

ACURO

Klinge / Blade

Hochwertiger, deutscher
Klingenstahl 1.4116, HRC 57,
7-fach wärmebehandelt
High-quality, German blade
steel 1.4116, HRC 57, 7-fold
heat-treated

Kropf / Bolster

ausgewogene Balance
well-balanced

Griff / Grip

Ergonomischer schwarzer Griff
mit durchgehendem Erl
und einer edlen Niete
Ergonomic black grip with full
tang and an elegant rivet

Sonstiges / Other

Exzellente Schneideigen-
schaften: langanhaltende
Schärfe und hohe Korrosions-
beständigkeit

Excellent cutting properties:
long-lasting sharpness,
high corrosion resistance

5*

JAHRE YEARS
GARANTIE
GUARANTEE

DE

- 1 Brotmesser ACURO, 20 cm, Wellenschliff
- 2 Kochmesser ACURO, 20 cm
- 3 Santokumesser ACURO, 18 cm Kullenschliff
- 4 Allzweckmesser ACURO, 13 cm
- 5 Gemüsemesser ACURO, 9 cm
- 6 Messerblock ACURO

89583 bestehend aus 1-6
89582 bestehend aus 2,4,5

Reinigungshinweise / Pflegehinweise:



• Messer sollten ohne Kontakt zu andern Gegenständen
aufbewahrt werden -> dazu eignet sich ein Messerblock

Schleifservice

Sollte Ihr Messer nach ausgiebigem und langem Gebrauch
nicht mehr die gewünschte Schärfe aufweisen, empfehlen wir
Ihnen den professionellen Schleifservice Ihres Fachhändlers
oder der Firma Messerbrief: www.messerbrief.de

ACHTUNG: Die Messer sind extrem scharf, bitte beson-
dere Vorsicht beim Umgang. Bewahren Sie die Messer stets
für Kinder unzugänglich auf. Verarbeitung von tiefgefrorenen
Lebensmitteln vermeiden.

GB

- 1 Bread Knife ACURO, 20 cm serrated blade
- 2 Chef's Knife ACURO, 20 cm
- 3 Santoku Knife ACURO, 18 cm, scalloped edge
- 4 All-purpose Knife ACURO, 13 cm
- 5 Paring Knife ACURO, 9 cm
- 6 Knife Block ACURO

89583 consisting of 1-6
89582 consisting of 2,4,5

Cleaning and care instructions:



• Knives should be stored without coming into contact with
other objects -> a knife block is suitable for this purpose

Sharpening service

If the knife no longer has the desired sharpness after ex-
tensive and long use, we recommend that you contact your
retailer or a professional sharpening service.

WARNING: The knives are extremely sharp, please take
special care when handling them. Always keep the knife out
of reach of children. Avoid processing frozen food.



FR

- 1 Couteau à pain ACURO, 20 cm à lame dentelée
- 2 Couteau de cuisine ACURO, 20 cm
- 3 Couteau Santoku alvéolé ACURO, 18 cm, lame cannelée
- 4 Couteau universel ACURO, 13 cm
- 5 Couteau à légumes ACURO, 9 cm
- 6 Bloc de couteaux ACURO

89583 composé de 1-6
89582 composé de 2,4,5

Conseils d'entretien :

• Les couteaux doivent être rangés sans être en contact avec
d'autres objets -> un bloc à couteaux convient à cet effet.

ATTENTION : Les couteaux sont extrêmement tranchants,
veuillez faire très attention lors de leur manipulation. Gardez
toujours les couteaux hors de portée des enfants. Éviter de
traiter des aliments surgelés.

6



IT

- 1 Coltello pane ACURO, 20 cm seghettato
- 2 Coltello cuoco ACURO, 20 cm
- 3 Coltello Santoku ACURO, 18 cm, lama forgiata
- 4 Coltello universale ACURO, 13 cm
- 5 Coltello per verdure ACURO, 9 cm
- 6 ceppo coltelli ACURO

89583 costituito da 1-6
89582 costituito da 2,4,5

Suggerimenti per la cura e la pulizia

• I coltelli devono essere conservati senza entrare in contatto con
altri oggetti -> un ceppo per coltelli è adatto a questo scopo

ATTENZIONE: I coltelli sono estremamente affilati, si
prega di prestare particolare attenzione nel maneggiarli. Tenere
i coltelli fuori dalla portata dei bambini. Evitare di affettare
alimenti congelati.

ES

- 1 Cuchillo para pan ACURO, 20 cm con filo ondulado
- 2 Cuchillo de cocinero ACURO, 20 cm
- 3 Cuchillo Santoku ACURO, 18 cm, hoja alveolada
- 4 Cuchillo multiusos ACURO, 13 cm
- 5 Cuchillo verdulero ACURO, 9 cm
- 6 taco redondo para cuchillos ACURO

89583 compuesto por 1-6
89582 compuesto por 2,4,5

Indicaciones de mantenimiento y limpieza

• Los cuchillos deben guardarse de manera que no entren en
contacto con otros objetos -> un taco redondo para cuchillos es
adecuado para este fin.

ATENCIÓN: Los cuchillos están muy afilados. Tenga especial
cuidado al manipularlos. Guardar los cuchillos siempre fuera del
alcance de los niños. Evitar procesar alimentos congelados.

NL

- 1 Broodmes ACURO, 20 cm golfsnede
- 2 Koksmes ACURO, 20 cm
- 3 Santokumes ACURO, 18 cm, met kuiltjes in het lemmet
- 4 Universeelmes ACURO, 13 cm
- 5 Groentemes ACURO, 9 cm
- 6 Messenblok ACURO

89583 bestaande uit 1-6
89582 bestaande uit 2,4,5

Onderhouden en afwassen

• Bewaar messen uit de buurt van andere voorwerpen ->
gebruik hiervoor bij voorkeur een messenblok

LET OP: De messen zijn extreem scherp, wees voorzichtig als
u ze gebruikt. Bewaar de messen altijd buiten het bereik van
kinderen. Verwerk geen bevroren voedsel met de schaaaf.

Messer-Set inkl. Messerblock
ACURO, 6-teilig 89583
Knife Set inkl. knife block,
6-piece ACURO, 89583



GEFU GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
Germany
kundenservice@gefu.com
[*www.gefu.com/garantie](http://www.gefu.com/garantie)



RU

- 1 Нож для хлеба с волнистым лезвием ACURO, 20 см
- 2 Поварской нож ACURO, 20 см
- 3 Нож японский сантоку ACURO, 18 см, с фестончатой кромкой

89583 состоящий из 1-6

89582 состоящий из 2,4,5

Рекомендации по уходу и чистке

- Ножи следует хранить вдали от других предметов -> для этой цели подходит подставка для ножей.

ВНИМАНИЕ! Ножи являются очень острыми, поэтому при обращении с ними следует соблюдать особую осторожность. Храните ножи в недоступном для детей месте. Не обрабатывайте замороженные продукты.

PT

- 1 Faca para pão ACURO, 20 cm corte serrilhado
- 2 Faca de chefe ACURO, 20 cm
- 3 Faca Santoku ACURO, 18 cm
- 4 Faca universal ACURO, 13 cm
- 5 Faca para vegetais ACURO, 9 cm
- 6 Bloco de facas ACURO

89583 composto por 1-6

89582 bcomposto por 2,4,5

Instruções de conservação e de limpeza

- As facas devem ser guardadas sem contacto com outros objetos -> um bloco de facas é adequado para este fim.

ATENÇÃO: As facas são extremamente afiadas, pelo que deve ter especial cuidado ao manuseá-las. Guarde as facas sempre fora do alcance das crianças. Evitar o processamento de alimentos congelados.

DK

- 1 Brødkniv ACURO, 20 cm bølgeskær
- 2 ACURO kokkekniv, 20 cm
- 3 Santoku-kniv ACURO, 18 cm
- 4 Universalkniv ACURO, 13 cm
- 5 Grøntsagskniv ACURO, 9 cm
- 6 Knivblok ACURO

89583 bestående af 1-6

89582 bbestående af 2,4,5

Vedligeholdelses- og rengøringsanvisninger

- Knive skal opbevares, så de ikke har kontakt med andre genstande -> En knivblok er velegnet til dette formål

OBS: Knivene er ekstremt skarpe. Vær særligt forsigtig, når du håndterer dem. Opbevar altid knive uden for børns rækkevidde. Undgå at forarbejde frosne fødevarer.

PL

- 1 Nóż do chleba ACURO, 20 cm ząbkowany
- 2 Nóż szefa kuchni ACURO, 20 cm
- 3 Nóż Santoku ACURO, 18 cm
- 4 Nóż uniwersalny ACURO, 13 cm
- 5 Nóż do obierania ACURO, 9 cm
- 6 blok na noże ACURO

89583 składający się z 1-6

89582 składający się z 2,4,5

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

- Noże należy przechowywać tak, by nie stykały się z innymi przedmiotami -> do tego celu nadaje się blok na noże

UWAGA: Noże są niezwykle ostre, dlatego korzystając z nich należy zachować szczególną ostrożność. Noże należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Unikać szatkowania zamrożonej żywności.

CZ

- 1 Nůž na chléb ACURO, 20 cm zoubkované ostří
- 2 Kuchyňský nůž ACURO, 20 cm
- 3 Nůž Santoku ACURO, 18 cm
- 4 Univerzální nůž ACURO, 13 cm
- 5 Nůž na zeleninu ACURO, 9 cm
- 6 blok na nože ACURO

89583 sestávající z 1-6

89582 sestávající z 2,4,5

Pokyny k péči a čištění

- Nože by měly být uloženy mimo dosah jiných předmětů -> k tomuto účelu je vhodný blok na nože.

POZOR: Nože jsou extrémně ostré, při manipulaci s nimi buďte opatrní. Nože vždy uchovávejte mimo dosah dětí. Vyvarujte se zpracování zmrazených potravin.

SK

- 1 Zúbkovaný nôž na chlieb ACURO, 20 cm
- 2 Nôž ACURO, 20 cm
- 3 Nôž Santoku ACURO, 18 cm
- 4 Univerzálny zúbkovaný nôž ACURO, 13 cm
- 5 Nôž na zeleninu ACURO, 9 cm
- 6 Blok nožov ACURO

89583 pozostávajúci z 1-6

89582 pozostávajúci z 2,4,5

Pokyny týkajúce sa starostlivosti a čistenia

- Nože by sa mali skladovať tak, aby neboli v kontakte s inými predmetmi -> na tento účel je vhodný stojan na nože

POZOR: Nože sú extrémne ostré. Pri manipulácii s nimi dajte na mimoriadnu opatrnosť. Nože vždy uchováajte mimo dosahu detí. Vyhnite sa spracovávaní hlboko zmrazených potravín.

SI

- 1 Nož za kruh ACURO, 20 cm nazobčan
- 2 Kuharski nož ACURO, 20 cm
- 3 Nož Santoku ACURO, 18 cm
- 4 Uporabni nož ACURO, 13 cm
- 5 Nož za obrezovanje ACURO, 9 cm
- 6 blok za nože ACURO

89583 ki ga sestavljajo 1-6

89582 ki ga sestavljajo 2,4,5

Navodila za nego in čiščenje

- Nože je treba shranjevati stran od drugih predmetov -> za to je primeren blok za nože

POZOR: Noži so zelo ostrí, zato bodite pri ravnanju z njimi še posebej previdni. Izdelek hranite izven dosega otrok. Izogibajte se obdelavi zamrznjene hrane.

HU

- 1 nož za kruh ACURO, 20 cm nazubljenog ruba
- 2 Kuharski nož ACURO, 20 cm
- 3 Santoku nož ACURO, 18 cm
- 4 univerzalni nož ACURO, 13 cm
- 5 Nož za povrće ACURO, 9 cm
- 6 Blok noža ACURO

89583 koji se sastoji od 1-6

89582 koji se sastoji od 2,4,5

Upute za njegu i čišćenje

- Noževe treba skladištiti bez dodira s drugim predmetima -> za to je prikladan blok za noževe

OPREZ: Noževi su izuzetno oštri, molimo da s njima rukujete posebno oprezno. Noževe uvijek držite izvan dohvata djece. Izbjegavajte obradu smrznute hrane.



HU

- 1 Kenyérseleltető kés ACURO, 20 cm-es hullámszszolt vágóél
- 2 Szakácskés ACURO, 20 cm
- 3 Santoku kés ACURO, 18 cm
- 4 Univerzális kés ACURO, 13 cm
- 5 Zöldségvágó kés ACURO, 9 cm
- 6 Késblokk ACURO

89583 a következőkből áll 1-6

89582 a következőkből áll 2,4,5

Ápolási és tisztítási utasítások

- A késeket más tárgyaktól védve kell tárolni -> egy késtartó megfelelő erre a célra

FIGYELEM: A kések nagyon élesek, ezért különös elővigyázatossággal kell kezelni őket. A kések gyermekektől elzárva tartandók. Kérjük a fagyasztott élelmiszerek feldolgozását.

RO

- 1 Cuțit de pâine ACURO, 20 cm zimțat
- 2 Cuțit de bucătar ACURO, 20 cm
- 3 Cuțit Santoku ACURO, 18 cm
- 4 Cuțit universal ACURO, 13 cm
- 5 Cuțit de bucătărie ACURO, 9 cm
- 6 Bloc de cuțite

89583 conștând din 1-6

89582 conștând din 2,4,5

Instrucțiuni de îngrijire și curățare

- Cuțitele trebuie depozitate departe de alte obiecte -> un bloc de cuțite este potrivit în acest scop

ATENȚIE: Cuțitele sunt extrem de ascuțite, vă rugăm să aveți grijă deosebită atunci când le manipulați. Nu lăsați cuțitele la îndemâna copiilor. Evitați procesarea alimentelor congelate.

BG

- 1 Нож за хляб ACURO, 20 cm назъбено острие
- 2 Нож на майстора ACURO, 20 cm
- 3 Нож Сантоку ACURO, 18 cm
- 4 Универсален нож ACURO, 13 cm
- 5 Нож за зеленчуци ACURO, 9 cm
- 6 блок за ножове ACURO

89583 състоящ се от 1-6

89582 състоящ се от 2,4,5

Указания за поддръжка и почистване

- Ножовете трябва да се съхраняват далеч от други предмети -> за тази цел е подходящ блок за ножове

ВНИМАНИЕ: Ножовете са изключително остри. Моля, бъдете особено внимателни при работа с тях. Винаги съхранявайте ножовете на място, недостъпно за деца. Избягвайте да използвате уреда за дълбокозамразени хранителни продукти.



ACURO

Bedienungsanleitung

User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по използванию
Manual de instrucções
Betjeningsvejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.