

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 Full
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

DE

- 1 14020 Brotmesser ACURO, 20 cm, Wellenschliff
 - 2 14021 Kochmesser ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Santokumesser ACURO, 18 cm Kullenschliff
 - 4 14023 Universalmesser ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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 14020 Bread Knife ACURO, 20 cm serrated blade
 - 2 14021 Chef's Knife ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Santoku Knife ACURO, 18 cm, scalloped edge
 - 4 14023 Universal Knife ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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 14020 Couteau à pain ACURO, 20 cm à lame dentelée
 - 2 14021 Couteau de cuisine ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Couteau Santoku alvéolé ACURO, 18 cm, lame
cannelée
 - 4 14023 Couteau universel ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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.



IT

- 1 14020 Coltello pane ACURO, 20 cm seghettato
 - 2 14021 Coltello cuoco ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Coltello Santoku ACURO, 18 cm, lama forgiata
 - 4 14023 Coltello universale ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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 14020 Cuchillo para pan ACURO, 20 cm con filo ondulado
 - 2 14021 Cuchillo de cocinero ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Cuchillo Santoku ACURO, 18 cm, hoja alveolada
 - 4 14023 Cuchillo multiusos ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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 14020 Broodmes ACURO, 20 cm golfsnede
 - 2 14021 Koksmes ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Santokumes ACURO, 18 cm, met kuiltjes in het
lemmet
 - 4 14023 Universeelmes ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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
Knifeset inkl. knife block,
6-piece ACURO, 89583



GEFU GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
Germany

kundenservice@gefu.com
*www.gefu.com/garantie

5
JAHRE YEARS
GARANTIE
GUARANTEE



RU

- 1 14020 Нож для хлеба с волнистым лезвием ACURO, 20 см
- 2 14021 Поварской нож ACURO, 20 см
- 3 14022 Нож японский сантоку ACURO, 18 см, с фестончатой изгородью

- 4 14023 Универсальный нож ACURO, 13 см
- 5 14024 Нож для овощей ACURO, 9 см
- 6 подставкой для ножей ACURO

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 14020 Faca para pão ACURO, 20 cm corte serrilhado
 - 2 14021 Faca de chefe ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Faca Santoku ACURO, 18 cm
 - 4 14023 Faca universal ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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. Guardar as facas sempre fora do alcance das crianças. Evitar o processamento de alimentos congelados.

DK

- 1 14020 Brødkniv ACURO, 20 cm bølgeskær
- 2 14021 ACURO kokkekniv, 20 cm
- 3 14022 Santoku-kniv ACURO, 18 cm
- 4 14023 Universalkniv ACURO, 13 cm
- 5 14024 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

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

PL

- 1 14020 Nóż do chleba ACURO, 20 cm ząbkowany
- 2 14021 Nóż szefa kuchni ACURO, 20 cm
- 3 14022 Nóż Santoku ACURO, 18 cm
- 4 14023 Nóż uniwersalny ACURO, 13 cm
- 5 14024 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

• Nóż 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 14020 Nůž na chléb ACURO, 20 cm zoubkované ostří
- 2 14021 Kuchyňský nůž ACURO, 20 cm
- 3 14022 Nůž Santoku ACURO, 18 cm
- 4 14023 Univerzální nůž ACURO, 13 cm
- 5 14024 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

• Nůž by měl být uložen 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 14020 Zúbkovaný nôž na chlieb ACURO, 20 cm
- 2 14021 Nôž ACURO, 20 cm
- 3 14022 Nôž Santoku ACURO, 18 cm
- 4 14023 Univerzálny zúbkovaný nôž ACURO, 13 cm
- 5 14024 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

• Nôž 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 buďte opatrní. Nože vždy uchováajte mimo dosahu detí. Vyhnite sa spracovávaní hlboko zmrazených potravín.

SI

- 1 14020 Nož za kruh ACURO, 20 cm nazobčan
- 2 14021 Kuharski nož ACURO, 20 cm
- 3 14022 Nož Santoku ACURO, 18 cm
- 4 14023 Uporabni nož ACURO, 13 cm
- 5 14024 Nož za obrezovanje ACURO, 9 cm
- 6 Blok za nože ACURO

89583 ki ga sestavljajo 1-6
89582 ki ga sestavljajo 2,4,5

Napotki 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.

HR

- 1 14020 nož za kruh ACURO, 20 cm nazubljenog ruba
- 2 14021 Kuharski nož ACURO, 20 cm
- 3 14022 Santoku nož ACURO, 18 cm
- 4 14023 univerzalni nož ACURO, 13 cm
- 5 14024 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 14020 Kenyérseleltető kés ACURO, 20 cm-es hullámcsiszolt vágóél
- 2 14021 Szakácskés ACURO, 20 cm
- 3 14022 Santoku kés ACURO, 18 cm
- 4 14023 Univerzális kés ACURO, 13 cm
- 5 14024 Zöldszékvágó 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 tárgytól védve kell tárolni -> egy késtartó megfelelő erre a célra

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

RO

- 1 14020 Cuțit de pâine ACURO, 20 cm zimțat
- 2 14021 Cuțit de bucătar ACURO, 20 cm
- 3 14022 Cuțit Santoku ACURO, 18 cm
- 4 14023 Cuțit universal ACURO, 13 cm
- 5 14024 Cuțit de bucătărie ACURO, 9 cm
- 6 Bloc de cuțite

89583 constând din 1-6
89582 constând 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 14020 Нож за хляб ACURO, 20 cm назъбено острие
 - 2 14021 Нож на майстора ACURO, 20 cm
 - 3 14022 Нож Сантоку ACURO, 18 cm
 - 4 14023 Универсален нож ACURO, 13 cm
 - 5 14024 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 instruções
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.