

NL Handleiding: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Producttitel

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Inhoud van het product

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Leeftijdsrestricties

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Instructies voor verwijdering

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Gevaarinformatie

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

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.

User Manual: Blackwell Knife Block Deluxe – 6-Piece – Chef's Knife, Meat Knife, Bread Knife, Kitchen Knife & Office Knife with Wooden Knife Block

Product Title

Blackwell Knife Block Deluxe – 6-Piece – Chef's Knife, Meat Knife, Bread Knife, Kitchen Knife & Office Knife with Wooden Knife Block

Contents of the Product

- 1x Blackwell Chef's Knife (Blade length 20 cm, Total length 34 cm, Weight 199 g)
- 1x Blackwell Meat Knife (Blade length 20 cm, Total length 34 cm, Weight 169 g)
- 1x Blackwell Bread Knife (Blade length 20 cm, Total length 34 cm, Weight 177 g)
- 1x Blackwell Kitchen Knife (Blade length 13 cm, Total length 24 cm, Weight 89 g)
- 1x Blackwell Office Knife (Blade length 9 cm, Total length 21 cm, Weight 84 g)
- 1x Wooden knife block
- Material knives: Stainless steel
- Material knife block: Wood

User Instructions

- Use: Chef's knife for chopping and cutting meat, vegetables and herbs; meat knife for carving; bread knife for cutting bread with hard crusts; kitchen knife for smaller prep tasks; office knife for peeling and precision work
- Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent
- Drying: Dry knives immediately and thoroughly after washing, including the handle, before returning them to the block
- Cutting surface: Use only wooden or plastic cutting boards; hard surfaces such as glass or ceramic will damage the blade
- Knife maintenance: Regularly use a honing steel or whetstone to maintain the cutting edge
- Knife block maintenance: Wipe with a slightly damp cloth and dry immediately; never submerge in water or place in the dishwasher
- Blade hardness: 55–58 HRC
- Storage: Only return dry knives to the wooden block to prevent damage and rust
- Safety: Knives are sharp – keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry the knife thoroughly right away, including the wooden handle.
- Not dishwasher safe: Wood can shrink, crack or become loose in the dishwasher. Always hand wash.
- Handle care: Periodically treat the wooden handle with food-safe oil (e.g. linseed oil or mineral oil) to protect the wood and prevent drying out.

- Store the knife dry. Prolonged exposure to moisture damages the wood.
- Sharpening: Keep the blade sharp using a honing steel or whetstone for safe and effective use.

Safety Instructions

- Cut hazard: Kitchen knives are extremely sharp. Always handle the knife with the blade pointing away from you.
- Store knives safely in a knife block or on a magnetic knife holder, out of reach of children.
- Always use a cutting board when cutting. Never cut towards the hand.
- Wood: Inspect the handle regularly for cracks or loose parts. Do not use the knife if the handle is damaged.
- Never leave knives unattended on the countertop.

Age Restrictions

Not suitable for children. This product is intended for use by adults only.

Disposal Instructions

- The blade is metal and can be taken to a metal waste collection point or recycling centre.
- The wooden handle is made of biodegradable material and can, if not treated with chemical coatings, be disposed of with organic waste or at a recycling centre.
- Consult your local authority for correct waste separation in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection.

Hazard Information

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

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.

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Messerblock Deluxe – 6-teilig – Kochmesser, Fleischmesser, Brotmesser, Küchenmesser & Officemesser mit Holzmesserblock

Produkttitel

Blackwell Messerblock Deluxe – 6-teilig – Kochmesser, Fleischmesser, Brotmesser, Küchenmesser & Officemesser mit Holzmesserblock

Produktinhalt

- 1x Blackwell Kochmesser (Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Fleischmesser (Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Brotmesser (Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Küchenmesser (Klingenlänge 13 cm, Gesamtlänge 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemesser (Klingenlänge 9 cm, Gesamtlänge 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Holzmesserblock
- Material Messer: Edelstahl
- Material Messerblock: Holz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Kochmesser zum Hacken und Schneiden von Fleisch, Gemüse und Kräutern; Fleischmesser zum Tranchieren; Brotmesser für Brot mit harter Kruste; Küchenmesser für kleinere Vorbereitungsaufgaben; Officemesser zum Schälen und für Präzisionsarbeiten
- Spülmaschinenfest: Nein – nur von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen
- Trocknen: Messer nach dem Waschen sofort und vollständig abtrocknen, einschließlich des Griffes, bevor sie in den Block zurückgelegt werden
- Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffschneidbretter verwenden; harte Unterlagen wie Glas oder Keramik beschädigen die Klinge
- Messerpflege: Regelmäßig einen Wetzstahl oder Schleifstein verwenden, um die Schneide scharf zu halten
- Pflege des Messerblocks: Mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen; niemals in Wasser tauchen oder in die Spülmaschine stellen
- Klingenhärte: 55–58 HRC
- Aufbewahrung: Messer nur trocken in den Holzblock zurücklegen, um Beschädigungen und Rostbildung zu vermeiden
- Sicherheit: Messer sind scharf – außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie das Messer unmittelbar nach Gebrauch mit warmem Wasser und millem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort gründlich ab, einschließlich des Holzgriffs.
- Nicht spülmaschinengeeignet: Holz kann in der Spülmaschine schrumpfen, reißen oder sich lösen. Stets von Hand waschen.

- **Griffpflege:** Behandeln Sie den Holzgriff regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Leinöl oder Mineralöl), um das Holz zu schützen und Austrocknung zu verhindern.
- **Lagern** Sie das Messer trocken. Längerer Kontakt mit Feuchtigkeit schadet dem Holz.
- **Schärfen:** Halten Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf für sicheres und effektives Schneiden.

Sicherheitshinweise

- **Schnittgefahr:** Küchenmesser sind äußerst scharf. Halten Sie das Messer stets mit der Schneide von sich weg.
- **Bewahren** Sie Messer sicher in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- **Verwenden** Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett. Niemals in Richtung der Hand schneiden.
- **Holz:** Überprüfen Sie den Griff regelmäßig auf Risse oder lose Teile. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.
- **Lassen** Sie Messer niemals unbeaufsichtigt auf der Arbeitsfläche liegen.

Altersbeschränkungen

Nicht für Kinder geeignet. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungshinweise

- Die Klinge besteht aus Metall und kann an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder am Wertstoffhof abgegeben werden.
- Der Holzgriff besteht aus biologisch abbaubarem Material und kann, sofern er nicht mit chemischen Beschichtungen behandelt wurde, über den Bioabfall oder den Wertstoffhof entsorgt werden.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach der korrekten Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Gefahr schwerer Schnittverletzungen durch die scharfe Klinge.

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: Blackwell Bloc à Couteaux Deluxe – 6 Pièces – Couteau de Chef, Couteau à Viande, Couteau à Pain, Couteau de Cuisine & Couteau d'Office avec Bloc en Bois

Titre du produit

Blackwell Bloc à Couteaux Deluxe – 6 Pièces – Couteau de Chef, Couteau à Viande, Couteau à Pain, Couteau de Cuisine & Couteau d'Office avec Bloc en Bois

Contenu du produit

- 1x Blackwell Couteau de Chef (Longueur de lame 20 cm, Longueur totale 34 cm, Poids 199 g)
- 1x Blackwell Couteau à Viande (Longueur de lame 20 cm, Longueur totale 34 cm, Poids 169 g)
- 1x Blackwell Couteau à Pain (Longueur de lame 20 cm, Longueur totale 34 cm, Poids 177 g)
- 1x Blackwell Couteau de Cuisine (Longueur de lame 13 cm, Longueur totale 24 cm, Poids 89 g)
- 1x Blackwell Couteau d'Office (Longueur de lame 9 cm, Longueur totale 21 cm, Poids 84 g)
- 1x Bloc à couteaux en bois
- Matériau couteaux : Acier inoxydable
- Matériau bloc : Bois

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Couteau de chef pour hacher et couper la viande, les légumes et les herbes ; couteau à viande pour trancher ; couteau à pain pour couper le pain à croûte dure ; couteau de cuisine pour les petites tâches de préparation ; couteau d'office pour éplucher et les travaux de précision
- Compatibilité lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux
- Séchage : Sécher immédiatement et complètement les couteaux après le lavage, y compris le manche, avant de les remettre dans le bloc
- Surface de découpe : Utiliser uniquement des planches à découper en bois ou en plastique ; les surfaces dures comme le verre ou la céramique endommagent la lame
- Entretien des couteaux : Utiliser régulièrement un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant
- Entretien du bloc : Essuyer avec un chiffon légèrement humide et sécher immédiatement ; ne jamais immerger dans l'eau ni passer au lave-vaisselle
- Dureté de la lame : 55–58 HRC
- Rangement : Ne remettre les couteaux dans le bloc en bois que lorsqu'ils sont complètement secs, afin d'éviter les dommages et la rouille
- Sécurité : Les couteaux sont tranchants – tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez-le immédiatement et soigneusement, y compris le manche en bois.
- Ne convient pas au lave-vaisselle : Le bois peut rétrécir, se fissurer ou se décoller dans le lave-vaisselle. Laver toujours à la main.

- Entretien du manche : Traitez périodiquement le manche en bois avec une huile alimentaire (p. ex. huile de lin ou huile minérale) pour protéger le bois et éviter qu'il ne se dessèche.
- Conservez le couteau dans un endroit sec. Un contact prolongé avec l'humidité abîme le bois.
- Affûtage : Maintenez la lame affûtée à l'aide d'un fusil ou d'une pierre à aiguiser pour une utilisation sûre et efficace.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux de cuisine sont extrêmement tranchants. Tenez toujours le couteau avec le tranchant dirigé à l'opposé de vous.
- Rangez les couteaux en sécurité dans un bloc à couteaux ou sur un porte-couteaux magnétique, hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours une planche à découper. Ne jamais couper en direction de la main.
- Bois : Inspectez régulièrement le manche pour détecter des fissures ou des parties desserrées. Ne pas utiliser le couteau si le manche est endommagé.
- Ne laissez jamais les couteaux sans surveillance sur le plan de travail.

Restrictions d'âge

Ne convient pas aux enfants. Ce produit est exclusivement destiné à un usage par des adultes.

Instructions d'élimination

- La lame est en métal et peut être déposée dans un point de collecte de déchets métalliques ou en déchetterie.
- Le manche en bois est en matériau biodégradable et peut, s'il n'est pas traité avec des revêtements chimiques, être éliminé avec les déchets organiques ou en déchetterie.
- Consultez votre commune pour le tri correct des déchets dans votre région.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- -: Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

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.

Manual de usuario: Blackwell Taco de Cuchillos Deluxe – 6 Piezas – Cuchillo de Chef, Cuchillo de Carne, Cuchillo de Pan, Cuchillo de Cocina & Cuchillo de Oficio con Taco de Madera

Título del producto

Blackwell Taco de Cuchillos Deluxe – 6 Piezas – Cuchillo de Chef, Cuchillo de Carne, Cuchillo de Pan, Cuchillo de Cocina & Cuchillo de Oficio con Taco de Madera

Contenido del producto

- 1x Blackwell Cuchillo de Chef (Longitud de hoja 20 cm, Longitud total 34 cm, Peso 199 g)
- 1x Blackwell Cuchillo de Carne (Longitud de hoja 20 cm, Longitud total 34 cm, Peso 169 g)
- 1x Blackwell Cuchillo de Pan (Longitud de hoja 20 cm, Longitud total 34 cm, Peso 177 g)
- 1x Blackwell Cuchillo de Cocina (Longitud de hoja 13 cm, Longitud total 24 cm, Peso 89 g)
- 1x Blackwell Cuchillo de Oficio (Longitud de hoja 9 cm, Longitud total 21 cm, Peso 84 g)
- 1x Taco de cuchillos de madera
- Material cuchillos: Acero inoxidable
- Material taco: Madera

Instrucciones de uso

- Uso: Cuchillo de chef para picar y cortar carne, verduras y hierbas; cuchillo de carne para trincar; cuchillo de pan para cortar pan con corteza dura; cuchillo de cocina para tareas de preparación menores; cuchillo de oficio para pelar y trabajos de precisión
- Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave
- Secado: Secar los cuchillos de forma inmediata y completa tras el lavado, incluido el mango, antes de devolverlos al taco
- Superficie de corte: Utilizar únicamente tablas de cortar de madera o plástico; las superficies duras como el vidrio o la cerámica dañan la hoja
- Mantenimiento de los cuchillos: Usar regularmente un afilador o piedra de afilar para mantener el filo cortante
- Mantenimiento del taco: Limpiar con un paño ligeramente húmedo y secar de inmediato; no sumergir en agua ni introducir en el lavavajillas
- Dureza de la hoja: 55–58 HRC
- Almacenamiento: Devolver los cuchillos al taco de madera únicamente cuando estén completamente secos para evitar daños y óxido
- Seguridad: Los cuchillos son afilados – mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato y de forma exhaustiva, incluido el mango de madera.
- No apto para lavavajillas: La madera puede encogerse, agrietarse o desprenderse en el lavavajillas. Lavar siempre a mano.

- Cuidado del mango: Trate periódicamente el mango de madera con un aceite apto para alimentos (p. ej., aceite de linaza o aceite mineral) para proteger la madera y evitar que se seque.
- Guarde el cuchillo en un lugar seco. El contacto prolongado con la humedad daña la madera.
- Afilado: Mantenga la hoja afilada con un afilador o una piedra de afilar para un uso seguro y eficaz.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos de cocina son extremadamente afilados. Sujete siempre el cuchillo con el filo alejado de usted.
- Guarde los cuchillos de forma segura en un taco portacuchillos o en un soporte magnético, fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre una tabla de cortar al cortar. Nunca corte en dirección a la mano.
- Madera: Inspeccione regularmente el mango para detectar grietas o partes sueltas. No utilice el cuchillo si el mango está dañado.
- Nunca deje los cuchillos desatendidos sobre la encimera.

Restricciones de edad

No apto para niños. Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos.

Instrucciones de eliminación

- La hoja es de metal y puede entregarse en un punto de recogida de residuos metálicos o en un punto limpio.
- El mango de madera es de material biodegradable y puede, si no está tratado con recubrimientos químicos, desecharse con los residuos orgánicos o en un punto limpio.
- Consulte a su ayuntamiento para la correcta separación de residuos en su área.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Llevar guantes/ropa/gafas/máscara de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves por la hoja afilada.

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.

DA Brugsanvisning: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Produkttitel

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Produktets indhold

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Brugsanvisning

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Sikkerheidsinstructies

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Aldersbegrænsninger

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Fareoplysninger

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

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.

IT Manuale d'uso: Blackwell Ceppo Portacoltelli Deluxe – 6 Pezzi – Coltello da Chef, Coltello da Carne, Coltello da Pane, Coltello da Cucina & Coltello da Ufficio con Ceppo in Legno

Titolo del prodotto

Blackwell Ceppo Portacoltelli Deluxe – 6 Pezzi – Coltello da Chef, Coltello da Carne, Coltello da Pane, Coltello da Cucina & Coltello da Ufficio con Ceppo in Legno

Contenuto del prodotto

- 1x Blackwell Coltello da Chef (Lunghezza lama 20 cm, Lunghezza totale 34 cm, Peso 199 g)
- 1x Blackwell Coltello da Carne (Lunghezza lama 20 cm, Lunghezza totale 34 cm, Peso 169 g)
- 1x Blackwell Coltello da Pane (Lunghezza lama 20 cm, Lunghezza totale 34 cm, Peso 177 g)
- 1x Blackwell Coltello da Cucina (Lunghezza lama 13 cm, Lunghezza totale 24 cm, Peso 89 g)
- 1x Blackwell Coltello da Ufficio (Lunghezza lama 9 cm, Lunghezza totale 21 cm, Peso 84 g)
- 1x Ceppo portacoltelli in legno
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile
- Materiale ceppo: Legno

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Coltello da chef per tritare e tagliare carne, verdure ed erbe; coltello da carne per affettare; coltello da pane per tagliare il pane con crosta dura; coltello da cucina per piccoli compiti di preparazione; coltello da ufficio per sbucciare e lavori di precisione
- Adatto alla lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato
- Asciugatura: Asciugare i coltelli immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio, incluso il manico, prima di riporli nel ceppo
- Superficie di taglio: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; superfici dure come vetro o ceramica danneggiano la lama
- Manutenzione dei coltelli: Utilizzare regolarmente un acciaino o una pietra per affilare per mantenere il filo tagliente
- Manutenzione del ceppo: Pulire con un panno leggermente umido e asciugare immediatamente; non immergere in acqua né mettere in lavastoviglie
- Durezza della lama: 55–58 HRC
- Conservazione: Riporre i coltelli nel ceppo di legno solo quando sono completamente asciutti per evitare danni e ruggine
- Sicurezza: I coltelli sono affilati – tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugarlo subito e accuratamente, compreso il manico in legno.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il legno può restringersi, incrinarsi o staccarsi nella lavastoviglie. Lavare sempre a mano.

- Cura del manico: Trattare periodicamente il manico in legno con un olio alimentare (ad es. olio di lino o olio minerale) per proteggere il legno e prevenirne l'essiccazione.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto. Il contatto prolungato con l'umidità danneggia il legno.
- Affilatura: Mantenere la lama affilata con un acciaino o una pietra per affilare per un uso sicuro ed efficace.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di tagli: I coltelli da cucina sono estremamente affilati. Tenere sempre il coltello con la lama rivolta in direzione opposta al corpo.
- Conservare i coltelli in modo sicuro in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico, fuori dalla portata dei bambini.
- Usare sempre un tagliere quando si taglia. Non tagliare mai in direzione della mano.
- Legno: Ispezionare regolarmente il manico per individuare crepe o parti allentate. Non utilizzare il coltello se il manico è danneggiato.
- Non lasciare mai i coltelli incustoditi sul piano di lavoro.

Restrizioni di età

Non adatto ai bambini. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- La lama è in metallo e può essere consegnata a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclo.
- Il manico in legno è realizzato in materiale biodegradabile e può, se non trattato con rivestimenti chimici, essere smaltito con i rifiuti organici o presso un centro di riciclo.
- Consultare il proprio comune per la corretta raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli a causa della lama affilata.

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.

PL Instrukcja obsługi: Blackwell Blok na Noże Deluxe – 6 Elementów – Nóż Szefa Kuchni, Nóż do Mięsa, Nóż do Chleba, Nóż Kuchenny & Nóż do Obierania z Drewnianym Blokiem

Tytuł produktu

Blackwell Blok na Noże Deluxe – 6 Elementów – Nóż Szefa Kuchni, Nóż do Mięsa, Nóż do Chleba, Nóż Kuchenny & Nóż do Obierania z Drewnianym Blokiem

Zawartość produktu

- 1x Blackwell Nóż Szefa Kuchni (Długość ostrza 20 cm, Całkowita długość 34 cm, Waga 199 g)
- 1x Blackwell Nóż do Mięsa (Długość ostrza 20 cm, Całkowita długość 34 cm, Waga 169 g)
- 1x Blackwell Nóż do Chleba (Długość ostrza 20 cm, Całkowita długość 34 cm, Waga 177 g)
- 1x Blackwell Nóż Kuchenny (Długość ostrza 13 cm, Całkowita długość 24 cm, Waga 89 g)
- 1x Blackwell Nóż do Obierania (Długość ostrza 9 cm, Całkowita długość 21 cm, Waga 84 g)
- 1x Drewniany blok na noże
- Materiał noży: Stal nierdzewna
- Materiał bloku: Drewno

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nóż szefa kuchni do siekania i krojenia mięsa, warzyw i ziół; nóż do mięsa do tranżerowania; nóż do chleba do krojenia pieczywa z twardą skórką; nóż kuchenny do mniejszych zadań przygotowawczych; nóż do obierania do precyzyjnych prac
- Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem
- Suszenie: Natychmiast i dokładnie osuszyć noże po myciu, łącznie z rękojeścią, przed włożeniem ich z powrotem do bloku
- Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek do krojenia; twarde powierzchnie, takie jak szkło lub ceramika, uszkadzają ostrze
- Konserwacja noży: Regularnie używać ostrzałki lub kamienia do ostrzenia, aby utrzymać ostrość krawędzi
- Konserwacja bloku: Wycierać lekko wilgotną ściereczką i natychmiast osuszać; nie zanurzać w wodzie ani nie wkładać do zmywarki
- Twardość ostrza: 55–58 HRC
- Przechowywanie: Wkładać noże do drewnianego bloku wyłącznie gdy są całkowicie suche, aby zapobiec uszkodzeniom i rdzewieniu
- Bezpieczeństwo: Noże są ostre – przechowywać poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osusz nóż, łącznie z drewnianą ręczką.
- Nieodpowiedni do zmywarki: Drewno może się kurczyć, pękać lub luzować w zmywarce. Zawsze myć ręcznie.
- Pielęgnacja ręczki: Okresowo olejuj drewnianą ręczkę olejem spożywczym (np. lnianym lub mineralnym),

aby chronić drewno i zapobiegać jego wysychaniu.

- Przechowuj nóż w suchym miejscu. Długotrwały kontakt z wilgocią niszczy drewno.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrze w należytej ostrości za pomocą osełki lub ostrzałki, aby zapewnić bezpieczne i skuteczne użytkowanie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: Noże kuchenne są wyjątkowo ostre. Zawsze trzymaj nóż ostrzem skierowanym od siebie.
- Przechowuj noże bezpiecznie w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze używaj deski do krojenia podczas krojenia. Nigdy nie kroić w kierunku dłoni.
- Drewno: Regularnie sprawdzaj rączkę pod kątem pęknięć lub poluzowanych części. Nie używaj noża, jeśli rączka jest uszkodzona.
- Nigdy nie pozostawiaj noży bez nadzoru na blacie kuchennym.

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiedni dla dzieci. Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe.

Instrukcje utylizacji

- Ostrze jest metalowe i można je oddać do punktu zbiórki odpadów metalowych lub na wysypisko komunalne.
- Drewniana rączka wykonana jest z materiału biodegradowalnego i jeśli nie jest pokryta chemicznymi powłokami, może być wyrzucona do odpadów organicznych lub oddana do punktu recyklingu.
- Skonsultuj się z lokalnym urzędem gminy w sprawie właściwej segregacji odpadów w swoim regionie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

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.

FI Käyttöopas: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Tuotteen nimi

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Tuotteen sisältö

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Käyttöohjeet

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Turvallisuushjeet

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Ikärajoitukset

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Hävittämisohteet

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Vaaratiedot

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

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.

CS Návod k použití: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Název výrobku

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Obsah výrobku

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Návod k použití

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Bezpečnostní pokyny

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Věková omezení

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Pokyny k likvidaci

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informace o nebezpečí

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

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.

HU Használati útmutató: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Termék neve

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

A termék tartalma

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Használati utasítás

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Biztonsági utasítások

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Korhatár

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Ártalmatlanítási útmutató

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

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

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.

PT Manual do utilizador: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Título do produto

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Conteúdo do produto

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Instruções de utilização

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Instruções de manutenção e limpeza

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Instruções de segurança

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Restrições de idade

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Instruções de eliminação

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informações sobre perigos

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

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.

NO Bruksanvisning: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Produkttitel

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Produktinnhold

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Bruksanvisning

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Aldersbegrensninger

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Avhendingsinstruksjoner

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informasjon om farer

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

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.

RO Manual de utilizare: Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Titlul produsului

Blackwell Messenblok Deluxe – 6-Delig – Koksmes, Vleesmes, Broodmes, Keukenmes & Officemes met Houten Messenblok

Conținutul produsului

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 199 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 169 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, Gewicht 177 g)
- 1x Blackwell Keukenmes (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, Gewicht 89 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 21 cm, Gewicht 84 g)
- 1x Houten messenblok
- Materiaal messen: RVS
- Materiaal messenblok: Hout

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; vleesmes voor trancheren; broodmes voor het snijden van brood met harde korst; keukenmes voor kleinere bereidingstaken; officemes voor schillen en precisiewerk
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel
- Droogmaken: Messen direct en volledig afdrogen na het wassen, inclusief het heft, voordat ze worden teruggeplaatst in het blok
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend houten of kunststof snijplanken; harde ondergronden zoals glas of keramiek beschadigen het lemmet
- Onderhoud messen: Gebruik regelmatig een aanzetstaal of wetsteen om de snijrand scherp te houden
- Onderhoud messenblok: Afvegen met een licht vochtige doek en direct droogmaken; nooit onderdompelen in water of in de vaatwasser plaatsen
- Hardheid lemmet: 55–58 HRC
- Opbergen: Messen uitsluitend droog terugplaatsen in het houten blok om beschadiging en roestvorming te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het

hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.

- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Instrucțiuni de siguranță

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Restricții de vârstă

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Instrucțiuni de eliminare

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informații despre pericole

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

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.

sv Bruksanvisning: Blackwell Knivblock Deluxe – 6 Delar – Kockkniv, Köttkniv, Brödkniv, Köksniv & Kontorskniv med Knivblock i Trä

Produkttitel

Blackwell Knivblock Deluxe – 6 Delar – Kockkniv, Köttkniv, Brödkniv, Köksniv & Kontorskniv med Knivblock i Trä

Produktinnehåll

- 1x Blackwell Kockkniv (Bladlängd 20 cm, Total längd 34 cm, Vikt 199 g)
- 1x Blackwell Köttkniv (Bladlängd 20 cm, Total längd 34 cm, Vikt 169 g)
- 1x Blackwell Brödkniv (Bladlängd 20 cm, Total längd 34 cm, Vikt 177 g)
- 1x Blackwell Kökskniv (Bladlängd 13 cm, Total längd 24 cm, Vikt 89 g)
- 1x Blackwell Kontorskniv (Bladlängd 9 cm, Total längd 21 cm, Vikt 84 g)
- 1x Knivblock i trä
- Material knivar: Rostfritt stål
- Material knivblock: Trä

Användarinstruktioner

- Användning: Kockkniv för att hacka och skära kött, grönsaker och örter; köttkniv för att tranchera; brödkniv för att skära bröd med hård skorpa; kökskniv för mindre förberedelseuppgifter; kontorskniv för skalning och precisionarbete
- Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand med varmt vatten och mild diskmedel
- Torkning: Torka knivarna omedelbart och noggrant efter diskning, inklusive handtaget, innan de läggs tillbaka i blocket
- Skäryta: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; hårda ytor som glas eller keramik skadar bladet
- Underhåll av knivar: Använd regelbundet ett bryningsstål eller brynsten för att hålla eggen skarp
- Underhåll av knivblock: Torka av med en lätt fuktad trasa och torka omedelbart; sänk aldrig ned i vatten eller placera i diskmaskinen
- Bladhårdhet: 55–58 HRC
- Förvaring: Lagg endast tillbaka torra knivar i träblocket för att förhindra skador och rost
- Säkerhet: Knivarna är vassa – förvaras utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och mild diskmedel. Torka kniven omedelbart och noggrant, inklusive handtaget av trä.
- Ej diskmaskinssäker: Trä kan krympa, spricka eller lossna i diskmaskinen. Diska alltid för hand.
- Skötsel av handtag: Behandla trähandtaget regelbundet med livsmedelssäker olja (t.ex. linolja eller mineralolja) för att skydda träet och förhindra att det torkar ut.
- Förvara kniven torrt. Långvarig kontakt med fukt skadar träet.
- Slipning: Håll bladet vasst med ett bryne eller en brynsten för säker och effektiv användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Köksknivar är extremt vassa. Håll alltid kniven med eggen riktad bort från dig.
- Förvara knivar säkert i ett knivblock eller på en magnetisk knivhållare, utom räckhåll för barn.
- Använd alltid en skärbräda när du skär. Skär aldrig i riktning mot handen.
- Trä: Kontrollera handtaget regelbundet för sprickor eller lösa delar. Använd inte kniven om handtaget är skadat.
- Lämna aldrig knivar obevakade på bänkskivan.

Åldersbegränsningar

Inte lämplig för barn. Denna produkt är uteslutande avsedd för användning av vuxna.

Avfallsinstruktioner

- Bladet är av metall och kan lämnas till en insamlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Handtaget av trä är tillverkat av biologiskt nedbrytbart material och kan, om det inte är behandlat med kemiska beläggningar, sorteras som organiskt avfall eller lämnas till en återvinningscentral.
- Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador på grund av det vassa bladet.

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.