

NL Handleiding: Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Producttitel

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Inhoud van het product

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Instructies voor verwijdering

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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.

EN User Manual: Blackwell Knife Block 6-piece – Chef's Knife, Bread Knife, Carving Knife, Utility Knife & Paring Knife

Product Title

Blackwell Knife Block 6-piece – Chef's Knife, Bread Knife, Carving Knife, Utility Knife & Paring Knife

Contents of the Product

- 1x Blackwell knife block (Material: Wood, black finish)
- 1x Blackwell chef's knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34.5 cm, Weight: 182 g)
- 1x Blackwell bread knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34 cm, Weight: 164 g)
- 1x Blackwell carving knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34.5 cm, Weight: 158 g)
- 1x Blackwell utility knife (Blade length: 12 cm, Total length: 23.5 cm, Weight: 83 g)
- 1x Blackwell paring knife (Blade length: 8 cm, Total length: 20 cm, Weight: 76 g)
- Blade material: X45CrMoV15 stainless steel
- Knife block material: Wood (black finish)

User Instructions

- Use of chef's knife: Ideal for chopping vegetables, herbs and cutting meat (blade 20 cm)
- Use of bread knife: Ideal for slicing bread with hard crusts thanks to the serrated blade (blade 20 cm)
- Use of carving knife: Ideal for carving roasted meat and poultry (blade 20 cm)
- Use of utility knife: Ideal for small, precise cutting tasks and preparing vegetables (blade 12 cm)
- Use of paring knife: Ideal for peeling potatoes, fruit and small vegetables (blade 8 cm)
- Dishwasher safe: No, hand wash only recommended to preserve sharpness and quality
- Cleaning: Wash knives by hand with warm water and washing-up liquid immediately after use; dry immediately
- Storage: Store knives exclusively in the included wooden knife block to protect the blade
- Steel hardness: 55–58 HRC – knives are sharp; always cut away from yourself and keep out of reach of children
- Sharpness maintenance: Regularly hone with a honing steel or whetstone to maintain sharpness

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash the knife with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
- Not dishwasher safe: Dishwashing damages the wooden handle — the wood may crack, shrink, or loosen.
- Handle care: Periodically treat the wooden handle with a nourishing oil (e.g. linseed oil or a dedicated wood treatment oil) to prevent drying out.
- Soaking: Do not leave the knife submerged in water for extended periods — this damages the wood.
- Sharpening: Use a whetstone or knife sharpener to maintain the sharpness of the blade.

Safety Instructions

- Cut hazard: Knives are sharp. Always handle the knife with the blade pointing away from you.
- Store knives safely in a knife block, on a magnetic strip, or with a blade guard — never loose in a drawer.
- Children: Keep knives out of the reach of children.
- Wooden handle: Regularly inspect the handle for cracks or loose parts. Do not use the knife if the handle is damaged.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children at all times.

Disposal Instructions

- The blade: Take the metal blade to a metal recycling point or recycling centre.
- The wooden handle: Untreated wood can be disposed of via organic/green waste. Treated or oiled wood should go in the general waste bin.
- If possible, bring the complete knife to a recycling centre for separate processing of metal and wood.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read 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 cut injuries 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 6-teilig – Kochmesser, Brotmesser, Fleischmesser, Officemesser & Schälmesser

Produkttitel

Blackwell Messerblock 6-teilig – Kochmesser, Brotmesser, Fleischmesser, Officemesser & Schälmesser

Produktinhalt

- 1x Blackwell Messerblock (Material: Holz, schwarz lackiert)
- 1x Blackwell Kochmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell Brotmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell Fleischmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell Officemesser (Klingenlänge: 12 cm, Gesamtlänge: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell Schälmesser (Klingenlänge: 8 cm, Gesamtlänge: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Klingenmaterial: X45CrMoV15 Edelstahl
- Material Messerblock: Holz (schwarz lackiert)

Benutzeranleitung

- Verwendung Kochmesser: Ideal zum Hacken von Gemüse, Kräutern und zum Schneiden von Fleisch (Klinge 20 cm)
- Verwendung Brotmesser: Ideal zum Schneiden von Brot mit harter Kruste dank der Wellenschliffklinge (Klinge 20 cm)
- Verwendung Fleischmesser: Ideal zum Tranchieren von gebratenem Fleisch und Geflügel (Klinge 20 cm)
- Verwendung Officemesser: Ideal für kleine, präzise Schneidarbeiten und die Vorbereitung von Gemüse (Klinge 12 cm)
- Verwendung Schälmesser: Ideal zum Schälen von Kartoffeln, Obst und kleinem Gemüse (Klinge 8 cm)
- Spülmaschinenfest: Nein, nur Handwäsche empfohlen, um Schärfe und Qualität zu erhalten
- Reinigung: Messer nach Gebrauch sofort mit warmem Wasser und Spülmittel von Hand waschen und sofort abtrocknen
- Aufbewahrung: Messer ausschließlich im mitgelieferten Holzmesserblock aufbewahren, um die Klinge zu schützen
- Stahlhärte: 55–58 HRC – Messer sind scharf; stets vom Körper weg schneiden und außer Reichweite von Kindern aufbewahren
- Schärfenhalt: Regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel waschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Spülmaschinenreinigung beschädigt den Holzgriff — das Holz kann reißen, schrumpfen oder sich lösen.
- Griffpflege: Den Holzgriff regelmäßig mit einem pflegenden Öl behandeln (z. B. Leinöl oder einem

speziellen Holzpflegeöl), um Austrocknung zu verhindern.

- Einweichen: Das Messer nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen — dies beschädigt das Holz.
- Schärfen: Verwenden Sie einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Messer sind scharf. Halten Sie das Messer stets mit der Klinge von sich weg.
- Bewahren Sie Messer sicher in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzhülle auf — niemals lose in einer Schublade.
- Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Holzgriff: Überprüfen Sie den Griff regelmäßig auf Risse oder lose Teile. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Entsorgungshinweise

- Die Klinge: Bringen Sie die Metallklinge zu einer Metallsammelstelle oder einem Wertstoffhof.
- Der Holzgriff: Unbehandeltes Holz kann über den Bioabfall oder Grünschnitt entsorgt werden. Behandeltes oder geöltes Holz gehört in den Restmüll.
- Geben Sie das komplette Messer wenn möglich an einem Wertstoffhof ab, wo Metall und Holz getrennt verarbeitet werden können.

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Risiko 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 6 pièces – Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau à viande, Couteau d'office & Couteau à éplucher

Titre du produit

Blackwell Bloc à couteaux 6 pièces – Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau à viande, Couteau d'office & Couteau à éplucher

Contenu du produit

- 1x Blackwell bloc à couteaux (Matériau : Bois, finition noire)
- 1x Blackwell couteau de chef (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34,5 cm, Poids : 182 g)
- 1x Blackwell couteau à pain (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34 cm, Poids : 164 g)
- 1x Blackwell couteau à viande (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34,5 cm, Poids : 158 g)
- 1x Blackwell couteau d'office (Longueur de lame : 12 cm, Longueur totale : 23,5 cm, Poids : 83 g)
- 1x Blackwell couteau à éplucher (Longueur de lame : 8 cm, Longueur totale : 20 cm, Poids : 76 g)
- Matériau des lames : Acier inoxydable X45CrMoV15
- Matériau du bloc : Bois (finition noire)

Instructions d'utilisation

- Utilisation du couteau de chef : Idéal pour émincer les légumes, les herbes et couper la viande (lame 20 cm)
- Utilisation du couteau à pain : Idéal pour trancher le pain à croûte dure grâce à la lame dentelée (lame 20 cm)
- Utilisation du couteau à viande : Idéal pour découper les viandes rôties et la volaille (lame 20 cm)
- Utilisation du couteau d'office : Idéal pour les tâches de coupe précises et la préparation des légumes (lame 12 cm)
- Utilisation du couteau à éplucher : Idéal pour éplucher les pommes de terre, les fruits et les petits légumes (lame 8 cm)
- Compatible lave-vaisselle : Non, lavage à la main uniquement recommandé pour préserver la qualité et le tranchant
- Nettoyage : Laver les couteaux à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle immédiatement après utilisation ; sécher immédiatement
- Rangement : Conserver les couteaux exclusivement dans le bloc en bois fourni pour protéger les lames
- Dureté de l'acier : 55–58 HRC – les couteaux sont tranchants ; couper toujours en s'éloignant de soi et tenir hors de portée des enfants
- Entretien du tranchant : Affûter régulièrement avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
- Ne pas passer au lave-vaisselle : Le lave-vaisselle endommage le manche en bois — le bois peut se

fissurer, se rétrécir ou se détacher.

- **Entretien du manche :** Traiter périodiquement le manche en bois avec une huile nourrissante (par ex. huile de lin ou une huile de traitement du bois spécifique) pour éviter le dessèchement.
- **Trempage :** Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau — cela endommage le bois.
- **Affûtage :** Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux pour maintenir le tranchant de la lame.

Consignes de sécurité

- **Risque de coupure :** Les couteaux sont tranchants. Manipulez toujours le couteau avec le tranchant orienté à l'opposé de vous.
- **Rangez les couteaux en sécurité** dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame — jamais en vrac dans un tiroir.
- **Enfants :** Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
- **Manche en bois :** Inspectez régulièrement le manche pour détecter des fissures ou des pièces desserrées. N'utilisez pas le couteau si le manche est endommagé.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants en tout temps.

Instructions d'élimination

- **La lame :** Apportez la lame métallique à un point de collecte pour métaux ou à une déchetterie.
- **Le manche en bois :** Le bois non traité peut être éliminé via les déchets verts ou organiques. Le bois traité ou huilé doit être mis dans les ordures ménagères.
- Si possible, apportez le couteau complet à une déchetterie pour un traitement séparé du métal et du bois.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant emploi.
- **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 contient pas de dangers chimiques.
- -: 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.

ES Manual de usuario: Blackwell Taco para cuchillos 6 piezas – Cuchillo de chef, Cuchillo para pan, Cuchillo para carne, Cuchillo de oficio & Cuchillo pelador

Título del producto

Blackwell Taco para cuchillos 6 piezas – Cuchillo de chef, Cuchillo para pan, Cuchillo para carne, Cuchillo de oficio & Cuchillo pelador

Contenido del producto

- 1x Blackwell taco para cuchillos (Material: Madera, acabado negro)
- 1x Blackwell cuchillo de chef (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 34,5 cm, Peso: 182 g)
- 1x Blackwell cuchillo para pan (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 34 cm, Peso: 164 g)
- 1x Blackwell cuchillo para carne (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 34,5 cm, Peso: 158 g)
- 1x Blackwell cuchillo de oficio (Longitud de hoja: 12 cm, Longitud total: 23,5 cm, Peso: 83 g)
- 1x Blackwell cuchillo pelador (Longitud de hoja: 8 cm, Longitud total: 20 cm, Peso: 76 g)
- Material de las hojas: Acero inoxidable X45CrMoV15
- Material del taco: Madera (acabado negro)

Instrucciones de uso

- Uso del cuchillo de chef: Ideal para picar verduras, hierbas y cortar carne (hoja 20 cm)
- Uso del cuchillo para pan: Ideal para cortar pan de corteza dura gracias a la hoja dentada (hoja 20 cm)
- Uso del cuchillo para carne: Ideal para trincar carne asada y aves (hoja 20 cm)
- Uso del cuchillo de oficio: Ideal para tareas de corte precisas y preparación de verduras (hoja 12 cm)
- Uso del cuchillo pelador: Ideal para pelar patatas, frutas y verduras pequeñas (hoja 8 cm)
- Apto para lavavajillas: No, se recomienda exclusivamente el lavado a mano para preservar la calidad y el filo
- Limpieza: Lavar los cuchillos a mano con agua caliente y lavavajillas inmediatamente después de su uso; secar de inmediato
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos exclusivamente en el taco de madera incluido para proteger la hoja
- Dureza del acero: 55–58 HRC – los cuchillos son afilados; cortar siempre alejándose del cuerpo y mantener fuera del alcance de los niños
- Mantenimiento del filo: Afilarse regularmente con una chaira o piedra de afilar

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y un lavavajillas suave. Séquelo inmediatamente después del lavado con un paño seco.
- No apto para lavavajillas: El lavado en lavavajillas daña el mango de madera — la madera puede agrietarse, encogerse o desprenderse.
- Cuidado del mango: Trate periódicamente el mango de madera con un aceite nutritivo (p. ej. aceite de linaza o un aceite específico para madera) para evitar el resecamiento.

- Remojo: No deje el cuchillo sumergido en agua durante períodos prolongados — esto daña la madera.
- Afilado: Utilice una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener el filo de la hoja.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos son afilados. Mantenga siempre el cuchillo con el filo orientado hacia el lado opuesto a usted.
- Guarde los cuchillos de forma segura en un taco portacuchillos, en una tira magnética o con una funda protectora — nunca sueltos en un cajón.
- Niños: Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Mango de madera: Inspeccione el mango regularmente para detectar grietas o piezas sueltas. No utilice el cuchillo si el mango está dañado.

Restricciones de edad

Este producto está destinado únicamente al uso por parte de adultos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños en todo momento.

Instrucciones de eliminación

- La hoja: Lleve la hoja metálica a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- El mango de madera: La madera sin tratar puede eliminarse a través de los residuos orgánicos o de jardín. La madera tratada o aceitada debe ir al contenedor de residuos generales.
- Si es posible, lleve el cuchillo completo a un punto limpio para el tratamiento separado del metal y la madera.

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Produkttitel

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Produktets indhold

- 1x Blackwell messenblok (Materiale: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Brugsanvisning

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Sikkerheidsinstructies

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Aldersbegrænsninger

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 per coltelli 6 pezzi – Coltello da cuoco, Coltello da pane, Coltello da carne, Coltello multiuso & Coltello spelucchino

Titolo del prodotto

Blackwell Ceppo per coltelli 6 pezzi – Coltello da cuoco, Coltello da pane, Coltello da carne, Coltello multiuso & Coltello spelucchino

Contenuto del prodotto

- 1x Blackwell ceppo per coltelli (Materiale: Legno, finitura nera)
- 1x Blackwell coltello da cuoco (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34,5 cm, Peso: 182 g)
- 1x Blackwell coltello da pane (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34 cm, Peso: 164 g)
- 1x Blackwell coltello da carne (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34,5 cm, Peso: 158 g)
- 1x Blackwell coltello multiuso (Lunghezza lama: 12 cm, Lunghezza totale: 23,5 cm, Peso: 83 g)
- 1x Blackwell coltello spelucchino (Lunghezza lama: 8 cm, Lunghezza totale: 20 cm, Peso: 76 g)
- Materiale lame: Acciaio inossidabile X45CrMoV15
- Materiale ceppo: Legno (finitura nera)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo coltello da cuoco: Ideale per tritare verdure, erbe aromatiche e tagliare carne (lama 20 cm)
- Utilizzo coltello da pane: Ideale per affettare pane a crosta dura grazie alla lama seghettata (lama 20 cm)
- Utilizzo coltello da carne: Ideale per affettare carne arrosto e pollame (lama 20 cm)
- Utilizzo coltello multiuso: Ideale per operazioni di taglio precise e preparazione di verdure (lama 12 cm)
- Utilizzo coltello spelucchino: Ideale per sbucciare patate, frutta e piccole verdure (lama 8 cm)
- Lavabile in lavastoviglie: No, si consiglia esclusivamente il lavaggio a mano per preservare la qualità e la nitidezza
- Pulizia: Lavare i coltelli a mano con acqua calda e detersivo subito dopo l'uso; asciugare immediatamente
- Conservazione: Riporre i coltelli esclusivamente nel ceppo in legno in dotazione per proteggere la lama
- Durezza dell'acciaio: 55–58 HRC – i coltelli sono affilati; tagliare sempre lontano dal corpo e tenere fuori dalla portata dei bambini
- Mantenimento del filo: Affilare regolarmente con un affilacoltelli o una pietra per affilare

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavate il coltello a mano con acqua calda e un detergente delicato. Asciugatelo immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il lavaggio in lavastoviglie danneggia il manico in legno — il legno può spaccarsi, restringersi o staccarsi.
- Cura del manico: Trattate periodicamente il manico in legno con un olio nutriente (es. olio di lino o un olio specifico per il trattamento del legno) per prevenire l'essiccazione.
- Ammollo: Non lasciate il coltello immerso nell'acqua a lungo — questo danneggia il legno.
- Affilatura: Utilizzate una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere il filo della lama.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di tagli: I coltelli sono affilati. Maneggiate sempre il coltello con la lama rivolta lontano da voi.
- Conservate i coltelli in modo sicuro in un ceppo portacoltelli, su una barra magnetica o con una protezione per la lama — mai sciolti in un cassetto.
- Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Manico in legno: Ispezionate regolarmente il manico per verificare la presenza di crepe o parti allentate. Non utilizzate il coltello se il manico è danneggiato.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere i coltelli sempre fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

- La lama: Portate la lama in metallo a un punto di raccolta per metalli o a un centro di riciclaggio.
- Il manico in legno: Il legno non trattato può essere smaltito tramite i rifiuti organici/verdi. Il legno trattato o oliato va nei rifiuti indifferenziati.
- Se possibile, portate il coltello completo a un centro di riciclaggio per il trattamento separato di metallo e legno.

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 dovuto alla 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 6-częściowy – Nóż szefa kuchni, Nóż do chleba, Nóż do mięsa, Nóż do warzyw & Nóż do obierania

Tytuł produktu

Blackwell Blok na noże 6-częściowy – Nóż szefa kuchni, Nóż do chleba, Nóż do mięsa, Nóż do warzyw & Nóż do obierania

Zawartość produktu

- 1x Blackwell blok na noże (Materiał: Drewno, wykończenie czarne)
- 1x Blackwell nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 34,5 cm, Waga: 182 g)
- 1x Blackwell nóż do chleba (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 34 cm, Waga: 164 g)
- 1x Blackwell nóż do mięsa (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 34,5 cm, Waga: 158 g)
- 1x Blackwell nóż do warzyw (Długość ostrza: 12 cm, Całkowita długość: 23,5 cm, Waga: 83 g)
- 1x Blackwell nóż do obierania (Długość ostrza: 8 cm, Całkowita długość: 20 cm, Waga: 76 g)
- Materiał ostrzy: Stal nierdzewna X45CrMoV15
- Materiał bloku: Drewno (wykończenie czarne)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie noża szefa kuchni: Idealny do siekania warzyw, ziół i krojenia mięsa (ostrze 20 cm)
- Zastosowanie noża do chleba: Idealny do krojenia chleba z twardą skórką dzięki ząbkowanemu ostrzowi (ostrze 20 cm)
- Zastosowanie noża do mięsa: Idealny do porcjowania pieczonego mięsa i drobiu (ostrze 20 cm)
- Zastosowanie noża do warzyw: Idealny do precyzyjnych czynności krojenia i przygotowywania warzyw (ostrze 12 cm)
- Zastosowanie noża do obierania: Idealny do obierania ziemniaków, owoców i małych warzyw (ostrze 8 cm)
- Zmywarka: Nie, zalecane wyłącznie ręczne mycie w celu zachowania ostrości i jakości
- Czyszczenie: Myć noże ręcznie ciepłą wodą z płynem do naczyń bezpośrednio po użyciu; natychmiast osuszyć
- Przechowywanie: Przechowywać noże wyłącznie w dołączonym drewnianym bloku na noże, aby chronić ostrze
- Twardość stali: 55–58 HRC – noże są ostre; zawsze kroić od siebie i przechowywać z dala od dzieci
- Utrzymanie ostrości: Regularnie ostrzyć ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po umyciu wytrzyj do sucha czystą ściereczką.
- Nie nadaje się do zmywarki: Mycie w zmywarce niszczy drewnianą rękojeść — drewno może pękać, kurczyć się lub luzować.
- Pielęgnacja rękojeści: Okresowo olejuj drewnianą rękojeść odpowiednim olejem do drewna (np. olejem

Inianym), aby zapobiec wysychaniu.

- **Moczenie:** Nie pozostawiaj noża zanurzonego w wodzie przez długi czas — powoduje to uszkodzenie drewna.
- **Ostrzenie:** Używaj osetki lub ostrzałki do noży, aby utrzymać ostrość ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ryzyko skaleczeń:** Noże są ostre. Zawsze trzymaj nóż z ostrzem skierowanym od siebie.
- **Przechowuj noże bezpiecznie** w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza — nigdy luzem w szufladzie.
- **Dzieci:** Przechowywać noże poza zasięgiem dzieci.
- **Drewniana rękojeść:** Regularnie sprawdzaj rękojeść pod kątem pęknięć lub luźnych części. Nie używaj noża, jeśli rękojeść jest uszkodzona.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Noże należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- **Ostrze:** Metalowe ostrze należy dostarczyć do punktu zbiórki metali lub centrum recyklingu.
- **Drewniana rękojeść:** Nieprzetworzone drewno można wyrzucić do pojemnika na odpady zielone lub organiczne. Drewno przetworzone lub impregnowane olejami należy wyrzucić do pojemnika na odpady zmieszane.
- Jeśli to możliwe, dostarcz cały nóż do punktu selektywnej zbiórki odpadów w celu oddzielnego przetworzenia metalu i drewna.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Tuotteen nimi

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Tuotteen sisältö

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Käyttöohjeet

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Turvallisuushjeet

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Ikärajoitukset

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Hävittämisohteet

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Název výrobku

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Obsah výrobku

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Návod k použití

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetsten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Bezpečnostní pokyny

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Věková omezení

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Pokyny k likvidaci

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Termék neve

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

A termék tartalma

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Használati utasítás

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetsten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Biztonsági utasítások

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Korhatár

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Título do produto

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Conteúdo do produto

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Instruções de utilização

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Instruções de segurança

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Restrições de idade

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Instruções de eliminação

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Produkttitel

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Produktinnhold

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Bruksanvisning

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Aldersbegrensninger

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Titlul produsului

Blackwell Messenblok 6-delig – Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes

Conținutul produsului

- 1x Blackwell messenblok (Materiaal: Hout, zwart afgewerkt)
- 1x Blackwell koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 182 g)
- 1x Blackwell broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 164 g)
- 1x Blackwell vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34,5 cm, Gewicht: 158 g)
- 1x Blackwell officemes (Lemmetlengte: 12 cm, Totale lengte: 23,5 cm, Gewicht: 83 g)
- 1x Blackwell schilmes (Lemmetlengte: 8 cm, Totale lengte: 20 cm, Gewicht: 76 g)
- Materiaal messen: X45CrMoV15 roestvast staal
- Materiaal messenblok: Hout (zwart afgewerkt)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik koksmes: Geschikt voor het snipperen van groenten, kruiden en het snijden van vlees (lemmet 20 cm)
- Gebruik broodmes: Geschikt voor het snijden van brood met harde korst dankzij het gekartelde lemmet (lemmet 20 cm)
- Gebruik vleesmes: Geschikt voor het trancheren van gebraden vlees en gevogelte (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Geschikt voor kleine, nauwkeurige snijwerkzaamheden en het schoonmaken van groenten (lemmet 12 cm)
- Gebruik schilmes: Geschikt voor het schillen van aardappelen, fruit en klein groenten (lemmet 8 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit te behouden
- Reiniging: Messen direct na gebruik met warm water en afwasmiddel met de hand wassen, direct afdrogen
- Opbergen: Messen uitsluitend in het bijgeleverde messenblok van hout bewaren om het lemmet te beschermen
- Hardheid staal: 55–58 HRC – messen zijn scherp; altijd snijden van u af en buiten bereik van kinderen houden
- Scherphouding: Regelmatig aanzetsten met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.

- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Instrucțiuni de siguranță

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Restricții de vârstă

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd messen te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Instrucțiuni de eliminare

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

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 6-delar – Kockkniv, Brödkniv, Köttkniv, Officekniv & Skalkniv

Produkttitel

Blackwell Knivblock 6-delar – Kockkniv, Brödkniv, Köttkniv, Officekniv & Skalkniv

Produktinnehåll

- 1x Blackwell knivblock (Material: Trä, svart finish)
- 1x Blackwell kockkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34,5 cm, Vikt: 182 g)
- 1x Blackwell brödkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34 cm, Vikt: 164 g)
- 1x Blackwell köttkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34,5 cm, Vikt: 158 g)
- 1x Blackwell officekniv (Bladlängd: 12 cm, Total längd: 23,5 cm, Vikt: 83 g)
- 1x Blackwell skalkniv (Bladlängd: 8 cm, Total längd: 20 cm, Vikt: 76 g)
- Bladmaterial: X45CrMoV15 rostfritt stål
- Knivblockmaterial: Trä (svart finish)

Användarinstruktioner

- Användning kockkniv: Idealisk för att hacka grönsaker, örter och skära kött (blad 20 cm)
- Användning brödkniv: Idealisk för att skära bröd med hård skorpa tack vare det tandade bladet (blad 20 cm)
- Användning köttkniv: Idealisk för att tranchera stekt kött och fågel (blad 20 cm)
- Användning officekniv: Idealisk för små, precisa skäruppgifter och förberedning av grönsaker (blad 12 cm)
- Användning skalkniv: Idealisk för skalning av potatis, frukt och små grönsaker (blad 8 cm)
- Diskmaskinssäker: Nej, endast handtvätt rekommenderas för att bevara skärpa och kvalitet
- Rengöring: Tvätta knivarna för hand med varmt vatten och diskmedel omedelbart efter användning; torka omedelbart
- Förvaring: Förvara knivarna uteslutande i det medföljande träknivblocket för att skydda bladet
- Stålhårdhet: 55–58 HRC – knivarna är vassa; skär alltid bort från kroppen och förvara utom räckhåll för barn
- Underhåll av skärpa: Slipa regelbundet med ett brynstål eller brynsten för att bibehålla skärpan

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven för hand med varmt vatten och mild diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
- Inte diskmaskinssäker: Diskning i diskmaskin skadar trähandtaget — träet kan spricka, krympa eller lossna.
- Handtagsvård: Behandla trähandtaget regelbundet med en närande olja (t.ex. linolja eller en dedikerad träbehandlingsolja) för att förhindra uttorkning.
- Blötläggning: Låt inte kniven ligga nedsänkt i vatten under längre tid — detta skadar träet.
- Slipning: Använd ett bryne eller en knivslipare för att bibehålla bladets skärpa.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Knivar är vassa. Håll alltid kniven med eggen riktad bort från dig.
- Förvara knivar säkert i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd — aldrig lösa i en låda.
- Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
- Trähandtag: Kontrollera handtaget regelbundet för sprickor eller lösa delar. Använd inte kniven om handtaget är skadat.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna endast. Förvara knivar alltid utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

- Bladet: Lämna metallbladet till en insamlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Trähandtaget: Obehandlat trä kan lämnas som trädgårds- eller organiskt avfall. Behandlat eller oljat trä ska lämnas som restavfall.
- Om möjligt, lämna in hela kniven på en återvinningscentral för separat hantering av metall och trä.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll 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 från 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.