

NL Handleiding: Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Producttitel

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Inhoud van het product

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherpheid van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherpheid te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Paring Knife Japanese Style – 67 Layers Damascus Steel – VG10 – 12.5 cm

Product Title

Blackwell Paring Knife Japanese Style – 67 Layers Damascus Steel – VG10 – 12.5 cm

Contents of the Product

- 1x Blackwell Paring Knife Japanese Style (Blade length: 12.5 cm, Total length: 24 cm, Blade width: 2.4 cm, Weight: 118 g)
- Material: Damascus steel (67 layers) with VG10 steel core

User Instructions

- Use: Ideal for precision work such as finely cutting fruit, vegetables and herbs
- Hardness: 60–62 HRC – for long-lasting sharpness retention
- Dishwasher safe: No – hand washing only recommended
- Cleaning: Rinse with warm water after use and dry immediately with a dry cloth
- Storage: Store only when the knife is completely dry
- Sharpening: Use a sharpening set to regularly maintain the blade's edge
- Cutting surface: Use a suitable cutting board to protect the blade

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife by hand immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry thoroughly with a dry cloth right away.
- Not dishwasher safe: Dishwashing damages cast iron and causes rust.
- Rust prevention: After drying, apply a thin layer of neutral food-grade oil to the blade to prevent oxidation.
- Sharpening: Sharpen the knife regularly with a whetstone or honing steel to maintain sharpness.
- Storage: Store the knife in a knife block, on a magnetic holder, or with a protective sheath. Avoid contact with other metal utensils to prevent scratches and damage.

Safety Instructions

- Cut hazard: Cast iron kitchen knives are extremely sharp. Always handle with care and never cut towards your body.
- Store the knife in a knife block, on a magnetic holder, or with a protective sheath to prevent injuries.
- Weight: Cast iron knives are heavier than average. Take this into account during use to prevent fatigue and accidents.
- Keep the knife out of reach of children.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Take discarded cast iron knives to a metal recycling point or local recycling centre.
- Hand in sharp knives with a protective sheath or wrap them securely in sturdy paper before disposal, to protect waste handlers.

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 cuts due to the extremely sharp cast iron 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 Officemesser Japanischer Stil – 67 Lagen Damaszener Stahl – VG10 – 12,5 cm

Produkttitel

Blackwell Officemesser Japanischer Stil – 67 Lagen Damaszener Stahl – VG10 – 12,5 cm

Produktinhalt

- 1x Blackwell Officemesser Japanischer Stil (Klingenlänge: 12,5 cm, Gesamtlänge: 24 cm, Klingenbreite: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Material: Damaszenerstahl (67 Lagen) mit VG10-Stahlkern

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für Präzisionsarbeiten wie das feine Schneiden von Obst, Gemüse und Kräutern
- Härte: 60–62 HRC – für langanhaltende Schärfe
- Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche empfohlen
- Reinigung: Nach Gebrauch mit warmem Wasser abspülen und sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen
- Aufbewahrung: Erst aufbewahren, wenn das Messer vollständig trocken ist
- Schärfen: Verwenden Sie ein Schärfset, um die Klinge regelmäßig nachzuschärfen
- Schneidunterlage: Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um die Klinge zu schützen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer unmittelbar nach dem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Die Reinigung in der Spülmaschine beschädigt das Gusseisen und verursacht Rostbildung.
- Rostvorbeugung: Nach dem Trocknen eine dünne Schicht neutrales Speiseöl auf die Klinge auftragen, um Oxidation zu verhindern.
- Schärfen: Das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder Schleifstahl schärfen, um die Schärfe zu erhalten.
- Aufbewahrung: Das Messer in einem Messerblock, auf einem Magnethalter oder mit einer Schutzhülle aufbewahren. Kontakt mit anderem Metallbesteck vermeiden, um Kratzer und Beschädigungen zu verhindern.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Küchenmesser aus Gusseisen sind extrem scharf. Handhaben Sie das Messer stets vorsichtig und schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock, auf einem Magnethalter oder mit einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Gewicht: Gusseisenmesser sind schwerer als durchschnittliche Messer. Beachten Sie dies bei der

Verwendung, um Ermüdung und Unfälle zu vermeiden.

- Das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Entsorgen Sie ausgediente Gusseisenmesser an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder einem Recyclinghof.
- Geben Sie scharfe Messer mit einer Schutzhülle ab oder wickeln Sie sie vor der Entsorgung sicher in festes Papier, um Abfallverarbeiter zu schützen.

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verletzungsgefahr durch die äußerst scharfe Klinge aus Gusseisen.

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 Couteau d'office style japonais – 67 couches d'acier damas – VG10 – 12,5 cm

Titre du produit

Blackwell Couteau d'office style japonais – 67 couches d'acier damas – VG10 – 12,5 cm

Contenu du produit

- 1x Blackwell Couteau d'office style japonais (Longueur de lame : 12,5 cm, Longueur totale : 24 cm, Largeur de lame : 2,4 cm, Poids : 118 g)
- Matériau : Acier damas (67 couches) avec noyau en acier VG10

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour les travaux de précision tels que l'émincé fin de fruits, légumes et herbes aromatiques
- Dureté : 60–62 HRC – pour une rétention de tranchant durable
- Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement recommandé
- Nettoyage : Rincer à l'eau tiède après utilisation et sécher immédiatement avec un chiffon sec
- Rangement : Ne ranger le couteau que lorsqu'il est complètement sec
- Affûtage : Utiliser un kit d'affûtage pour entretenir régulièrement le tranchant de la lame
- Surface de découpe : Utiliser une planche à découper adaptée pour protéger la lame

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement et soigneusement avec un chiffon sec.
- Non compatible lave-vaisselle : Le lavage en lave-vaisselle endommage la fonte et provoque la rouille.
- Prévention de la rouille : Après séchage, appliquer une fine couche d'huile alimentaire neutre sur la lame pour éviter l'oxydation.
- Affûtage : Affûter le couteau régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil pour conserver son tranchant.
- Rangement : Ranger le couteau dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec une housse de protection. Éviter le contact avec d'autres ustensiles en métal pour prévenir les rayures et les dommages.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux de cuisine en fonte sont extrêmement tranchants. Manipulez toujours le couteau avec précaution et ne coupez jamais en direction de votre corps.
- Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec une housse de protection pour éviter les blessures.
- Poids : Les couteaux en fonte sont plus lourds que la moyenne. Tenez-en compte lors de l'utilisation pour éviter la fatigue et les accidents.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir le couteau hors de portée des enfants en tout temps.

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en fonte usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Remettez les couteaux tranchants avec une housse de protection ou enveloppez-les soigneusement dans du papier solide avant dépôt, afin de protéger les agents de traitement des déchets.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant usage.
- **P280:** Porter des gants de protection/vêtements de protection/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 extrême de la lame en fonte.

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 Cuchillo de oficina estilo japonés – 67 capas de acero de Damasco – VG10 – 12,5 cm

Título del producto

Blackwell Cuchillo de oficina estilo japonés – 67 capas de acero de Damasco – VG10 – 12,5 cm

Contenido del producto

- 1x Blackwell Cuchillo de oficina estilo japonés (Longitud de hoja: 12,5 cm, Longitud total: 24 cm, Ancho de hoja: 2,4 cm, Peso: 118 g)
- Material: Acero de Damasco (67 capas) con núcleo de acero VG10

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para trabajos de precisión como el corte fino de frutas, verduras y hierbas
- Dureza: 60–62 HRC – para una retención duradera del filo
- Apto para lavavajillas: No – se recomienda exclusivamente el lavado a mano
- Limpieza: Enjuagar con agua tibia tras el uso y secar inmediatamente con un paño seco
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo solo cuando esté completamente seco
- Afilado: Usar un juego de afilado para mantener regularmente el filo de la hoja
- Superficie de corte: Usar una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato y a fondo con un paño seco.
- No apto para lavavajillas: El lavado en lavavajillas daña el hierro fundido y provoca la formación de óxido.
- Prevención del óxido: Tras el secado, aplique una fina capa de aceite alimentario neutro sobre la hoja para evitar la oxidación.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o una chaira para mantener su filo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora. Evite el contacto con otros utensilios metálicos para prevenir arañazos y daños.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos de cocina de hierro fundido son extremadamente afilados. Manipule siempre el cuchillo con cuidado y nunca corte en dirección a su cuerpo.
- Guarde el cuchillo en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora para evitar lesiones.
- Peso: Los cuchillos de hierro fundido son más pesados que los cuchillos convencionales. Téngalo en cuenta durante el uso para evitar fatiga y accidentes.
- Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de hierro fundido en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o al punto limpio municipal.
- Entregue los cuchillos afilados con una funda protectora o envuélvalos de forma segura en papel resistente antes de su depósito, para proteger a los operarios de residuos.

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Produkttitel

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Produktets indhold

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fjnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherppte van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherppte te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Coltello da ufficio stile giapponese – 67 strati di acciaio Damasco – VG10 – 12,5 cm

Titolo del prodotto

Blackwell Coltello da ufficio stile giapponese – 67 strati di acciaio Damasco – VG10 – 12,5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Blackwell Coltello da ufficio stile giapponese (Lunghezza lama: 12,5 cm, Lunghezza totale: 24 cm, Larghezza lama: 2,4 cm, Peso: 118 g)
- Materiale: Acciaio Damasco (67 strati) con nucleo in acciaio VG10

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per lavori di precisione come il taglio fine di frutta, verdura ed erbe aromatiche
- Durezza: 60–62 HRC – per una lunga tenuta del filo
- Lavastoviglie: No – si raccomanda esclusivamente il lavaggio a mano
- Pulizia: Sciacquare con acqua calda dopo l'uso e asciugare immediatamente con un panno asciutto
- Conservazione: Riporre il coltello solo quando è completamente asciutto
- Affilatura: Utilizzare un kit di affilatura per mantenere regolarmente il filo della lama
- Superficie di taglio: Utilizzare un tagliere adatto per proteggere la lama

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e del detergente delicato per piatti. Asciugare subito e accuratamente con un panno asciutto.
- Non lavabile in lavastoviglie: Il lavaggio in lavastoviglie danneggia la ghisa e causa la formazione di ruggine.
- Prevenzione della ruggine: Dopo l'asciugatura, applicare un sottile strato di olio alimentare neutro sulla lama per prevenire l'ossidazione.
- Affilatura: Affilare il coltello regolarmente con una pietra per affilare o un acciaino per mantenerne il filo.
- Conservazione: Conservare il coltello in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una custodia protettiva. Evitare il contatto con altri utensili in metallo per prevenire graffi e danni.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di taglio: I coltelli da cucina in ghisa sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e non tagliare mai in direzione del proprio corpo.
- Conservare il coltello in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una custodia protettiva per evitare lesioni.
- Peso: I coltelli in ghisa sono più pesanti della media. Tenere presente questo durante l'uso per evitare affaticamento e incidenti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare i coltelli in ghisa dismessi a un punto di raccolta per metalli o presso un centro di riciclaggio locale.
- Consegnare i coltelli affilati con una custodia protettiva o avvolgerli in modo sicuro in carta robusta prima dello smaltimento, per proteggere gli addetti alla raccolta.

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli a causa della lama in ghisa estremamente 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 Nóż do obierania w stylu japońskim – 67 warstw stali damasceńskiej – VG10 – 12,5 cm

Tytuł produktu

Blackwell Nóż do obierania w stylu japońskim – 67 warstw stali damasceńskiej – VG10 – 12,5 cm

Zawartość produktu

- 1x Blackwell Nóż do obierania w stylu japońskim (Długość ostrza: 12,5 cm, Całkowita długość: 24 cm, Szerokość ostrza: 2,4 cm, Waga: 118 g)
- Materiał: Stal damasceńska (67 warstw) z rdzeniem ze stali VG10

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do precyzyjnych prac, takich jak drobne krojenie owoców, warzyw i ziół
- Twardość: 60–62 HRC – zapewniająca długotrwałe utrzymanie ostrości
- Zmywarka: Nie – zalecane wyłącznie mycie ręczne
- Czyszczenie: Po użyciu przepłukać ciepłą wodą i natychmiast wytrzeć do sucha suchą ściereczką
- Przechowywanie: Przechowywać nóż wyłącznie po całkowitym wyschnięciu
- Ostrzenie: Używać zestawu do ostrzenia, aby regularnie utrzymywać ostrość ostrza
- Powierzchnia do krojenia: Używać odpowiedniej deski do krojenia, aby chronić ostrze

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż ręcznie bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą i łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie wytrzyj do sucha suchą ściereczką.
- Nie nadaje się do zmywarki: Mycie w zmywarce uszkadza żeliwo i powoduje rdzewienie.
- Zapobieganie rdzewieniu: Po wysuszeniu nanieś cienką warstwę neutralnego oleju spożywczego na ostrze, aby zapobiec utlenianiu.
- Ostrzenie: Regularnie ostrz nóż za pomocą kamienia do ostrzenia lub ostrzałki, aby zachować ostrość.
- Przechowywanie: Przechowuj nóż w bloku na noże, na magnetycznym uchwycie lub z osłoną ochronną. Unikaj kontaktu z innymi metalowymi przyborami kuchennymi, aby zapobiec zarysowaniom i uszkodzeniom.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: Noże kuchenne z żeliwa są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nożem ostrożnie i nigdy nie krój w kierunku własnego ciała.
- Przechowuj nóż w bloku na noże, na magnetycznym uchwycie lub z osłoną ochronną, aby zapobiec obrażeniom.
- Waga: Noże żeliwne są cięższe niż przeciętne. Należy o tym pamiętać podczas użytkowania, aby uniknąć zmęczenia i wypadków.
- Przechowywać nóż poza zasięgiem dzieci.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie dla dorosłych. Nóż należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże żeliwne należy dostarczyć do punktu zbiórki złomu metalowego lub lokalnego punktu recyklingu.
- Ostre noże należy dostarczyć z osłoną ochronną lub owinąć je bezpiecznie w grubszy papier przed oddaniem, aby chronić pracowników zajmujących się odpadami.

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 z powodu niezwykle ostrego ostrza z żeliwa.

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Tuotteen nimi

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Tuotteen sisältö

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherpste van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Název výrobku

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Obsah výrobku

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherpste van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Termék neve

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

A termék tartalma

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherpste van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Biztonsági utasítások

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Título do produto

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Conteúdo do produto

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherpste van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Instruções de segurança

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Produkttitel

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Produktinnhold

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherppte van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherppte te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Titlul produsului

Blackwell Officemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 12,5 cm

Conținutul produsului

- 1x Blackwell Officemes Japanse stijl (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Breedte lemmet: 2,4 cm, Gewicht: 118 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen) met VG10-staalkern

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor precisiewerk zoals het fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Hardheid: 60–62 HRC – voor langdurige scherphouding
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Afspoelen met warm water na gebruik en direct afdrogen met een droge doek
- Opbergen: Pas opbergen als het mes volledig droog is
- Slijpen: Gebruik een scherpenset om de scherpste van het lemmet regelmatig te onderhouden
- Snijondergrond: Gebruik een geschikte snijplank om het lemmet te beschermen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het gietijzer en veroorzaakt roestvorming.
- Roestvorming voorkomen: Breng na het drogen een dun laagje neutraal voedselolie aan op het lemmet om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen of aanzetstaal om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische houder of met een beschermhuls. Vermijd contact met andere metalen keukengerei om krassen en beschadiging te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

- Snijgevaar: Keukenmessen van gietijzer zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Bewaar het mes in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een beschermhuls om snijwonden te voorkomen.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hiermee rekening bij het gebruik om vermoeidheid en ongelukken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Lever scherpe messen in met een beschermhuls of wikkel ze veilig in stevig papier vóór het aanbieden, ter bescherming van verwerkers.

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 extreem scherpe lemmet van gietijzer.

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 Officeknivar japansk stil – 67 lager damaststål – VG10 – 12,5 cm

Produkttitel

Blackwell Officeknivar japansk stil – 67 lager damaststål – VG10 – 12,5 cm

Produktinnehåll

- 1x Blackwell Officeknivar japansk stil (Bladlängd: 12,5 cm, Total längd: 24 cm, Bladbredd: 2,4 cm, Vikt: 118 g)
- Material: Damaststål (67 lager) med VG10-stålkärna

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för precisionsarbete såsom finkärning av frukt, grönsaker och örter
- Hårdhet: 60–62 HRC – för långvarig skärpehållning
- Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt rekommenderas
- Rengöring: Skölj med varmt vatten efter användning och torka omedelbart med en torr trasa
- Förvaring: Förvara kniven först när den är helt torr
- Slipning: Använd ett slipset för att regelbundet underhålla bladets egg
- Skärunderlag: Använd en lämplig skärbräda för att skydda bladet

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven för hand omedelbart efter användning med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart noggrant med en torr duk.
- Ej diskmaskinssäker: Diskning i diskmaskin skadar gjutjärnet och orsakar rostbildning.
- Rostförebyggande: Applicera ett tunt lager neutral matolja på bladet efter torkning för att förhindra oxidation.
- Slipning: Slip kniven regelbundet med en brynsten eller ett brynningstål för att bibehålla skärpan.
- Förvaring: Förvara kniven i ett knivsblock, på en magnetisk hållare eller med ett skyddsfodral. Undvik kontakt med andra metallredskap för att förebygga repor och skador.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Köksknivar av gjutjärn är extremt vassa. Hantera alltid kniven försiktigt och skär aldrig i riktning mot kroppen.
- Förvara kniven i ett knivsblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett skyddsfodral för att förebygga skador.
- Vikt: Gjutjärnknivar är tyngre än genomsnittliga knivar. Beakta detta vid användning för att undvika trötthet och olyckor.
- Förvara kniven utom räckhåll för barn.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade gjutjärnknivar till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Lämna in vassa knivar med ett skyddsfodral eller linda in dem ordentligt i kraftigt papper före inlämning, för att skydda avfallshanterare.

Varningar

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

Farinformation

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

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.