

NL Handleiding: Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Producttitel

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Inhoud van het product

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Leeftijdsrestricties

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: Blackwell Knife Set (Chef's Knife + Paring Knife)

- Japanese Style - 67 Layers Damascus Steel - VG10 - 2-Piece

Product Title

Blackwell Knife Set (Chef's Knife + Paring Knife) - Japanese Style - 67 Layers Damascus Steel - VG10 - 2-Piece

Contents of the Product

- 1x Blackwell Japanese Style Chef's Knife (Blade length: 20 cm)
- 1x Blackwell Japanese Style Paring Knife (Blade length: 13.3 cm)
- Blade material: Damascus steel (67 layers, VG10 steel core)
- Handle material: Cast iron

User Instructions

- Use of chef's knife: Ideal for cutting meat, fish and vegetables (blade 20 cm)
- Use of paring knife: Ideal for peeling, fine cutting and precision work (blade 13.3 cm)
- Dishwasher safe: No — hand washing recommended; clean after use with warm water and a soft cloth and dry immediately and thoroughly
- Maintaining sharpness: Regularly use a whetstone or sharpening set to maintain the cutting edge
- Storage: Store knives safely, preferably in a knife block or on a magnetic knife strip, to protect the blade

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry thoroughly and immediately with a dry cloth.
- Dishwasher: Not dishwasher safe. Moisture and harsh detergents will damage the cast iron and may cause rust.
- Rust prevention: After drying, apply a thin layer of neutral cooking oil to the blade to prevent oxidation.
- Sharpening: Sharpen the knife regularly with a knife sharpener or whetstone to maintain its edge.
- Storage: Store the knife dry and protected, preferably in a knife block or with a blade guard.

Safety Instructions

- Cut hazard: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from yourself.
- Storage: Store knives safely in a knife block, on a magnetic strip, or with a blade guard. Never leave loose knives in a drawer.
- Cast iron weight: Cast iron knives are heavier than average. Use both hands during prolonged use to avoid fatigue.
- Heat: Allow the knife to cool before storing after contact with hot food or environments.
- Use: Always use the knife on a stable cutting board. Never cut in the air or on unstable surfaces.

Age Restrictions

- This product is intended for use by adults only. Keep out of reach of children.

Disposal Instructions

- Dispose of worn cast iron knives at a metal waste collection point or recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as wooden or plastic handles) and dispose of them separately according to local waste regulations.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening or handling the knife.

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Messerset (Kochmesser + Officemesser) - Japanischer Stil - 67 Lagen Damaststahl - VG10 - 2-teilig

Produkttitel

Blackwell Messerset (Kochmesser + Officemesser) - Japanischer Stil - 67 Lagen Damaststahl - VG10 - 2-teilig

Produktinhalt

- 1x Blackwell Kochmesser im japanischen Stil (Klingenlänge: 20 cm)
- 1x Blackwell Officemesser im japanischen Stil (Klingenlänge: 13,3 cm)
- Klingenmaterial: Damaststahl (67 Lagen, VG10-Stahlkern)
- Griffmaterial: Gusseisen

Benutzeranleitung

- Verwendung Kochmesser: Ideal zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse (Klinge 20 cm)
- Verwendung Officemesser: Ideal zum Schälen, Feinschneiden und Präzisionsarbeiten (Klinge 13,3 cm)
- Spülmaschinenfest: Nein — Handwäsche empfohlen; nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen und sofort vollständig trocknen
- Schärfe erhalten: Regelmäßig einen Wetzstein oder ein Schärfset verwenden, um die Schneidkante zu pflegen
- Aufbewahrung: Messer sicher aufbewahren, vorzugsweise in einem Messerblock oder auf einer Magnetleiste, um die Klinge zu schützen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer sofort nach Gebrauch per Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort und gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Spülmaschine: Nicht für die Spülmaschine geeignet. Feuchtigkeit und aggressive Reinigungsmittel beschädigen das Gusseisen und können Rostbildung verursachen.
- Rostschutz: Nach dem Trocknen eine dünne Schicht neutrales Speiseöl auf die Klinge auftragen, um Oxidation zu verhindern.
- Schärfen: Das Messer regelmäßig mit einem Messerschärfer oder Wetzstein schärfen, um die Schärfe zu erhalten.
- Aufbewahrung: Das Messer trocken und geschützt aufbewahren, vorzugsweise in einem Messerblock oder mit einem Klingenschutz.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Messer sind äußerst scharf. Gehen Sie stets vorsichtig damit um und schneiden Sie immer von sich weg.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie Messer sicher in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzhülle auf. Legen Sie niemals lose Messer in eine Schublade.

- Gusseisen-Gewicht: Messer aus Gusseisen sind schwerer als üblich. Verwenden Sie bei längerem Gebrauch beide Hände, um Ermüdung zu vermeiden.
- Hitze: Lassen Sie das Messer nach Kontakt mit heißen Speisen oder Umgebungen abkühlen, bevor Sie es aufbewahren.
- Verwendung: Benutzen Sie das Messer ausschließlich auf einem stabilen Schneidebrett. Niemals in der Luft oder auf instabilen Unterlagen schneiden.

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Von Kindern fernhalten.

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Messer aus Gusseisen bei einer Metall-Sammelstelle oder dem Wertstoffhof abgeben.
- Nicht-metallische Teile (z. B. Griffe aus Holz oder Kunststoff) separat gemäß den örtlichen Abfallvorschriften entsorgen.

Warnhinweise

- **P102:** Von Kindern fernhalten.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen oder Handhaben des Messers Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Blackwell Set de Couteaux (Couteau de Chef + Couteau d'Office) - Style Japonais - 67 Couches Acier Damas - VG10 - 2 Pièces

Titre du produit

Blackwell Set de Couteaux (Couteau de Chef + Couteau d'Office) - Style Japonais - 67 Couches Acier Damas - VG10 - 2 Pièces

Contenu du produit

- 1x Couteau de chef Blackwell style japonais (Longueur de lame : 20 cm)
- 1x Couteau d'office Blackwell style japonais (Longueur de lame : 13,3 cm)
- Matériau de la lame : Acier damas (67 couches, noyau en acier VG10)
- Matériau du manche : Fonte

Instructions d'utilisation

- Utilisation du couteau de chef : Idéal pour couper la viande, le poisson et les légumes (lame 20 cm)
- Utilisation du couteau d'office : Idéal pour éplucher, couper finement et les travaux de précision (lame 13,3 cm)
- Lave-vaisselle : Non — lavage à la main recommandé ; nettoyer après utilisation avec de l'eau chaude et un chiffon doux, puis sécher immédiatement et complètement
- Entretien du tranchant : Utiliser régulièrement une pierre à aiguiser ou un ensemble d'affûtage pour entretenir le fil
- Rangement : Ranger les couteaux en toute sécurité, de préférence dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique, 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 détergent doux. Sécher immédiatement et soigneusement avec un chiffon sec.
- Lave-vaisselle : Ne pas mettre au lave-vaisselle. L'humidité et les produits nettoyants agressifs endommagent la fonte et peuvent provoquer de la rouille.
- Prévention de la rouille : Après séchage, appliquer une fine couche d'huile de cuisson neutre sur la lame pour prévenir l'oxydation.
- Affûtage : Affûter le couteau régulièrement avec un aiguiser ou une pierre à aiguiser pour maintenir son tranchant.
- Rangement : Ranger le couteau au sec et protégé, de préférence dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez toujours en vous éloignant de vous.
- Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec une

protection de lame. Ne laissez jamais de couteaux non protégés dans un tiroir.

- Poids de la fonte : Les couteaux en fonte sont plus lourds que la moyenne. Utilisez les deux mains lors d'une utilisation prolongée pour éviter la fatigue.
- Chaleur : Laissez le couteau refroidir avant de le ranger après contact avec des aliments chauds.
- Utilisation : Utilisez le couteau uniquement sur une planche à découper stable. Ne coupez jamais en l'air ou sur des surfaces instables.

Restrictions d'âge

- Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en fonte usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou une déchetterie.
- Retirez les composants non métalliques (comme les manches en bois ou en plastique) et éliminez-les séparément conformément aux règles locales de tri des déchets.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage ou de la manipulation du couteau.

Informations sur les dangers

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

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

ES Manual de usuario: Blackwell Set de Cuchillos (Cuchillo de Chef + Cuchillo de Oficio) - Estilo Japonés - 67 Capas de Acero Damasco - VG10 - 2 Piezas

Título del producto

Blackwell Set de Cuchillos (Cuchillo de Chef + Cuchillo de Oficio) - Estilo Japonés - 67 Capas de Acero Damasco - VG10 - 2 Piezas

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de chef Blackwell estilo japonés (Longitud de la hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo de oficio Blackwell estilo japonés (Longitud de la hoja: 13,3 cm)
- Material de la hoja: Acero damasco (67 capas, núcleo de acero VG10)
- Material del mango: Hierro fundido

Instrucciones de uso

- Uso del cuchillo de chef: Ideal para cortar carne, pescado y verduras (hoja 20 cm)
- Uso del cuchillo de oficio: Ideal para pelar, cortar fino y trabajos de precisión (hoja 13,3 cm)
- Apto para lavavajillas: No — se recomienda el lavado a mano; limpiar tras el uso con agua caliente y un paño suave y secar inmediata y completamente
- Mantenimiento del filo: Usar regularmente una piedra de afilar o un set de afilado para mantener el filo de corte
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos de forma segura, preferiblemente en un taco portacuchillos o en una tira magnética, para proteger la hoja

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediata y completamente con un paño seco.
- Lavavajillas: No apto para lavavajillas. La humedad y los detergentes agresivos dañan el hierro fundido y pueden provocar óxido.
- Prevención del óxido: Tras el secado, aplicar una fina capa de aceite de cocina neutro sobre la hoja para prevenir la oxidación.
- Afilado: Afilan el cuchillo regularmente con un afilador o piedra de afilar para mantener el filo.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seco y protegido, preferiblemente en un taco para cuchillos o con una funda protectora.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manipúlelos siempre con cuidado y corte siempre alejándose del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos de forma segura en un taco, en una barra magnética o con una funda protectora. Nunca deje cuchillos sueltos en un cajón.
- Peso del hierro fundido: Los cuchillos de hierro fundido son más pesados de lo habitual. Use ambas

manos durante un uso prolongado para evitar la fatiga.

- **Calor:** Deje enfriar el cuchillo antes de guardarlo tras el contacto con alimentos calientes.
- **Uso:** Utilice el cuchillo únicamente sobre una tabla de cortar estable. Nunca corte en el aire ni sobre superficies inestables.

Restricciones de edad

- Este producto está destinado exclusivamente al uso de adultos. Mantener fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de hierro fundido usados a un punto de recogida de residuos metálicos o al punto limpio.
- Retire los componentes no metálicos (como mangos de madera o plástico) y deséchelos por separado según las normativas locales de residuos.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de su uso.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar o manipular el cuchillo.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves 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 Messenset (Koksmes + Officemes)

- Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produkttitel

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produktets indhold

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Brugsanvisning

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Sikkerhedsinstruktioner

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Aldersbegrænsninger

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Fareoplysninger

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

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 Set di Coltelli (Coltello da Chef + Coltello da Ufficio) - Stile Giapponese - 67 Strati Acciaio Damasco - VG10 - 2 Pezzi

Titolo del prodotto

Blackwell Set di Coltelli (Coltello da Chef + Coltello da Ufficio) - Stile Giapponese - 67 Strati Acciaio Damasco - VG10 - 2 Pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da chef Blackwell stile giapponese (Lunghezza lama: 20 cm)
- 1x Coltello da ufficio Blackwell stile giapponese (Lunghezza lama: 13,3 cm)
- Materiale lama: Acciaio damasco (67 strati, nucleo in acciaio VG10)
- Materiale manico: Ghisa

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo del coltello da chef: Ideale per tagliare carne, pesce e verdure (lama 20 cm)
- Utilizzo del coltello da ufficio: Ideale per sbucciare, tagliare finemente e lavori di precisione (lama 13,3 cm)
- Lavabile in lavastoviglie: No — si raccomanda il lavaggio a mano; pulire dopo l'uso con acqua calda e un panno morbido e asciugare immediatamente e completamente
- Mantenimento della nitidezza: Utilizzare regolarmente una pietra per affilare o un set di affilatura per mantenere il filo del taglio
- Conservazione: Conservare i coltelli in modo sicuro, preferibilmente in un blocco porta-coltelli o su una striscia magnetica, per proteggere la lama

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detersivo delicato. Asciugare immediatamente e accuratamente con un panno asciutto.
- Lavastoviglie: Non adatto alla lavastoviglie. L'umidità e i detersivi aggressivi danneggiano la ghisa e possono causare ruggine.
- Prevenzione della ruggine: Dopo l'asciugatura, applicare un sottile strato di olio da cucina neutro sulla lama per prevenire l'ossidazione.
- Affilatura: Affilare regolarmente il coltello con un affilacoltelli o una pietra per affilare per mantenere il filo.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo asciutto e protetto, preferibilmente in un blocco portacoltelli o con una protezione per la lama.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di taglio: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare sempre allontanandosi dal corpo.
- Conservazione: Conservare i coltelli in modo sicuro in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con una protezione per la lama. Non lasciare mai coltelli sciolti in un cassetto.
- Peso della ghisa: I coltelli in ghisa sono più pesanti della media. Usare entrambe le mani durante un

utilizzo prolungato per evitare la fatica.

- **Calore:** Lasciare raffreddare il coltello prima di riporlo dopo il contatto con alimenti caldi.
- **Utilizzo:** Usare il coltello esclusivamente su un tagliere stabile. Non tagliare mai in aria o su superfici instabili.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare i coltelli in ghisa esauriti a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclaggio.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in legno o plastica) e smaltirli separatamente secondo le normative locali sui rifiuti.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura o la manipolazione del coltello.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli causati dalla lama affilata.

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

PL Instrukcja obsługi: Blackwell Zestaw Noży (Nóż Szefa Kuchni + Nóż do Obierania) - Styl Japoński - 67 Warstw Stali Damasceńskiej - VG10 - 2-częściowy

Tytuł produktu

Blackwell Zestaw Noży (Nóż Szefa Kuchni + Nóż do Obierania) - Styl Japoński - 67 Warstw Stali Damasceńskiej - VG10 - 2-częściowy

Zawartość produktu

- 1x Nóż szefa kuchni Blackwell w stylu japońskim (Długość ostrza: 20 cm)
- 1x Nóż do obierania Blackwell w stylu japońskim (Długość ostrza: 13,3 cm)
- Materiał ostrza: Stal damasceńska (67 warstw, rdzeń ze stali VG10)
- Materiał uchwytu: Żeliwo

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie noża szefa kuchni: Idealny do krojenia mięsa, ryb i warzyw (ostrze 20 cm)
- Zastosowanie noża do obierania: Idealny do obierania, drobnego krojenia i precyzyjnych prac (ostrze 13,3 cm)
- Zmywarka: Nie — zalecane ręczne mycie; czyścić po użyciu ciepłą wodą i miękką ściereczką, a następnie natychmiast i dokładnie osuszyć
- Utrzymanie ostrości: Regularnie używać kamienia do ostrzenia lub zestawu do ostrzenia, aby utrzymać krawędź tnącą
- Przechowywanie: Przechowywać noże bezpiecznie, najlepiej w bloku na noże lub na magnetycznym pasku, aby chronić ostrze

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć nóż ręcznie bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą i łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie wytrzeć do sucha suchą ściereczką.
- Zmywarka: Nie nadaje się do zmywarki. Wilgoć i agresywne środki czyszczące uszkadzają żeliwo i mogą powodować rdzewienie.
- Zapobieganie rdzy: Po osuszeniu nałożyć cienką warstwę neutralnego oleju spożywczego na ostrze, aby zapobiec utlenianiu.
- Ostrzenie: Regularnie ostrzyć nóż ostrzałką do noży lub kamieniem szlifierskim, aby zachować ostrość.
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w suchym i chronionym miejscu, najlepiej w bloku na noże lub z osłoną ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: Noże są wyjątkowo ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i zawsze krój od siebie.
- Przechowywanie: Przechowuj noże bezpiecznie w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza. Nigdy nie pozostawiaj luzem noży w szufladzie.

- Ciężar żeliwa: Noże żeliwne są cięższe niż przeciętne. Przy dłuższym użytkowaniu używaj obu rąk, aby uniknąć zmęczenia.
- Ciepło: Przed odłożeniem noża poczekaj, aż ostygnie po kontakcie z gorącymi potrawami.
- Użytkowanie: Używaj noża wyłącznie na stabilnej desce do krojenia. Nigdy nie krój w powietrzu ani na niestabilnych powierzchniach.

Ograniczenia wiekowe

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże żeliwne należy oddać do punktu zbiórki złomu metalowego lub na stację recyklingu.
- Usunąć ewentualne elementy niemetalowe (np. uchwyty z drewna lub tworzywa sztucznego) i wyrzucić je osobno zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia lub obchodzenia się z nożem nosić rękawice ochronne.

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Tuotteen nimi

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Käyttöohjeet

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Turvallisuusohjeet

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Ikärajoitukset

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Hävittämisohjeet

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Vaaratiedot

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

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 Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Název výrobku

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Obsah výrobku

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Návod k použití

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Bezpečnostní pokyny

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Věková omezení

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Informace o nebezpečí

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

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 Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Termék neve

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

A termék tartalma

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Használati utasítás

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Biztonsági utasítások

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Korhatár

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

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

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 Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Título do produto

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Conteúdo do produto

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Instruções de utilização

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Instruções de segurança

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Restrições de idade

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Informações sobre perigos

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

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 Messenset (Koksmes + Officemes)

- Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produkttitel

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produktinnhold

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Bruksanvisning

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Aldersbegrensninger

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Informasjon om farer

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

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 Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Titlul produsului

Blackwell Messenset (Koksmes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Conținutul produsului

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 20 cm)
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl (Lemmetlengte: 13,3 cm)
- Materiaal lemmet: Damaststaal (67 lagen, VG10-staalkern)
- Materiaal handvat: Gietijzer

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik koksmes: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten (lemmet 20 cm)
- Gebruik officemes: Ideaal voor schillen, fijnsnijden en precisiewerk (lemmet 13,3 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen; reinig na gebruik met warm water en een zachte doek en droog direct volledig af
- Onderhoud scherpste: Gebruik regelmatig een slijpsteen of scherpenset om het snijvlak te onderhouden
- Opbergen: Bewaar de messen veilig, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenstrip, om het lemmet te beschermen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een droge doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. Vocht en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het gietijzer en kunnen roestvorming veroorzaken.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal kookolie aan op het blad om oxidatie te voorkomen.
- Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een messenslijper of wetsteen om de scherpste te behouden.
- Opslag: Bewaar het mes droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of met een klingenbeschermer.

Instrucțiuni de siguranță

- Snijgevaar: Messen zijn uiterst scherp. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snij altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok, magneetstrip of beschermhoes. Laat nooit losse messen in een la liggen.
- Gietijzer gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Gebruik beide handen bij langdurig gebruik om vermoeidheid te voorkomen.
- Hitte: Laat het mes na gebruik met warm voedsel of in warme omstandigheden afkoelen voordat u het opbergt.

- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend op een stabiele snijplank. Nooit in de lucht snijden of op onstabiele ondergronden.

Restricții de vârstă

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handgrepen van hout of kunststof) gescheiden volgens de lokale afvalregels.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of hanteren van het mes.

Informații despre pericole

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

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 Knivset (Kockkniv + Offickniv) - Japansk Stil - 67 Lager Damaskusstål - VG10 - 2-delat

Produkttitel

Blackwell Knivset (Kockkniv + Offickniv) - Japansk Stil - 67 Lager Damaskusstål - VG10 - 2-delat

Produktinnehåll

- 1x Blackwell kockkniv i japansk stil (Bladlängd: 20 cm)
- 1x Blackwell offickniv i japansk stil (Bladlängd: 13,3 cm)
- Bladmaterial: Damaskusstål (67 lager, VG10-stålkärna)
- Handtagsmaterial: Gjutjärn

Användarinstruktioner

- Användning av kockkniv: Idealisk för att skära kött, fisk och grönsaker (blad 20 cm)
- Användning av offickniv: Idealisk för skalning, finstyckning och precisionsarbete (blad 13,3 cm)
- Diskmaskinsäker: Nej — handtvätt rekommenderas; rengör efter användning med varmt vatten och en mjuk trasa och torka omedelbart och noggrant
- Underhåll av skärpa: Använd regelbundet en brynsten eller ett slipset för att underhålla skäreppen
- Förvaring: Förvara knivarna säkert, helst i ett knivblock eller på en magnetisk knivlist, för att skydda bladet

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven för hand direkt efter användning med varmt vatten och mild diskmedel. Torka omedelbart och noggrant med en torr duk.
- Diskmaskin: Ej lämplig för diskmaskin. Fukt och aggressiva rengöringsmedel skadar gjutjärnet och kan orsaka rost.
- Rostförebyggande: Applicera ett tunt lager neutralt matolja på bladet efter torkning för att förhindra oxidation.
- Slipning: Slipa kniven regelbundet med en knivslipare eller bryningssten för att bibehålla eggen.
- Förvaring: Förvara kniven torrt och skyddat, helst i ett knivblock eller med ett bladskydd.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär alltid bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara knivar säkert i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd. Lämna aldrig lösa knivar i en låda.
- Gjutjärnets vikt: Knivar av gjutjärn är tyngre än genomsnittet. Använd båda händerna vid längre användning för att undvika trötthet.
- Värme: Låt kniven svalna innan den förvaras efter kontakt med varm mat.
- Användning: Använd kniven endast på en stabil skärbräda. Skär aldrig i luften eller på instabila underlag.

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvaras utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta knivar av gjutjärn till en samlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av trä eller plast) och kassera dem separat enligt lokala avfallsregler.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.
- **P280:** Bär skyddshandskar vid slipning eller hantering av kniven.

Farinformation

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

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