtig poliertem italienischen Olivenholz gefertigt.

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, um Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden und lange Freude an Ihrem Produkt zu haben. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und legen Sie sie bei einer Weitergabe des Produkts bei.

Sicherheitshinweise

- Nur von Erwachsenen zu verwenden – von Kindern fernhalten!
- Die Messer sind extrem scharf – besondere Vorsicht beim Greifen, Schneiden und Reinigen.
- Nicht geeignet für Kinder sowie für körperlich oder geistig beeinträchtigte Personen.
- Verwenden Sie das Messer niemals unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder anderen Substanzen.
- Immer mit trockenen Händen arbeiten – Rutschgefahr!
- Messer niemals unachtsam weiterreichen – immer mit dem Griff voraus übergeben.
- Verwenden Sie das Messer ausschließlich bestimmungsgemäß und gemäß dieser Anleitung.

Techn. Daten

Produktgröße: 25,3 x 2,5 x 1,5 cm

Gewicht: 103 Gramm pro Messer

Material:

- Klinge: 10Cr15CoMoV-Stahlkern mit 2x33 Lagen 316-Damaststahl
- Griff: Italienisches Olivenholz

Lieferumfang

2 x Damast Steakmesser

Aufbewahrungsbox

Pflegetuch

Bedienungsanleitung

Vor der ersten Benutzung

- Nehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Bewahren Sie die Originalverpackung während der gesamten Garantiezeit auf.
- Eine Rücksendung ist nur in Originalverpackung zulässig.
- Schäden durch unsachgemäßen Transport (z. B. ohne Originalverpackung) führen zum Erlöschen der Garantie.
- Prüfen Sie den Lieferumfang umgehend auf Vollständigkeit und Unversehrtheit

Bedienung

Das SEECODE Damast Steakmesser-Set ist nicht nur ideal zum Schneiden von Steaks – es eignet sich ebenso hervorragend für Lammkoteletts, Geflügel, Schinken und andere Fleischsorten. Damit ist es ein vielseitiger Begleiter bei festlichen Anlässen, gemeinsamen Essen oder Grillabenden.

Die sechseckigen Griffe sorgen für eine sichere, komfortable Handhabung. Dank der besonderen Klingenform und Schärfe ist nur minimaler Druck beim Schneiden erforderlich – dies verringert das Risiko des Abrutschens und unterstützt eine präzise, gleichmäßige Schnittführung.

Zugleich verleihen die Messer jedem gedeckten Tisch eine wertige und elegante Anmutung.

Transport

Transportieren Sie die Messer stets in einer passenden Schutzhülle oder in einer Messertasche, um Verletzungen und Klingenschäden zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

Mit sorgfältiger Pflege bleiben Ihre SEECODE Damast Steakmesser zuverlässige Begleiter – präzise, langlebig und elegant.

Damit Ihre Damast Steakmesser ihre Schärfe, Qualität und Optik über viele Jahre hinweg bewahren, empfehlen wir Ihnen die folgende Pflege:

Bitte achten Sie bei folgendem Vorgehen immer auf Ihre Sicherheit, die Klinge ist sehr scharf.

Reinigung

- Reinigen Sie die Messer sofort nach jedem Gebrauch per Hand mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm – keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Spülen Sie die Messer nicht in der Spülmaschine! Hitze, aggressive Reinigungsmittel und mechanische Belastung können die Klinge und den Holzgriff dauerhaft schädigen.

Trocknung

- Trocknen Sie die Messer direkt nach der Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Vorsorglich von Zeit zu Zeit oder bei Bedarf können Sie die Klingen und Griffstücke auch mit etwas Speiseöl abreiben.
- Lagern Sie sie niemals feucht oder in geschlossenen, luftdichten Behältern – dies kann zu Rostbildung führen, auch bei rostträgem Damaststahl.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie die Messer sicher und geschützt auf, z. B. in einem Messerblock, an einer Magnetleiste oder in einer Messerscheide.
- Vermeiden Sie die lose Aufbewahrung in einer Schublade – das kann zu Beschädigungen an der Klinge oder Verletzungsgefahr führen.

Hinweis zur Pflege der Schneidleistung

Selbst das schärfste Messer verliert bei regelmäßiger Benutzung mit der Zeit an Schärfe - ein Nachschärfen ist daher unvermeidlich.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir den Service einer professionellen Messerschleiferei.
Alternativ können Sie das Messer auch selbst schärfen – idealerweise mit einem hochwertigen, mehrstufigen Messerschleifer, einem Abziehstein oder Wetzstein.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der besonderen Härte des Damast-Stahls kann das Nachschärfen aufwendiger sein als bei herkömmlichen Küchenmessern.

Verwenden Sie keine Wetzstäbe aus Stahl, da sie die wertige Klinge beschädigen können.

Garantie/Gewährleistung

- 24 Monate gesetzliche Gewährleistung, davon 6 Monate Hersteller-Garantie ab Kaufdatum.
- Gültig innerhalb der EU – Kaufbeleg erforderlich.

Garantieausschluss bei:

- Eigenmächtigen Änderungen am Produkt
- Zweckentfremdung oder unsachgemäßer Nutzung
- Sturz- oder Transportschäden

Im Garantiefall:

Senden Sie das vollständige Produkt in transportsicherer Verpackung mit Fehlerbeschreibung und Original-Kaufbeleg an die Verkaufsstelle zurück. Der Verkäufer behält sich eine Reparatur oder Rückerstattung vor. Bei berechtigtem Anspruch werden die Transportkosten übernommen. Die Inanspruchnahme gesetzlicher Mängelrechte ist für Sie kostenfrei.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie das Gerät gemäß der regionalen Verordnungen.

We are delighted that you have chosen the SEECODE Damascus Steak Knife Set of 2.

These elegant knives are not only eye-catching on the table – they also fit perfectly in the hand and glide through any steak like butter.

The blade consists of a high-strength steel core (10Cr15CoMoV) and 33 layers of 316 damask steel on each side – a total of 67 layers. The handle is hexagonal, fits comfortably in the hand and is made from hand-selected, velvety polished Italian olive wood.

Please read these instructions carefully to avoid damage due to improper handling and to ensure that you can enjoy your product for a long time. Keep these instructions in a safe place and include them when passing the product on to someone else.

Safety instructions

- For adult use only – keep away from children!
- The knives are extremely sharp – take special care when handling, cutting and cleaning.
- Not suitable for children or persons with physical or mental disabilities.
- Never use the knife under the influence of alcohol, medication or other substances.
- Always work with dry hands – risk of slipping!
- Never pass the knife on carelessly – always hand it over with the handle first.
- Only use the knife for its intended purpose and in accordance with these instructions.

Technical data

Product size: 25.3 x 2.5 x 1.5 cm

Weight: 103 grams per knife

Material:

- Blade: 10Cr15CoMoV steel core with 2×33 layers of 316 Damascus steel
- Handle: Italian olive wood

Scope of delivery

2 x Damascus steak knives

Storage box

Care cloth

Instruction manual

Before first use

- Carefully remove the knives from the packaging.
- Keep the original packaging for the entire warranty period.
- Returns are only accepted in the original packaging.
- Damage caused by improper transport (e.g. without the original packaging) will void the warranty.
- Check the delivery immediately for completeness and integrity.

Operation

The SEECODE Damascus steak knife set is not only ideal for cutting steaks – it is also perfect for lamb chops, poultry, ham and other types of meat. This makes it a versatile companion for festive occasions, shared meals or barbecues.

The hexagonal handles ensure safe and comfortable handling. Thanks to the special blade shape and sharpness, only minimal pressure is required when cutting – this reduces the risk of slipping and supports precise, even cutting.

At the same time, the knives lend a high-quality and elegant look to any table setting.

Transport

Always transport the knives in a suitable protective cover or knife bag to avoid injury and damage to the blades.

Cleaning and care

With careful care, your SEECODE Damascus steak knives will remain reliable companions – precise, durable and elegant.

To ensure that your Damascus steak knives retain their sharpness, quality and appearance for many years to come, we recommend the following care:

Please always pay attention to your safety when following these instructions, as the blade is very sharp.

Cleaning

- Clean the knives immediately after each use by hand with warm water and a little mild washing-up liquid.
- Use a soft cloth or sponge – do not use abrasive cleaning agents or steel wool to avoid damaging the blade.
- Do not put the knives in the dishwasher! Heat, aggressive cleaning agents and mechanical stress can permanently damage the blade and the wooden handle.

Drying

- Dry the knives thoroughly with a soft cloth immediately after cleaning.
- As a precautionary measure, you can also rub the blades and handles with a little cooking oil from time to time or as needed.
- Never store them damp or in closed, airtight containers – this can lead to rust formation, even with rust-resistant Damascus steel.

Storage

- Store the knives safely and securely, e.g. in a knife block, on a magnetic strip or in a knife sheath.
- Avoid storing them loose in a drawer – this can damage the blade or cause injury.

Note on maintaining cutting performance

Even the sharpest knife loses its sharpness over time with regular use, so re-sharpening is inevitable.

For optimal results, we recommend using a professional knife sharpening service.

Alternatively, you can sharpen the knife yourself – ideally with a high-quality, multi-stage knife sharpener, a sharpening stone or a whetstone.

Please note: Due to the particular hardness of Damascus steel, resharpening can be more difficult than with conventional kitchen knives.

Do not use steel sharpening rods, as they can damage the high-quality blade.

Guarantee/warranty

- 24-month statutory warranty, including a 6-month manufacturer's warranty from the date of purchase.
- Valid within the EU – proof of purchase required.
- Warranty exclusion in the event of:
- Unauthorized modifications to the product
- Misuse or improper use
- Damage caused by dropping or transport

In the event of a warranty claim:

Return the complete product in secure packaging with a description of the fault and the original proof of purchase to the point of sale. The seller reserves the right to repair or refund. Transport costs will be covered in the event of a justified claim. You can exercise your statutory rights free of charge.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any reproduction or reprinting, even in part, as well as the reproduction of illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Environmental protection information

The packaging materials used are recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with local regulations. Dispose of the device in accordance with regional regulations.

Nous sommes ravis que vous ayez choisi le set de 2 couteaux à steak en damas SEECODE.

Ces couteaux raffinés ne sont pas seulement un véritable accroche-regard sur la table, ils tiennent également parfaitement en main et tranchent chaque steak comme dans du beurre.

La lame est composée d'un noyau en acier haute résistance (10Cr15CoMoV) et de 33 couches d'acier damassé 316 de chaque côté, soit 67 couches au total. Le manche est hexagonal, ce qui le rend facile à tenir, et est fabriqué à partir de bois d'olivier italien sélectionné à la main et poli pour obtenir un toucher velouté. Veuillez lire attentivement ces instructions afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation et de profiter longtemps de votre produit. Conservez soigneusement ces instructions et joignez-les au produit si vous le revendez.

Consignes de sécurité

- À utiliser uniquement par des adultes – tenir hors de portée des enfants !
- Les couteaux sont extrêmement tranchants – soyez particulièrement prudent lorsque vous les saisissez, les utilisez pour couper et les nettoyez.
- Ne convient pas aux enfants ni aux personnes souffrant d'un handicap physique ou mental.
- N'utilisez jamais le couteau sous l'influence de l'alcool, de médicaments ou d'autres substances.
- Toujours travailler avec les mains sèches – risque de glissade !
- Ne jamais passer le couteau sans précaution – toujours le passer avec le manche en avant.
- Utiliser le couteau exclusivement conformément à l'usage prévu et aux instructions.

Caractéristiques techniques

Dimensions du produit : 25,3 x 2,5 x 1,5 cm

Poids : 103 grammes par couteau

Matériau :

- Lame : noyau en acier 10Cr15CoMoV avec 2x33 couches d'acier damassé 316
- Manche : bois d'olivier italien

Contenu de la livraison

2 couteaux à steak damassés

Boîte de rangement

Chiffon d'entretien

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Retirez les couteaux avec précaution de leur emballage.
- Conservez l'emballage d'origine pendant toute la durée de la garantie.
- Les retours ne sont acceptés que dans leur emballage d'origine.
- Les dommages causés par un transport inapproprié (par exemple sans l'emballage d'origine) entraînent l'annulation de la garantie.
- Vérifiez immédiatement que le contenu de la livraison est complet et intact.

Utilisation

Le set de couteaux à steak SEECODE Damast n'est pas seulement idéal pour couper les steaks, il convient également parfaitement pour les côtelettes d'agneau, la volaille, le jambon et d'autres types de viande. Il est donc un compagnon polyvalent pour les occasions festives, les repas en commun ou les soirées barbecue. Les manches hexagonaux garantissent une prise en main sûre et confortable. Grâce à la forme et au tranchant particuliers de la lame, une pression minimale suffit pour couper, ce qui réduit le risque de glisser et favorise une coupe précise et régulière.

En même temps, les couteaux confèrent à chaque table dressée une touche d'élégance et de raffinement.

Transport

Transportez toujours les couteaux dans un étui de protection adapté ou dans une pochette à couteaux afin d'éviter les blessures et les dommages aux lames.

Nettoyage et entretien

Avec un entretien soigneux, vos couteaux à steak en damas SEECODE resteront des compagnons fiables, précis, durables et élégants.

Afin que vos couteaux à steak Damast conservent leur tranchant, leur qualité et leur aspect pendant de nombreuses années, nous vous recommandons les soins suivants :

Veuillez toujours veiller à votre sécurité lorsque vous effectuez les opérations suivantes, car la lame est très tranchante.

Nettoyage

- Nettoyez les couteaux à la main immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge – n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de laine d'acier afin de ne pas endommager la lame.
- Ne mettez pas les couteaux au lave-vaisselle ! La chaleur, les produits nettoyants agressifs et les contraintes mécaniques peuvent endommager durablement la lame et le manche en bois.

Séchage

- Séchez soigneusement les couteaux avec un chiffon doux immédiatement après les avoir nettoyés.
- Par mesure de précaution, vous pouvez également frotter les lames et les manches avec un peu d'huile alimentaire de temps en temps ou si nécessaire.
- Ne les rangez jamais dans un endroit humide ou dans des récipients fermés et hermétiques, car cela pourrait entraîner la formation de rouille, même sur l'acier damassé résistant à la rouille.

Rangement

- Rangez les couteaux dans un endroit sûr et protégé, par exemple dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui à couteaux.
- Évitez de les ranger en vrac dans un tiroir, car cela pourrait endommager la lame ou présenter un risque de blessure.

Remarque concernant l'entretien de la performance de coupe

Même le couteau le plus tranchant perd de son tranchant à force d'être utilisé régulièrement. Il est donc inévitable de le réaffûter.

Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous recommandons de faire appel aux services d'un affûteur professionnel.

Vous pouvez également affûter le couteau vous-même, idéalement à l'aide d'un aiguiser à plusieurs niveaux de haute qualité, d'une pierre à aiguiser ou d'une pierre à affûter.

Remarque : en raison de la dureté particulière de l'acier damassé, le réaffûtage peut être plus difficile que pour les couteaux de cuisine classiques.

N'utilisez pas de fusils à aiguiser en acier, car ils peuvent endommager la lame de haute qualité.

Garantie

- Garantie légale de 24 mois, dont 6 mois de garantie constructeur à compter de la date d'achat.
- Valable au sein de l'UE – justificatif d'achat requis.

Exclusion de garantie en cas de :

- Modifications arbitraires apportées au produit
- Utilisation abusive ou inappropriée
- Dommages dus à une chute ou au transport

En cas de recours à la garantie :

Renvoyez le produit complet dans un emballage adapté au transport, accompagné d'une description du défaut et de la preuve d'achat originale, au point de vente. Le vendeur se réserve le droit de procéder à une réparation ou à un remboursement. En cas de réclamation justifiée, les frais de transport sont pris en charge. Le recours aux droits légaux en matière de défauts est gratuit pour vous.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la reproduction des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin conformément aux réglementations locales en vigueur. Éliminez l'appareil conformément aux réglementations régionales.

Wij zijn verheugd dat u hebt gekozen voor de SEECODE Damast steakmes 2-delige set.

Deze elegante messen zijn niet alleen een blikvanger op de gedekte tafel, ze liggen ook perfect in de hand en glijden door elke steak alsof het boter is.

Het lemmet bestaat uit een zeer sterke stalen kern (10Cr15CoMoV) en 33 lagen 316-damaststaal aan elke kant – in totaal 67 lagen. Het handvat is zeshoekig, ligt daardoor goed in de hand en is gemaakt van met de hand geselecteerd, fluweelzacht gepolijst Italiaans olijfhout.

Lees deze handleiding aandachtig door om schade door onjuist gebruik te voorkomen en lang plezier van uw product te hebben. Bewaar deze handleiding zorgvuldig en voeg deze toe wanneer u het product doorgeeft.

Veiligheidsinstructies

- Alleen voor gebruik door volwassenen – buiten bereik van kinderen houden!
- De messen zijn extreem scherp – wees bijzonder voorzichtig bij het vastpakken, snijden en reinigen.
- Niet geschikt voor kinderen en voor lichamelijk of geestelijk gehandicapte personen.
- Gebruik het mes nooit onder invloed van alcohol, medicijnen of andere middelen.
- Werk altijd met droge handen – gevaar voor uitglijden!
- Geef het mes nooit onzorgvuldig door – geef het altijd met het handvat naar voren.
- Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel en volgens deze instructies.

Technische gegevens

Productafmetingen: 25,3 x 2,5 x 1,5 cm

Gewicht: 103 gram per mes

Materiaal:

- Lemmet: 10Cr15CoMoV-staalkern met 2×33 lagen 316-damaststaal
- Handvat: Italiaans olijfhout

Leveringsomvang

2 x damast steakmes

Opbergdoos

Onderhoudsdoekje

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

- Haal de messen voorzichtig uit de verpakking.
- Bewaar de originele verpakking gedurende de gehele garantieperiode.
- Retournering is alleen toegestaan in de originele verpakking.
- Schade door onjuist transport (bijv. zonder originele verpakking) leidt tot het vervallen van de garantie.
- Controleer onmiddellijk of de levering volledig en onbeschadigd is.

Gebruik

De SEECODE Damast steakmessenset is niet alleen ideaal voor het snijden van steaks, maar ook uitstekend geschikt voor lamskoteletten, gevogelte, ham en andere vleessoorten. Dit maakt het een veelzijdige metgezel voor feestelijke gelegenheden, gezamenlijke maaltijden of barbecue-avonden.

De zeshoekige handgrepen zorgen voor een veilige, comfortabele hantering. Dankzij de speciale vorm en scherpste van het lemmet is slechts minimale druk nodig bij het snijden – dit vermindert het risico op wegglijden en ondersteunt een nauwkeurige, gelijkmatige snijbeweging.

Tegelijkertijd geven de messen elke gedekte tafel een waardevolle en elegante uitstraling.

Transport

Vervoer de messen altijd in een geschikte beschermhoes of in een messentas om verwondingen en schade aan de lemmeten te voorkomen.

Reiniging en onderhoud

Met zorgvuldig onderhoud blijven uw SEECODE damast steakmessen betrouwbare metgezellen – nauwkeurig, duurzaam en elegant.

Om ervoor te zorgen dat uw damast steakmessen hun scherpste, kwaliteit en uiterlijk vele jaren behouden, raden wij u het volgende onderhoud aan:

Let bij de volgende handelingen altijd op uw veiligheid, het lemmet is zeer scherp.

Reiniging

- Reinig de messen onmiddellijk na elk gebruik met de hand met warm water en een beetje mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte doek of spons – geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol, om het lemmet niet te beschadigen.
- Spoel de messen niet af in de vaatwasser! Hitte, agressieve schoonmaakmiddelen en mechanische belasting kunnen het lemmet en het houten heft blijvend beschadigen.

Drogen

- Droog de messen direct na het schoonmaken grondig af met een zachte doek.
- Uit voorzorg kunt u de lemmeten en handgrepen van tijd tot tijd of indien nodig ook met een beetje bakolie inwrijven.
- Bewaar ze nooit vochtig of in gesloten, luchtdichte containers – dit kan leiden tot roestvorming, zelfs bij roestvrij damaststaal.

Bewaren

- Bewaar de messen veilig en beschermd, bijvoorbeeld in een messenblok, aan een magneetstrip of in een messenhoes.
- Vermijd losse opslag in een lade – dit kan leiden tot beschadiging van het lemmet of gevaar voor letsel.

Opmerking over het onderhoud van de snijprestaties

Zelfs het scherpste mes verliest bij regelmatig gebruik na verloop van tijd zijn scherpte - bijslijpen is daarom onvermijdelijk.

Voor optimale resultaten raden wij u aan gebruik te maken van de diensten van een professionele messenslijper.

U kunt het mes ook zelf slijpen, bij voorkeur met een hoogwaardige, meerfasige messenslijper, een slijpsteen of een wetsteen.

Let op: vanwege de bijzondere hardheid van damaststaal kan het naslijpen meer werk zijn dan bij conventionele keukenmessen.

Gebruik geen stalen slijpstaven, omdat deze het hoogwaardige lemmet kunnen beschadigen.

Garantie/garantie

- 24 maanden wettelijke garantie, waarvan 6 maanden fabrieksgarantie vanaf de aankoopdatum.
- Geldig binnen de EU – aankoopbewijs vereist.

Garantie-uitsluiting bij:

- Zelfstandige wijzigingen aan het product
- Oneigenlijk gebruik of oneigenlijk gebruik
- Val- of transportschade

In geval van garantie:

Stuur het complete product in een transportveilige verpakking met een beschrijving van het defect en het originele aankoopbewijs terug naar het verkooppunt. De verkoper behoudt zich het recht voor om het product te repareren of het aankoopbedrag terug te betalen. Bij een gerechtvaardigde claim worden de transportkosten vergoed. Het beroep op wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Elke vermenigvuldiging of herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de reproductie van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Opmerkingen over milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af volgens de plaatselijk geldende voorschriften. Voer het apparaat af volgens de regionale voorschriften.

