

Producttitel

AnySharp Messenslijper Pro Zilver

Inhoud van het product

- 1x Messenslijper (60 x 60 mm, Gewicht: 180 g)
- Materiaal: Metaal (met wolfrام slijpblokken)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Slijpen van vrijwel alle keukenmessen, waaronder harde stalen messen en gekartelde messen
- Bediening: Plaats de slijper op een glad, vlak oppervlak en zet de PowerGrip-zuignap stevig vast
- Slijpen: Trek het mes 3 tot 4 keer zachtjes en langzaam verticaal door de slijpgleuf
- Veiligheid: Houd de vingers te allen tijde uit de buurt van de slijpgleuf tijdens gebruik
- Geschikt voor: Koksmes, groentemes, hardstalen messen en gekartelde messen
- Niet geschikt voor: Keramische messen
- Reiniging: Reinig uitsluitend met een vochtige doek; niet in de vaatwasser plaatsen

Onderhouds- en reinigingsaanwijzingen

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Vermijd langdurig weken: Tin kan aangetast worden door langdurig contact met water. Laat het mes nooit in water staan.
- Vermijd zuren: Zuurhoudende voedingsmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het tinoppervlak aantasten en verkleuren.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen; deze kunnen het tinoppervlak beschadigen.
- Opslag: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een beschermende schede of messenblok om de snijkant te beschermen en oxidatie te voorkomen.

Veiligheidsaanwijzingen

- Scherpe snijkant: Tin messen hebben een scherpe snijkant. Wees altijd voorzichtig bij het hanteren en de opslag.
- Snijrisico: Raak de snijkant nooit met blote vingers aan. Gebruik altijd een snijplank.
- Opslag: Bewaar het mes veilig in een messenblok, magneetstrip of beschermende schede om onbedoeld contact te voorkomen.
- Doorgeven: Geef een mes altijd aan met het heft naar voren, nooit met de punt of snijkant.
- Vervorming: Tin is een relatief zacht metaal en kan vervormen bij overmatige kracht of hoge temperaturen. Gebruik het mes uitsluitend voor zijn beoogde doel.

Leeftijdrestricties

- Niet geschikt voor kinderen. Messen zijn scherp en vormen een ernstig risico op snijwonden.
- Buiten het bereik van kinderen houden.

Instructies voor verwijdering

- Voer tinnen messen af via een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste inzamelwijze van tinnen producten.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of intensief hanteren van het mes.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de scherpe snijkant.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Product Title

AnySharp Knife Sharpener Pro Silver

Contents of the Product

- 1x Knife Sharpener (60 x 60 mm, Weight: 180 g)
- Material: Metal (with tungsten sharpening blocks)

User Instructions

- Use: Sharpening almost all kitchen knives, including hard steel and serrated knives
- Setup: Place the sharpener on a smooth, flat surface and firmly secure the PowerGrip suction cup
- Sharpening: Pull the knife gently and slowly through the sharpening slot 3 to 4 times
- Safety: Keep fingers away from the sharpening slot at all times during use
- Compatible with: Chef's knife, vegetable knife, hard steel knives and serrated knives
- Not suitable for: Ceramic knives
- Cleaning: Wipe with a damp cloth only; do not place in the dishwasher

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and a mild detergent. Dry immediately with a soft cloth.
- Avoid prolonged soaking: Tin can be damaged by prolonged contact with water. Never leave the knife submerged in water.
- Avoid acids: Acidic foods or cleaning agents can affect and discolour the tin surface.
- Abrasives: Do not use steel wool, scouring pads, or harsh cleaning agents as these can damage the tin surface.
- Storage: Store the knife dry, preferably in a protective sheath or knife block to protect the blade and prevent oxidation.

Safety Instructions

- Sharp blade: Tin knives have a sharp cutting edge. Always handle and store with care.
- Cut risk: Never touch the cutting edge with bare fingers. Always use a cutting board.
- Storage: Store the knife safely in a knife block, magnetic strip, or protective sheath to prevent accidental contact.
- Passing: Always pass a knife with the handle facing the recipient, never the blade or tip.
- Deformation: Tin is a relatively soft metal and may deform under excessive force or high temperatures. Use the knife for its intended purpose only.

Age Restrictions

- Not suitable for children. Knives are sharp and pose a serious risk of cuts.
- Keep out of the reach of children.

Disposal Instructions

- Dispose of tin knives at a metal waste collection point or recycling centre.
- Consult your local authority for the correct disposal method for tin products.

Warnings

- **P102:** Keep out of the reach of children.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening or handling the knife intensively.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of serious cuts from the sharp cutting edge.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

Produkttitel

AnySharp Messerschärfer Pro Silber

Produktinhalt

- 1x Messerschärfer (60 x 60 mm, Gewicht: 180 g)
- Material: Metall (mit Wolframsschleifblöcken)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Schärfen von nahezu allen Küchenmessern, einschließlich Hartstahlmessern und Wellenschliffmessern
- Aufstellung: Den Messerschärfer auf eine glatte, ebene Fläche stellen und den PowerGrip-Saugnapf fest andrücken
- Schärfen: Das Messer 3 bis 4 Mal sanft und langsam senkrecht durch den Schlitz ziehen
- Sicherheit: Finger während der Benutzung stets von dem Schlitz fernhalten
- Geeignet für: Kochmesser, Gemüsemesser, Hartstahlmesser und Wellenschliffmesser
- Nicht geeignet für: Keramikmesser
- Reinigung: Nur mit einem feuchten Tuch abwischen; nicht in die Spülmaschine geben

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Messer direkt nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Einweichen vermeiden: Zinn kann durch längeren Wasserkontakt beschädigt werden. Das Messer niemals im Wasser liegen lassen.
- Säuren vermeiden: Säurehaltige Lebensmittel oder Reinigungsmittel können die Zinnoberfläche angreifen und verfärben.
- Scheuermittel: Keine Stahlwolle, Scheuerpads oder aggressive Reinigungsmittel verwenden, da diese die Zinnoberfläche beschädigen können.
- Aufbewahrung: Das Messer trocken aufbewahren, vorzugsweise in einer Schutzhülle oder einem Messerblock, um die Klinge zu schützen und Oxidation zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Tin-Messer haben eine scharfe Schneidkante. Immer vorsichtig handhaben und aufbewahren.
- Schnittgefahr: Berühren Sie die Schneidkante niemals mit bloßen Fingern. Verwenden Sie stets ein Schneidebrett.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer sicher in einem Messerblock, Magnetstreifen oder einer Schutzhülle auf.
- Weitergeben: Reichen Sie ein Messer immer mit dem Griff zum Empfänger, niemals mit der Klinge oder Spitze.

- Verformung: Zinn ist ein verhältnismäßig weiches Metall und kann sich bei übermäßiger Krafteinwirkung oder hohen Temperaturen verformen. Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.

Altersbeschränkungen

- Nicht für Kinder geeignet. Messer sind scharf und stellen ein ernstes Schnittgefahr dar.
- Von Kindern fernhalten.

Entsorgungshinweise

- Zinnmesser an einem Metallsammelplatz oder Wertstoffhof entsorgen.
- Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde über die korrekte Entsorgung von Zinnprodukten.

Warnhinweise

- **P102:** Von Kindern fernhalten.
- **P280:** Beim Schärfen oder intensiven Handhaben des Messers Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verletzungsgefahr durch die scharfe Schneidkante.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: AnySharp Affûteur de Couteaux Pro Argent

Titre du produit

AnySharp Affûteur de Couteaux Pro Argent

Contenu du produit

- 1x Affûteur de couteaux (60 x 60 mm, Poids : 180 g)
- Matériau : Métal (avec blocs d'affûtage en tungstène)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Affûtage de presque tous les couteaux de cuisine, y compris les couteaux en acier dur et les couteaux dentelés
- Mise en place : Poser l'affûteur sur une surface lisse et plane, puis fixer fermement la ventouse PowerGrip
- Affûtage : Passer le couteau doucement et lentement dans la fente d'affûtage 3 à 4 fois
- Sécurité : Tenir les doigts éloignés de la fente d'affûtage pendant toute utilisation
- Compatible avec : Couteau de chef, couteau à légumes, couteaux en acier dur et couteaux dentelés
- Non compatible avec : Couteaux en céramique
- Nettoyage : Essuyer uniquement avec un chiffon humide ; ne pas mettre au lave-vaisselle

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau immédiatement après utilisation à l'eau chaude et avec un détergent doux. Séchez-le immédiatement avec un chiffon doux.
- Évitez le trempage prolongé : L'étain peut être endommagé par un contact prolongé avec l'eau. Ne laissez jamais le couteau dans l'eau.
- Évitez les acides : Les aliments acides ou les produits de nettoyage acides peuvent attaquer et décolorer la surface en étain.
- Abrasifs : N'utilisez pas de paille de fer, de tampons abrasifs ou de produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent endommager la surface en étain.
- Rangement : Rangez le couteau au sec, de préférence dans un étui protecteur ou un bloc à couteaux, pour protéger le tranchant et prévenir l'oxydation.

Consignes de sécurité

- Lame tranchante : Les couteaux en étain ont un tranchant aiguisé. Manipulez-les et rangez-les toujours avec précaution.
- Risque de coupure : Ne touchez jamais le tranchant avec les doigts nus. Utilisez toujours une planche à découper.
- Rangement : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, une barre magnétique ou un étui protecteur pour éviter tout contact accidentel.
- Transmission : Passez toujours un couteau avec le manche vers le destinataire, jamais avec la lame ou la pointe.

- Déformation : L'étain est un métal relativement mou et peut se déformer sous une force excessive ou à haute température. Utilisez le couteau uniquement pour son usage prévu.

Restrictions d'âge

- Ne convient pas aux enfants. Les couteaux sont tranchants et présentent un risque sérieux de coupure.
- Tenir hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en étain dans un point de collecte pour déchets métalliques ou une déchetterie.
- Consultez votre commune pour connaître le mode de collecte approprié des produits en étain.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage ou de la manipulation intensive du couteau.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant aiguisé.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: AnySharp Affilacoltelli Pro Argento

Titolo del prodotto

AnySharp Affilacoltelli Pro Argento

Contenuto del prodotto

- 1x Affilacoltelli (60 x 60 mm, Peso: 180 g)
- Materiale: Metallo (con blocchi affilanti in tungsteno)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Affilatura di quasi tutti i coltelli da cucina, inclusi coltelli in acciaio duro e coltelli seghettati
- Configurazione: Posizionare l'affilacoltelli su una superficie liscia e piana e fissare saldamente la ventosa PowerGrip
- Affilatura: Passare il coltello delicatamente e lentamente attraverso la fessura di affilatura per 3-4 volte
- Sicurezza: Tenere sempre le dita lontane dalla fessura di affilatura durante l'uso
- Compatibile con: Coltello da cuoco, coltello per verdure, coltelli in acciaio duro e coltelli seghettati
- Non adatto a: Coltelli in ceramica
- Pulizia: Pulire solo con un panno umido; non lavare in lavastoviglie

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare subito con un panno morbido.
- Evitare l'ammollo prolungato: Lo stagno può essere danneggiato dal contatto prolungato con l'acqua. Non lasciare mai il coltello immerso nell'acqua.
- Evitare gli acidi: Gli alimenti acidi o i detergenti acidi possono attaccare e scolorire la superficie in stagno.
- Abrasivi: Non utilizzare pagliette di acciaio, spugne abrasive o detergenti aggressivi in quanto possono danneggiare la superficie in stagno.
- Conservazione: Conservare il coltello asciutto, preferibilmente in un fodero protettivo o in un blocco portacoltelli, per proteggere la lama e prevenire l'ossidazione.

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: I coltelli in stagno hanno un bordo tagliente. Maneggiare e riporre sempre con cura.
- Rischio di taglio: Non toccare mai il filo con le dita nude. Utilizzare sempre un tagliere.
- Conservazione: Conservare il coltello in un blocco portacoltelli, una striscia magnetica o un fodero protettivo per evitare contatti accidentali.
- Passaggio: Porgere sempre il coltello con il manico rivolto verso il destinatario, mai con la lama o la punta.
- Deformazione: Lo stagno è un metallo relativamente morbido e può deformarsi sotto forza eccessiva o ad alte temperature. Utilizzare il coltello esclusivamente per lo scopo previsto.

Restrizioni di età

- Non adatto ai bambini. I coltelli sono affilati e presentano un serio rischio di tagli.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

- Smaltire i coltelli in stagno presso un punto di raccolta per rifiuti metallici o un centro di riciclaggio.
- Consultare il proprio comune per le corrette modalità di smaltimento dei prodotti in stagno.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura o la manipolazione intensiva del coltello.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al bordo tagliente affilato.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Tytuł produktu

AnySharp Ostrzałka do Noży Pro Srebrna

Zawartość produktu

- 1x Ostrzałka do noży (60 x 60 mm, Waga: 180 g)
- Materiał: Metal (z blokami ostrzącymi z wolframu)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Ostrzenie prawie wszystkich noży kuchennych, w tym noży ze stali twardej i noży ząbkowanych
- Przygotowanie: Umieścić ostrzałkę na gładkiej, płaskiej powierzchni i mocno przymocować przyssawkę PowerGrip
- Ostrzenie: Przeciągać nóż delikatnie i powoli przez szczelinę ostrzącą 3 do 4 razy
- Bezpieczeństwo: Przez cały czas trzymać palce z dala od szczeliny ostrzącej podczas użytkowania
- Kompatybilna z: Nożem szefa kuchni, nożem do warzyw, nożami ze stali twardej i nożami ząbkowanymi
- Nieodpowiednia dla: Noży ceramicznych
- Czyszczenie: Wycierać wyłącznie wilgotną szmatką; nie myć w zmywarce

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Natychmiast osuszyć miękką ściereczką.
- Unikać długiego moczenia: Cyna może ulec uszkodzeniu przy długotrwałym kontakcie z wodą. Nigdy nie pozostawiać noża zanurzonego w wodzie.
- Unikać kwasów: Kwaśne potrawy lub środki czyszczące mogą atakować i przebarwiać powierzchnię cynową.
- Środki ścierne: Nie używać drucianych gąbek, szorstkichpadów ani agresywnych środków czyszczących, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię cynową.
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w suchym miejscu, najlepiej w ochronnej pochwie lub bloku na noże, aby chronić ostrze i zapobiec utlenianiu.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostry brzeszczot: Noże ze stopu cyny mają ostry brzeszczot. Zawsze obchodzić się z nimi ostrożnie i przechowywać w bezpieczny sposób.
- Ryzyko skaleczenia: Nigdy nie dotykać ostrza gołymi palcami. Zawsze używać deski do krojenia.
- Przechowywanie: Przechowywać nóż bezpiecznie w bloku na noże, listwie magnetycznej lub ochronnej pochwie.
- Podawanie: Zawsze podawać nóż ręką skierowaną w stronę odbiorcy, nigdy ostrzem ani czubkiem.
- Odkształcenie: Cyna jest stosunkowo miękkim metalem i może się odkształcić pod wpływem nadmiernej siły lub wysokiej temperatury. Używać noża wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Ograniczenia wiekowe

- Nieodpowiednie dla dzieci. Noże są ostre i stwarzają poważne ryzyko skaleczenia.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Przekazać noże cynowe do punktu zbiórki złomu metalowego lub centrum recyklingu.
- Skontaktować się z lokalnym urzędem w celu uzyskania informacji o właściwym sposobie utylizacji produktów cynowych.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P280:** Używać rękawic ochronnych podczas ostrzenia lub intensywnego obchodzenia się z nożem.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych skaleczeń spowodowanych ostrym ostrzem.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Título del producto

AnySharp Afilador de Cuchillos Pro Plata

Contenido del producto

- 1x Afilador de cuchillos (60 x 60 mm, Peso: 180 g)
- Material: Metal (con bloques afiladores de tungsteno)

Instrucciones de uso

- Uso: Afilado de casi todos los cuchillos de cocina, incluidos cuchillos de acero duro y cuchillos dentados
- Preparación: Colocar el afilador sobre una superficie lisa y plana y fijar firmemente la ventosa PowerGrip
- Afilado: Pasar el cuchillo suave y lentamente por la ranura de afilado de 3 a 4 veces
- Seguridad: Mantener los dedos alejados de la ranura de afilado en todo momento durante el uso
- Compatible con: Cuchillo de chef, cuchillo para verduras, cuchillos de acero duro y cuchillos dentados
- No apto para: Cuchillos de cerámica
- Limpieza: Limpiar únicamente con un paño húmedo; no introducir en el lavavajillas

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y un detergente suave. Séquelo de inmediato con un paño suave.
- Evite el remojo prolongado: El estaño puede dañarse por el contacto prolongado con el agua. Nunca deje el cuchillo sumergido en agua.
- Evite los ácidos: Los alimentos ácidos o los productos de limpieza ácidos pueden atacar y decolorar la superficie de estaño.
- Abrasivos: No utilice estropajos de acero, esponjas abrasivas ni productos de limpieza agresivos, ya que pueden dañar la superficie de estaño.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco, preferiblemente en una funda protectora o un taco, para proteger el filo y prevenir la oxidación.

Instrucciones de seguridad

- Hoja afilada: Los cuchillos de estaño tienen un filo cortante. Manipúlelos y guárdelos siempre con cuidado.
- Riesgo de corte: Nunca toque el filo con los dedos descubiertos. Utilice siempre una tabla de cortar.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo de forma segura en un taco, una tira magnética o una funda protectora para evitar el contacto accidental.
- Entrega: Entregue siempre un cuchillo con el mango hacia el receptor, nunca con la hoja o la punta.
- Deformación: El estaño es un metal relativamente blando y puede deformarse bajo fuerza excesiva o a altas temperaturas. Utilice el cuchillo únicamente para su uso previsto.

Restricciones de edad

- No apto para niños. Los cuchillos son afilados y presentan un riesgo grave de cortes.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

- Deposite los cuchillos de estaño en un punto de recogida de residuos metálicos o en un centro de reciclaje.
- Consulte a su ayuntamiento sobre el método de recogida adecuado para los productos de estaño.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar o manipular el cuchillo de forma intensiva.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Produkttitel

AnySharp Knivslip Pro Silver

Produktinnehåll

- 1x Knivslip (60 x 60 mm, Vikt: 180 g)
- Material: Metall (med slipblock av volfram)

Användarinstruktioner

- Användning: Slipning av nästan alla köksknivar, inklusive hårdstålsknivar och tandade knivar
- Förberedelse: Placera knivslipet på en slät, plan yta och fäst PowerGrip-sugkoppen ordentligt
- Slipning: Dra kniven försiktigt och långsamt genom slipspåret 3 till 4 gånger
- Säkerhet: Håll alltid fingrarna borta från slipspåret under användning
- Kompatibel med: Kockkniv, grönsakskniv, hårdstålsknivar och tandade knivar
- Inte lämplig för: Keramiska knivar
- Rengöring: Torka endast av med en fuktig trasa; lägg inte i diskmaskinen

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka omedelbart med en mjuk duk.
- Undvik långvarig blötläggning: Tenn kan skadas av långvarig kontakt med vatten. Låt aldrig kniven ligga i vatten.
- Undvik syror: Sura livsmedel eller rengöringsmedel kan angripa och missfärga tennytan.
- Slipmedel: Använd inte stålull, skursvampar eller aggressiva rengöringsmedel då dessa kan skada tennytan.
- Förvaring: Förvara kniven torrt, helst i ett skyddsfodral eller ett knivblock, för att skydda eggen och förhindra oxidation.

Säkerhetsinstruktioner

- Vass egg: Knivar av tenn har en vass skäregg. Hantera och förvara alltid med försiktighet.
- Skärrisk: Rör aldrig eggen med bara fingrar. Använd alltid en skärbräda.
- Förvaring: Förvara kniven säkert i ett knivblock, en magnetlist eller ett skyddsfodral för att förhindra oavsiktlig kontakt.
- Överlämning: Överlämna alltid en kniv med handtaget mot mottagaren, aldrig med eggen eller spetsen.
- Deformation: Tenn är en relativt mjuk metall och kan deformeras vid för stor kraft eller höga temperaturer. Använd kniven endast för avsett ändamål.

Åldersbegränsningar

- Inte lämplig för barn. Knivar är vassa och utgör en allvarlig skärrisk.
- Förvaras utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

- Lämna knivar av tenn till en insamlingsplats för metallsrot eller en återvinningscentral.
- Kontakta din kommun för information om korrekt insamling av tennprodukter.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P280:** Bär skyddshandskar vid slipning eller intensiv hantering av kniven.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för allvarliga skärsår från den vassa skäreggen.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.