

ENNO

Premium

Klinge / Blade

Beste Solinger Klingenqualität: hochwertiger, deutscher Spezialklingenstahl 1.4116, eisgehärtet, beidseitig handgeschliffen und blaugeplättet, HRC 57
Best Solingen blade quality: high-quality, German special blade steel 1.4116, ice-hardened, hand-sharpened on both sides and blue fine-milled, HRC 57

Griff / Grip

Ergonomischer Griff aus edlem, südeuropäischem Walnussholz mit durchgehendem Eri und modernem Zwei-Nieten-Design
Ergonomic grip made of fine, southern European walnut wood with continuous tang and modern two-rivet design

Kropf / Bolster
ausgewogene Balance
well-balanced

Sonstiges / Other
Höchste Schnitteffizienz, Schleifwinkel 20°, 100 % Made in Solingen, Germany
Highest cutting efficiency
Grinding angle 20°
100 % Made in Solingen, Germany

Unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt
Manufactured under strict quality controls



DE

- 14000 Brotmesser ENNO, 21 cm Wellenschliff
- 14001 Kochmesser ENNO, 20 cm
- 14004 Spickmesser ENNO, 13,5 cm
- 14005 Universalmesser ENNO, 11,5 Wellenschliff
- 14002 Santokumesser ENNO, 18 cm, Kullenschliff
- 14003 Kochmesser ENNO, 15 cm
- 14006 Gemüsemesser ENNO 9,5 cm

Reinigungshinweise / Pflegehinweise:



- Messer sollten ohne Kontakt zu andern Gegenständen aufbewahrt werden -> dazu eignet sich ein Messerblock
- zur gründlichen Pflege empfiehlt es sich den Holzgriff regelmäßig mit einem pflegenden Öl (spezielles Holz Pflege Öl oder neutrales Pflanzenöl) einzureiben

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 besondere Vorsicht beim Umgang. Bewahren Sie die Messer stets für Kinder unzugänglich auf.

Holz ist ein Naturwerkstoff, Abweichungen in Struktur, Oberfläche, Maserung und Lackeindringtiefe sind kein Reklamationsgrund, sondern ein Merkmal für echtes Holz! Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Holzprodukt haben, ist eine regelmäßige Pflege unerlässlich.

GB

- 14000 Bread Knife ENNO, 21 cm serrated blade
- 14001 Chef's Knife ENNO, 20 cm
- 14004 Paring Knife ENNO, 13,5 cm
- 14005 Universal Knife ENNO, 11,5 serrated blade
- 14002 Santoku Knife ENNO, 18 cm, scalloped edge
- 14003 Chef's Knife ENNO, 15 cm
- 14006 Paring Knife ENNO, 9,5 cm

Cleaning and care instructions:



- Knives should be stored without coming into contact with other objects -> a knife block is suitable for this purpose
- for thorough care, it is advisable to regularly rub the wooden handle with oil (special wood care oil or neutral vegetable oil)



Sharpening service

If the knife no longer has the desired sharpness after extensive 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.

Wood is a natural material, variations in structure, surface, grain and varnish penetration depth are not a reason for complaint, but a characteristic for pure wood! Regular care is essential to enjoy your product as long as possible.

FR

- 14000 Couteau à pain ENNO, 21 cm à lame dentelée
- 14001 Couteau de cuisine ENNO, 20 cm
- 14004 Couteau d'office ENNO, 13,5 cm
- 14005 Couteau universel ENNO, 11,5 lame dentelée
- 14002 Couteau Santoku alvéolé ENNO, 18 cm, lame cannelée
- 14003 Couteau de cuisine ENNO, 15 cm
- 14006 Couteau à légumes ENNO 9,5 cm

Conseils d'entretien :

- Les couteaux doivent être rangés sans être en contact avec d'autres objets -> un bloc à couteaux convient à cet effet.
- Pour un entretien approfondi, nous vous recommandons de

frotter régulièrement le manche en bois avec une huile nourrissante (huile spéciale d'entretien du bois ou huile végétale neutre).

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

IT

- 14000 Coltello pane ENNO, 21 cm seghettato
- 14001 Coltello cuoco ENNO, 20 cm
- 14004 Coltello per lardellare ENNO, 13,5 cm
- 14005 Coltello universale ENNO, 11,5 cm, lama seghettata
- 14002 Coltello Santoku ENNO, 18 cm, lama forgiata
- 14003 Coltello cuoco ENNO, 15 cm
- 14006 Coltello per verdure ENNO, 9,5 cm

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
- Per una cura accurata, si consiglia di strofinare regolarmente il manico in legno con un olio curativo (olio speciale per la cura del legno o olio vegetale neutro)

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

ES

- 14000 Cuchillo para pan ENNO, 21 cm con filo ondulado
- 14001 Cuchillo de cocinero ENNO, 20 cm
- 14004 Cuchillo mechador ENNO, 13,5 cm
- 14005 Cuchillo multiusos ENNO, 11,5 cm con filo ondulado
- 14002 Cuchillo Santoku ENNO, 18 cm, hoja alveolada
- 14003 Cuchillo de cocinero ENNO, 15 cm
- 14006 Cuchillo verdulero ENNO, 9,5 cm

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.
- Para un cuidado a fondo, es aconsejable untar regularmente el mango de madera con un aceite de cuidado (aceite especial para el cuidado de la madera o aceite vegetal neutro).

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

NL

- 14000 Broodmes ENNO, 21 cm golfsnede
- 14001 Koksmes ENNO, 20 cm
- 14004 Schilmes ENNO, 13,5 cm
- 14005 Universeelmes ENNO, 11,5 golfsnede
- 14002 Santokumes ENNO, 18 cm, met kuiltjes in het lemmet
- 14003 Koksmes ENNO, 15 cm
- 14006 Groentemes ENNO, 9,5 cm

Onderhouden en afwassen

- Bewaar messen uit de buurt van andere voorwerpen -> gebruik hiervoor bij voorkeur een messenblok
- Het is raadzaam om de houten handgreep regelmatig in te wrijven met een verzorgende olie (speciale houtverzorgingsolie of neutrale plantaardige olie)

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

Magnet-Messerblock ENNO
Magnetic Knife Block ENNO



GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslöhe
Germany

*www.gefu.com/garantie

20+
JAHRE YEARS
GARANTIE
GUARANTEE

MADE IN SOLINGEN

GER MA NY



RU

- 1 14000 Нож для хлеба с волнистым лезвием ENNO, 21 см
- 2 14001 Поварской нож ENNO, 20 см
- 3 14004 Нож для шпигования ENNO, 13,5 см
- 4 14005 Универсальный нож с волнистым лезвием ENNO, 11,5
- 5 14002 Нож японский сантоку ENNO, 18 см, с феснотчатой кромок
- 6 14003 Поварской нож ENNO, 15 см
- 7 14006 Нож для овощей ENNO 9,5 см

Рекомендации по уходу и чистке

- Ножи следует хранить вдали от других предметов -> для этой цели подходит подставка для ножей.
- Для тщательного ухода рекомендуется регулярно протирать деревянную рукоятку питательным маслом (специальным маслом для ухода за древесиной или нейтральным растительным маслом).

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

PT

- 1 14000 Faca para pão ENNO, 21 cm corte serrilhado
- 2 14001 Faca de chefe ENNO, 20 cm
- 3 14004 Faca para descascar ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Faca universal ENNO, 11,5 corte serrilhado
- 5 14002 Faca Santoku ENNO, 18 cm
- 6 14003 Faca de chefe ENNO, 15 cm
- 7 14006 Faca para vegetais ENNO 9,5 cm

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.
- para um cuidado mais profundo, é aconselhável esfregar regularmente a pega de madeira com um óleo de tratamento (óleo especial para madeira ou óleo vegetal neutro).

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

DK

- 1 14000 Brødkniv ENNO, 21 cm bølgeskær
- 2 14001 ENNO kokkekniv, 20 cm
- 3 14004 Skærekniv ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Universalkniv ENNO, 11,5 bølgeskær
- 5 14002 Santoku-kniv ENNO, 18 cm
- 6 14003 Kokkekniv ENNO, 15 cm
- 7 14006 Grøntsagskniv ENNO 9,5 cm

Veligeholdelses- og rengøringsanvisninger

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

• For grundig pleje anbefales det at gnide træhåndtaget regelmæssigt med en nærende olie (specialolie til træpleje eller neutral vegetabilisk olie)

OBS: Knivene er ekstremt skarpe. Vær særlig forsigtig, når du håndterer dem. Opbevar altid knive uden for børns rækkevidde.

PL

- 1 14000 Nóż do chleba ENNO, 21 cm ząbkowany
- 2 14001 Nóż szefa kuchni ENNO, 20 cm
- 3 14004 Nóż do szpikowania ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Nóż uniwersalny ENNO, 11,5 ząbkowany
- 5 14002 Nóż Santoku ENNO, 18 cm
- 6 14003 Nóż szefa kuchni ENNO, 15 cm
- 7 14006 Nóż do obierania ENNO, 9,5 cm

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

- Noże należy przechowywać tak, by nie stykały się z innymi przedmiotami -> do tego celu nadaje się blok na noże
- w ramach gruntownej pielęgnacji zaleca się regularne nacieranie drewnianej rękojści olejem pielęgnacyjnym (specjalnym olejem do pielęgnacji drewna lub neutralnym olejem roślinnym)

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

CZ

- 1 14000 Nůž na chléb ENNO, 21 cm zoubkované ostří
- 2 14001 Kuchyňský nůž ENNO, 20 cm
- 3 14004 Špikovací nůž ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Univerzální nůž ENNO, 11,5 zoubkované ostří
- 5 14002 Nůž Santoku ENNO, 18 cm
- 6 14003 Kuchyňský nůž ENNO, 15 cm
- 7 14006 Nůž na zeleninu ENNO 9,5 cm

Pokyny k péči a čištění

- Nože by měly být uloženy mimo dosah jiných předmětů -> k tomuto účelu je vhodný blok na nože.
- pro důkladnou péči je vhodné dřevěnou rukojeť pravidelně potírat ošetřujícím olejem (speciálním olejem na ošetřování dřeva nebo neutrálním rostlinným olejem).

POZOR: Nože jsou extrémně ostré, při manipulaci s nimi buďte opatrní. Nože vždy uchovávejte mimo dosah dětí.



SK

- 1 14000 Zúbkovaný nôž na chlieb ENNO, 21 cm
- 2 14001 Nôž ENNO, 20 cm
- 3 14004 Špikovací nôž ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Univerzálny zúbkovaný nôž ENNO, 11,5
- 5 14002 Nôž Santoku ENNO, 18 cm
- 6 14003 Nôž ENNO, 15 cm
- 7 14006 Nôž na zeleninu ENNO 9,5 cm

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
- Pre dôkladnú starostlivosť odporúčame drevenú rukojeť pravidelne pretierať ošetrovacím olejom (špeciálny olej na starostlivosť o drevo alebo neutrálny rastlinný olej)

POZOR: Nože sú extrémne ostré. Pri manipulácii s nimi dbajte na mimoriadnu opatrnosť. Nože vždy uchovávajte mimo dosah detí.

SI

- 1 14000 Nož za kruh ENNO, 21 cm nazobčan
- 2 14001 Kuharski nož ENNO, 20 cm
- 3 14004 Nož za pečenje slanine ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Uporabni nož ENNO, 11,5 mm, nazobčan
- 5 14002 Nož Santoku ENNO, 18 cm
- 6 14003 Kuharski nož ENNO, 15 cm
- 7 14006 Nož za obrezovanje ENNO, 9,5 cm

Napotki za nego in čiščenje

- Nože je treba shranjevati stran od drugih predmetov -> za to je primeren blok za nože
- za temeljito nego je priporočljivo leseni ročaj redno mazati z negovalnim oljem (posebno olje za nego lesa ali nevtravno rastlinsko olje)

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

HR

- 1 14000 nož za kruh ENNO, 21 cm nazubljenog ruba
- 2 14001 Kuharski nož ENNO, 20 cm
- 3 14004 nož za guljenje ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 univerzalni nož ENNO, 11,5 nazubljena oštrica
- 5 14002 Santoku nož ENNO, 18 cm
- 6 14003 Kuharski nož ENNO, 15 cm
- 7 14006 Nož za povrće ENNO 9,5 cm

Upute za njegu i čišćenje

- Noževe treba skladištiti bez dodira s drugim predmetima -> za to je prikladan blok za noževe
- Za temeljitu njegu preporuča se redovito čišćenje drvene drške hranjivim uljem (specijalno ulje za njegu drva ili neutralno biljno ulje) trijači se

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

HU

- 1 14000 Kenyérselelő kés ENNO, 21 cm-es hullámszilvott vágóél
- 2 14001 Szakácskés ENNO, 20 cm
- 3 14004 Hámozókés ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Univerzális kés ENNO, 11,5 cm-es hullámszilvott vágóél
- 5 14002 Santoku kés ENNO, 18 cm
- 6 14003 Szakácskés ENNO, 15 cm
- 7 14006 Zöldségvágó kés ENNO 9,5 cm

Ápolási és tisztítási utasítások

- A késeket más tárgyaktól védve kell tárolni -> egy késtartó megfelelő erre a célra
- A megfelelő ápolás érdekében javasoljuk, hogy a fagógót rendszeresen kezelje tápláló olajjal (speciális faápoló olajjal vagy semleges növényi olajjal)

FIGYELEM: A kések nagyon élesek, ezért különös elővigyázatossággal kell kezelnie őket. A kések gyermekektől elzárva tartandók.

RO

- 1 14000 Cuțit de pâine ENNO, 21 cm zimțat
- 2 14001 Cuțit de bucătar ENNO, 20 cm
- 3 14004 Cuțit pentru curățat ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Cuțit universal ENNO, 11,5 zimțat
- 5 14002 Cuțit Santoku ENNO, 18 cm
- 6 14003 Cuțit de bucătar ENNO, 15 cm
- 7 14006 Cuțit de bucătărie ENNO, 9,5 cm

Instrucțiuni de îngrijire și curățare

- Cuțitele trebuie depozitate departe de alte obiecte -> un bloc de cuțite este potrivit în acest scop
- Pentru o îngrijire temeinică, se recomandă tratarea regulată a mânerului de lemn cu ulei de îngrijire (ulei special pentru îngrijirea lemnului sau ulei vegetal neutru)

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

BG

- 1 14000 Нож за хляб ENNO, 21 cm назъбено острие
- 2 14001 Нож на майстора ENNO, 20 cm
- 3 14004 Нож за шпикование ENNO, 13,5 cm
- 4 14005 Универсален нож ENNO, 11,5 назъбено острие
- 5 14002 Нож Сантоку ENNO, 18 cm
- 6 14003 Нож на майстора ENNO, 15 cm
- 7 14006 Нож за запелнучи ENNO, 9,5 cm

Указания за поддръжка и почистване

- Ножовете трябва да се съхраняват далеч от други предмети -> за тази цел е подходящ блок за ножове
- за цялостна грижа е препоръчително дървената дръжка редовно да се натрива с поддържащо масло (специално масло за грижа за дървесината или неутрално растително масло)

ВНИМАНИЕ: Ножовете са изключително остри. Моля, бъдете особено внимателни при работа с тях. Винаги съхранявайте ножовете на място, недостъпно за деца.



Produktfilm



MADE IN SOLINGEN

GER MA NY

ENNO

Wenn Walnussholz auf Klingenstahl trifft, entsteht pures Design in außergewöhnlicher Eleganz und Schärfe.

When walnut wood meets blade steel, the result is pure design with exceptional elegance and sharpness.