

NL Handleiding: Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Producttitel

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Inhoud van het product

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpte)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpte te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

EN User Manual: Blackwell Santoku Knife Japanese Style – 67 Layers Damascus Steel – VG10 – 19 cm

Product Title

Blackwell Santoku Knife Japanese Style – 67 Layers Damascus Steel – VG10 – 19 cm

Contents of the Product

- 1x Santoku Knife (Blade length: 19 cm, Total length: 31.7 cm, Thickness: 2.5 mm, Weight: 268 g)
- Material: Damascus steel (67 layers) with VG10 steel core, ergonomic handle

User Instructions

- Use: Ideal for finely cutting vegetables, herbs, meat and fish; suitable for versatile daily cutting tasks
- Hardness: 60–62 HRC (long-lasting sharpness)
- Anti-stick dimples: The hollow edge on the blade reduces food sticking during cutting
- Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water and mild detergent, dry thoroughly immediately after use
- Storage: Store the knife in a knife block or on a magnetic strip; do not store loosely in a drawer next to other utensils to avoid blade damage
- Sharpening: Use a suitable whetstone or knife sharpener compatible with VG10 steel to maintain sharpness
- Caution: Do not use on hard surfaces such as glass, stone or ceramic cutting boards; use a wooden or plastic cutting board

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry immediately to prevent water stains and corrosion.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners that may scratch the blade.
- Sharpening: Keep the cutting edge sharp with a honing steel or knife sharpener. A sharp knife is safer than a dull one.
- Storage: Store the knife dry in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard.
- Stainless steel may discolour with prolonged contact with salty or acidic foods. Rinse the knife thoroughly after use.

Safety Instructions

- Sharp edge: This knife has a sharp cutting edge. Always handle with care and cut away from your body.
- Storage: Always store knives in a knife block, magnetic strip, or with a blade guard to prevent injury.
- Always use a stable cutting board. Never cut in your hand or on unstable surfaces.
- Heat conduction: Stainless steel can conduct heat. Take care when using near hot surfaces.
- Cleaning: Take extra care when cleaning the knife. Always hold the knife by the handle, never by the blade.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Always keep knives out of reach of children.

Disposal Instructions

- Take discarded stainless steel knives to a metal recycling point or local recycling centre.
- Wrap the blade in sturdy paper or cardboard before disposal to prevent injury.

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 cuts from sharp cutting edge.

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

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Santokumesser Japanischer Stil – 67 Lagen Damaszener Stahl – VG10 – 19 cm

Produkttitel

Blackwell Santokumesser Japanischer Stil – 67 Lagen Damaszener Stahl – VG10 – 19 cm

Produktinhalt

- 1x Santokumesser (Klingenlänge: 19 cm, Gesamtlänge: 31,7 cm, Dicke: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Material: Damaszener Stahl (67 Lagen) mit VG10-Stahlkern, ergonomischer Griff

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum feinen Schneiden von Gemüse, Kräutern, Fleisch und Fisch; geeignet für vielseitige tägliche Schneidaufgaben
- Härte: 60–62 HRC (langanhaltende Schärfe)
- Antihaft-Dellen: Die Hollow Edge der Klinge reduziert das Anhaften von Lebensmitteln beim Schneiden
- Spülmaschinenfest: Nein – nur von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen, nach dem Gebrauch sofort gründlich abtrocknen
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnetstreifen aufbewahren; nicht lose in einer Schublade neben anderem Küchengeschirr lagern, um Klingenschäden zu vermeiden
- Schärfen: Einen geeigneten Schleifstein oder Messerschärfer für VG10-Stahl verwenden, um die Schärfe zu erhalten
- Vorsicht: Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Keramikschneidebrettern verwenden; ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett bevorzugen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden, die die Klinge verkratzen können.
- Schärfen: Die Schneide mit einem Wetzstahl oder Messerschärfer scharf halten. Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes.
- Aufbewahrung: Das Messer trocken in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzscheide aufbewahren.
- Rostfreier Stahl kann bei längerem Kontakt mit salzigen oder sauren Lebensmitteln Verfärbungen zeigen. Das Messer nach Gebrauch gründlich abspülen.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Dieses Messer hat eine scharfe Schneide. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper weg schneiden.
- Aufbewahrung: Messer stets in einem Messerblock, einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzscheide aufbewahren.
- Verwenden Sie stets ein stabiles Schneidebrett. Niemals in der Hand oder auf instabilen Unterlagen

schneiden.

- **Wärmeleitung:** Rostfreier Stahl kann Wärme leiten. Vorsicht beim Einsatz in der Nähe heißer Oberflächen.
- **Reinigung:** Beim Reinigen besondere Vorsicht walten lassen. Das Messer stets am Griff, nie an der Klinge anfassen.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metallsammelstelle oder dem Wertstoffhof bringen.
- Die Klinge vor der Entsorgung in festes Papier oder Karton einwickeln, um Verletzungen zu vermeiden.

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verletzungsgefahr durch 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: Couteau Santoku Blackwell Style Japonais – 67 Couches Acier Damas – VG10 – 19 cm

Titre du produit

Couteau Santoku Blackwell Style Japonais – 67 Couches Acier Damas – VG10 – 19 cm

Contenu du produit

- 1x Couteau Santoku (Longueur de lame : 19 cm, Longueur totale : 31,7 cm, Épaisseur : 2,5 mm, Poids : 268 g)
- Matériau : Acier damas (67 couches) avec noyau en acier VG10, manche ergonomique

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour émincer finement légumes, herbes, viande et poisson ; adapté aux tâches de coupe quotidiennes polyvalentes
- Dureté : 60–62 HRC (tranchant durable)
- Alvéoles antiadhésives : La hollow edge sur la lame réduit l'adhérence des aliments lors de la coupe
- Adapté au lave-vaisselle : Non – laver uniquement à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, sécher soigneusement immédiatement après utilisation
- Rangement : Ranger le couteau dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique ; ne pas le ranger librement dans un tiroir avec d'autres ustensiles pour éviter d'endommager la lame
- Affûtage : Utiliser une pierre à aiguiser ou un affûteur compatible avec l'acier VG10 pour entretenir le tranchant
- Attention : Ne pas utiliser sur des surfaces dures comme le verre, la pierre ou les planches à découper en céramique ; privilégier une planche en bois ou en plastique

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage: Lavez le couteau immédiatement après utilisation à l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez-le immédiatement pour éviter les traces d'eau et la corrosion.
- Évitez: N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs susceptibles de rayer la lame.
- Affûtage: Maintenez le tranchant affûté avec un fusil à aiguiser ou un affûteur. Un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé.
- Rangement: Conservez le couteau au sec dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame.
- L'acier inoxydable peut se décolorer en cas de contact prolongé avec des aliments salés ou acides. Rincez soigneusement le couteau après utilisation.

Consignes de sécurité

- Tranchant: Ce couteau possède un tranchant affûté. Manipulez-le toujours avec précaution et coupez en vous éloignant du corps.
- Rangement: Rangez toujours les couteaux dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame.

- Utilisez toujours une planche à découper stable. Ne coupez jamais dans la main ou sur des surfaces instables.
- Conduction thermique: L'acier inoxydable peut conduire la chaleur. Soyez prudent lors d'une utilisation près de surfaces chaudes.
- Nettoyage: Redoublez de prudence lors du nettoyage. Tenez toujours le couteau par le manche, jamais par la lame.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Gardez toujours les couteaux hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Enveloppez la lame dans du papier épais ou du carton avant de la jeter pour éviter tout risque de blessure.

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 dû au tranchant affûté.

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: Cuchillo Santoku Blackwell Estilo Japonés – 67 Capas Acero Damasco – VG10 – 19 cm

Título del producto

Cuchillo Santoku Blackwell Estilo Japonés – 67 Capas Acero Damasco – VG10 – 19 cm

Contenido del producto

- 1x Cuchillo Santoku (Longitud de hoja: 19 cm, Longitud total: 31,7 cm, Grosor: 2,5 mm, Peso: 268 g)
- Material: Acero damasco (67 capas) con núcleo de acero VG10, mango ergonómico

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar finamente verduras, hierbas, carne y pescado; adecuado para tareas de corte diarias y versátiles
- Dureza: 60–62 HRC (filo duradero)
- Hoyuelos antiadherentes: El hollow edge en la hoja reduce la adherencia de los alimentos durante el corte
- Apto para lavavajillas: No – lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave, secar bien inmediatamente después de su uso
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un taco portacuchillos o en una tira magnética; no guardarlo suelto en un cajón junto a otros utensilios para evitar daños en la hoja
- Afilado: Usar una piedra de afilar o afilador de cuchillos compatible con el acero VG10 para mantener el filo
- Precaución: No usar sobre superficies duras como vidrio, piedra o tablas de cortar de cerámica; utilizar preferiblemente una tabla de cortar de madera o plástico

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato para evitar manchas de agua y corrosión.
- Evite: No utilice estropajos de acero ni productos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Afilado: Mantenga el filo afilado con una chaira o un afilador de cuchillos. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo seco en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda protectora.
- El acero inoxidable puede decolorarse con el contacto prolongado con alimentos salados o ácidos. Enjuague el cuchillo a fondo después de su uso.

Instrucciones de seguridad

- Filo cortante: Este cuchillo tiene un filo afilado. Manipúlelo siempre con cuidado y corte alejándose del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde siempre los cuchillos en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda protectora.
- Utilice siempre una tabla de cortar estable. Nunca corte en la mano ni sobre superficies inestables.

- **Conducción del calor:** El acero inoxidable puede conducir el calor. Tenga cuidado al usar cerca de superficies calientes.
- **Limpieza:** Extrema la precaución al limpiar el cuchillo. Sujételo siempre por el mango, nunca por la hoja.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga siempre los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de acero inoxidable desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o al punto limpio local.
- Envuelva la hoja en papel resistente o cartón antes de desecharla para evitar lesiones.

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes por el filo afilado.

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 Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Produkttitel

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Produktets indhold

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpte)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpte te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Sikkerhedsinstruktioner

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

IT Manuale d'uso: Coltello Santoku Blackwell Stile Giapponese – 67 Strati Acciaio Damasco – VG10 – 19 cm

Titolo del prodotto

Coltello Santoku Blackwell Stile Giapponese – 67 Strati Acciaio Damasco – VG10 – 19 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello Santoku (Lunghezza lama: 19 cm, Lunghezza totale: 31,7 cm, Spessore: 2,5 mm, Peso: 268 g)
- Materiale: Acciaio damasco (67 strati) con nucleo in acciaio VG10, manico ergonomico

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare finemente verdure, erbe aromatiche, carne e pesce; adatto per compiti di taglio quotidiani versatili
- Durezza: 60–62 HRC (affilatura duratura)
- Fossette antiadesione: La hollow edge sulla lama riduce l'aderenza degli alimenti durante il taglio
- Adatto alla lavastoviglie: No – lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare accuratamente subito dopo l'uso
- Conservazione: Conservare il coltello in un blocco portacoltelli o su una striscia magnetica; non riporlo liberamente in un cassetto accanto ad altre posate per evitare danni alla lama
- Affilatura: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli compatibile con l'acciaio VG10 per mantenere il filo
- Attenzione: Non utilizzare su superfici dure come vetro, pietra o taglieri in ceramica; preferire un tagliere in legno o plastica

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavate il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugatelo subito per evitare macchie d'acqua e corrosione.
- Evitate: Non utilizzate pagliette d'acciaio o detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la lama.
- Affilatura: Mantenete il filo tagliente con una acciaino o affilacoltelli. Un coltello affilato è più sicuro di uno spuntato.
- Conservazione: Conservate il coltello asciutto in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con un coprilama.
- L'acciaio inossidabile può scolorirsi con il prolungato contatto con cibi salati o acidi. Sciacquate accuratamente il coltello dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: Questo coltello ha un filo tagliente. Maneggetelo sempre con cura e tagliate allontanandovi dal corpo.
- Conservazione: Conservate sempre i coltelli in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con una protezione per la lama.
- Utilizzate sempre un tagliere stabile. Non tagliate mai in mano o su superfici instabili.

- Conduzione del calore: L'acciaio inossidabile può condurre il calore. Prestate attenzione all'uso vicino a superfici calde.
- Pulizia: Prestate particolare attenzione durante la pulizia. Tenete sempre il coltello per il manico, mai per la lama.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portate i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclo locale.
- Avvolgete la lama in carta resistente o cartone prima dello smaltimento per evitare lesioni.

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 tagli dovuto al filo tagliente.

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: Nóż Santoku Blackwell w stylu japońskim – 67 warstw stali damasceńskiej – VG10 – 19 cm

Tytuł produktu

Nóż Santoku Blackwell w stylu japońskim – 67 warstw stali damasceńskiej – VG10 – 19 cm

Zawartość produktu

- 1x Nóż Santoku (Długość ostrza: 19 cm, Całkowita długość: 31,7 cm, Grubość: 2,5 mm, Waga: 268 g)
- Materiał: Stal damasceńska (67 warstw) z rdzeniem ze stali VG10, ergonomiczna rękojeść

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do drobnego krojenia warzyw, ziół, mięsa i ryb; odpowiedni do wszechstronnych codziennych zadań kuchennych
- Twardość: 60–62 HRC (długotrwała ostrość)
- Wgłębienia antyadhezyjne: Hollow edge na ostrzu zmniejsza przywieranie żywności podczas krojenia
- Zmywarka: Nie – myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem, natychmiast po użyciu dokładnie osuszyć
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej; nie przechowywać luzem w szufladzie obok innych przyborów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia ostrza
- Ostrzenie: Używać odpowiedniego kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży kompatybilnej ze stalą VG10, aby utrzymać ostrość
- Uwaga: Nie używać na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub ceramiczne deski do krojenia; używać desek drewnianych lub plastikowych

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast osusz, aby zapobiec plamom wodnym i korozji.
- Unikaj: Nie używaj stalowej wełny ani środków ściernych, które mogą porysować ostrze.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrość krawędzi tnącej za pomocą stalki lub ostrzałki do noży. Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tęp.
- Przechowywanie: Przechowuj nóż w suchym miejscu w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza.
- Nierdzewna stal może przebarwiać się przy długotrwałym kontakcie z solonymi lub kwaśnymi produktami spożywczymi. Po użyciu dokładnie opłucz nóż.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostra krawędź: Ten nóż ma ostrą krawędź tnącą. Zawsze obchodź się z nim ostrożnie i tnij z dala od ciała.
- Przechowywanie: Noże przechowuj zawsze w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza.
- Zawsze używaj stabilnej deski do krojenia. Nigdy nie krój w dłoni ani na niestabilnych powierzchniach.
- Przewodnictwo cieplne: Nierdzewna stal może przewodzić ciepło. Zachowaj ostrożność podczas

używania w pobliżu gorących powierzchni.

- **Czyszczenie:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia noża. Trzymaj nóż zawsze za rękojeść, nigdy za ostrze.

Ograniczenia wiekowe

Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku przez dorosłych. Noże należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy dostarczyć do punktu zbiórki metali lub lokalnego punktu recyklingu.
- Przed wyrzuceniem owiń ostrze w mocny papier lub tekturę, aby zapobiec obrażeniom.

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

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko skaleczeń spowodowane ostrą krawędzią tnącą.

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 Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Tuotteen nimi

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Tuotteen sisältö

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpste)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpste te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Turvallisuusohjeet

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohteet

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

CS Návod k použití: Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Název výrobku

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Obsah výrobku

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpste)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpste te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Bezpečnostní pokyny

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

HU Használati útmutató: Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Termék neve

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

A termék tartalma

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpste)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpste te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Biztonsági utasítások

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

PT Manual do utilizador: Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Título do produto

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Conteúdo do produto

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpste)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpste te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Instruções de segurança

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

NO Bruksanvisning: Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Produkttitel

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Produktinnhold

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het fjinsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpte)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpte te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

RO Manual de utilizare: Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Titlul produsului

Blackwell Santokumes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 19 cm

Conținutul produsului

- 1x Santokumes (Lemmetlengte: 19 cm, Totale lengte: 31,7 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 268 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern, ergonomisch handvat

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van groenten, kruiden, vlees en vis; geschikt voor veelzijdige dagelijkse snijtaken
- Hardheid: 60–62 HRC (langdurige scherpste)
- Antikleef kuiltjes: De hollow edge op het lemmet vermindert het kleven van voedsel tijdens het snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen met warm water en mild afwasmiddel, direct na gebruik grondig afdrogen
- Opslag: Bewaar het mes in een mesblok of op een magneetstrip; niet los bewaren in een la naast ander keukengerei om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Slijpen: Gebruik een geschikte slijpsteen of messenslijper voor VG10-staal om de scherpste te onderhouden
- Voorzichtig: Niet gebruiken op harde ondergronden zoals glas, steen of keramische snijplanken; gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Instrucțiuni de siguranță

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.

- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

sv Bruksanvisning: Blackwell Santokukniv Japansk Stil – 67 lager damaststål – VG10 – 19 cm

Produkttitel

Blackwell Santokukniv Japansk Stil – 67 lager damaststål – VG10 – 19 cm

Produktinnehåll

- 1x Santokukniv (Bladlängd: 19 cm, Total längd: 31,7 cm, Tjocklek: 2,5 mm, Vikt: 268 g)
- Material: Damaststål (67 lager) med VG10-stålkärna, ergonomiskt handtag

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för finhackning av grönsaker, örter, kött och fisk; lämplig för mångsidiga dagliga skäruppgifter
- Hårdhet: 60–62 HRC (långvarig skärpa)
- Antifästgropar: Hollow edge på bladet minskar att mat fastnar under skärning
- Diskmaskinssäker: Nej – diska endast för hand med varmt vatten och mildt diskmedel, torka noggrant omedelbart efter användning
- Förvaring: Förvara kniven i ett knivblock eller på en magnetlist; förvara den inte löst i en låda tillsammans med andra köksredskap för att undvika skador på bladet
- Slipning: Använd en lämplig brysten eller knivslip kompatibel med VG10-stål för att bibehålla skärpan
- Varning: Använd inte på hårda underlag som glas, sten eller keramiska skärbrädor; använd en skärbräda i trä eller plast

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Tvätta kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka av omedelbart för att förhindra vattenfläckar och korrosion.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel som kan repa bladet.
- Slipning: Håll eggen vass med ett brynstal eller knivslip. En vass kniv är säkrare än en slö.
- Förvaring: Förvara kniven torrt i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd.
- Rostfritt stål kan missfärgas vid långvarig kontakt med salt eller surt mat. Skölj kniven noggrant efter användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Vass egg: Denna kniv har en vass skäregg. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara alltid knivar i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd för att förhindra skador.
- Använd alltid en stabil skärbräda. Skär aldrig i handen eller på instabila underlag.
- Värmeledning: Rostfritt stål kan leda värme. Var försiktig vid användning nära varma ytor.
- Rengöring: Var extra försiktig vid rengöring av kniven. Håll alltid kniven i handtaget, aldrig i bladet.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en samlingsplats för metallsrot eller återvinningscentral.
- Slå in bladet i kraftigt papper eller kartong innan du slänger det för att förhindra skador.

Varningar

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

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för skärskador från den vassa eggen.

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.