

NL Handleiding: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Producttitel

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Inhoud van het product

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpheid en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpheid te behouden

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Veiligheidsinstructies

- **Snijgevaar:** Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- **Opslag:** Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- **Gewicht:** Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- **Kinderen:** Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

EN User Manual: Blackwell Knife Set (Santoku Knife + Vegetable Knife / Nakiri Knife) - Japanese Style - 67-Layer Damascus Steel - VG10 - 2-Piece

Product Title

Blackwell Knife Set (Santoku Knife + Vegetable Knife / Nakiri Knife) - Japanese Style - 67-Layer Damascus Steel - VG10 - 2-Piece

Contents of the Product

- 1x Blackwell Santoku Knife Japanese style (blade length: 19 cm)
- 1x Blackwell Vegetable Knife / Nakiri Knife Japanese style (blade length: 17.5 cm, blade height: 5.5 cm)
- Blade material: 67-layer Damascus steel with VG10 steel core
- Handle material: Cast iron

User Instructions

- Use of Santoku knife: ideal for slicing, chopping and dicing meat, fish and herbs (blade 19 cm)
- Use of Nakiri knife: ideal for cutting and chopping vegetables thanks to the wide blade (17.5 cm × 5.5 cm)
- Dishwasher safe: No – hand washing recommended to preserve sharpness and quality of the Damascus steel
- Cleaning: wipe the knife immediately after use and wash by hand; dry the blade immediately after washing
- Rust prevention: always dry the knife thoroughly after contact with moisture to prevent rust formation
- Storage: store the knives in a knife block or on a magnetic strip; do not store loosely with other cutlery to prevent blade damage
- Cutting surface: always use a cutting board; avoid hard surfaces such as glass, stone or ceramic
- Sharpening: sharpen the knives regularly with a suitable whetstone or sharpener for Japanese knives to maintain sharpness

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and a mild detergent. Dry immediately and thoroughly with a soft cloth.
- Dishwasher: Not suitable for the dishwasher. Prolonged exposure to water and aggressive detergents damages the cast iron and promotes rust.
- Rust prevention: After drying, apply a thin layer of neutral cooking oil to the blade to prevent rust.
- Sharpening: Keep the knife sharp with a honing steel or knife sharpener. A sharp knife is safer than a dull one.
- Damage: Inspect the knife regularly for rust spots or damage. Remove surface rust with a fine abrasive pad and neutral oil.

Safety Instructions

- Cut hazard: Kitchen knives have extremely sharp cutting edges. Always handle with care and cut away from your body.

- **Storage:** Store knives safely in a knife block, magnetic knife holder, or with a blade guard. Never place knives loosely in a drawer.
- **Weight:** Cast iron knives are heavier than average. Take this into account during use to avoid fatigue and accidents.
- **Children:** Always keep knives out of reach of children.
- **Use:** Use the knife only for its intended purpose. Always use a stable cutting board made of wood or plastic.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Take discarded cast iron knives to a metal waste collection point or recycling centre.
- If the handle is made of a different material (e.g. wood or plastic), separate it from the blade and dispose of each part through the appropriate waste stream.

Warnings

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

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Messerset (Santokumesser + Gemüsemesser / Nakirimesser) - Japanischer Stil - 67 Lagen Damaszener Stahl - VG10 - 2-teilig

Produkttitel

Blackwell Messerset (Santokumesser + Gemüsemesser / Nakirimesser) - Japanischer Stil - 67 Lagen Damaszener Stahl - VG10 - 2-teilig

Produktinhalt

- 1x Blackwell Santokumesser Japanischer Stil (Klingenlänge: 19 cm)
- 1x Blackwell Gemüsemesser / Nakirimesser Japanischer Stil (Klingenlänge: 17,5 cm, Klingenhöhe: 5,5 cm)
- Klingenmaterial: 67 Lagen Damaszener Stahl mit VG10-Stahlkern
- Griffmaterial: Gusseisen

Benutzeranleitung

- Verwendung Santokumesser: ideal zum Schneiden, Hacken und Würfeln von Fleisch, Fisch und Kräutern (Klinge 19 cm)
- Verwendung Nakirimesser: ideal zum Schneiden und Hacken von Gemüse dank der breiten Klinge (17,5 cm x 5,5 cm)
- Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche empfohlen, um Schärfe und Qualität des Damaszener Stahls zu erhalten
- Reinigung: Messer nach Gebrauch sofort abwischen und von Hand waschen; Klinge unmittelbar nach dem Waschen trocknen
- Rostvorbeugung: Messer nach Kontakt mit Feuchtigkeit stets vollständig abtrocknen, um Rostbildung zu verhindern
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einer Magnetleiste aufbewahren; nicht lose mit anderem Besteck lagern, um Klingenschäden zu vermeiden
- Schneidunterlage: stets ein Schneidebrett verwenden; harte Unterlagen wie Glas, Stein oder Keramik vermeiden
- Schärfen: Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Messerschärfer für japanische Messer schärfen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie das Messer unmittelbar nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie es sofort und gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Geschirrspüler: Nicht für den Geschirrspüler geeignet. Die intensive Einwirkung von Wasser und aggressiven Reinigungsmitteln beschädigt das Gusseisen und fördert Rostbildung.
- Rostschutz: Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne Schicht neutrales Speiseöl auf die Klinge auf, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen: Halten Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder Messerschärfer scharf. Ein scharfes Messer

ist sicherer als ein stumpfes.

- Schäden: Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Roststellen oder Beschädigungen. Entfernen Sie oberflächlichen Rost mit einem feinen Schleifpad und neutralem Öl.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Küchenmesser haben extrem scharfe Schneidkanten. Gehen Sie stets vorsichtig damit um und schneiden Sie immer von sich weg.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie Messer sicher in einem Messerblock, einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzscheide auf. Legen Sie Messer niemals lose in eine Schublade.
- Gewicht: Gusseisenmesser sind schwerer als durchschnittliche Messer. Berücksichtigen Sie dies bei der Verwendung, um Ermüdung und Unfälle zu vermeiden.
- Kinder: Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie stets ein stabiles Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Bewahren Sie das Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Gusseisenmesser an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder einem Recyclinghof ab.
- Wenn der Griff aus einem anderen Material (z. B. Holz oder Kunststoff) besteht, trennen Sie ihn von der Klinge und entsorgen Sie die Teile getrennt über den entsprechenden Abfallweg.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/Anleitung lesen.
- **P280:** Beim Schärfen des Messers Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

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

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 Santoku + Couteau à Légumes / Nakiri) - Style Japonais - Acier Damas 67 Couches - VG10 - 2 Pièces

Titre du produit

Blackwell Set de Couteaux (Couteau Santoku + Couteau à Légumes / Nakiri) - Style Japonais - Acier Damas 67 Couches - VG10 - 2 Pièces

Contenu du produit

- 1x Couteau Santoku Blackwell style japonais (longueur de lame : 19 cm)
- 1x Couteau à légumes / Nakiri Blackwell style japonais (longueur de lame : 17,5 cm, hauteur de lame : 5,5 cm)
- Matériau de la lame : acier damas 67 couches avec noyau en acier VG10
- Matériau du manche : fonte

Instructions d'utilisation

- Utilisation du couteau Santoku : idéal pour trancher, hacher et émincer la viande, le poisson et les herbes aromatiques (lame 19 cm)
- Utilisation du couteau Nakiri : idéal pour couper et hacher les légumes grâce à sa lame large (17,5 cm × 5,5 cm)
- Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main recommandé pour préserver le tranchant et la qualité de l'acier damas
- Nettoyage : essuyer le couteau immédiatement après utilisation et laver à la main ; sécher la lame immédiatement après le lavage
- Prévention de la rouille : toujours sécher complètement le couteau après tout contact avec l'humidité pour éviter la formation de rouille
- Rangement : conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique ; ne pas les ranger librement avec d'autres couverts pour éviter d'endommager la lame
- Surface de découpe : toujours utiliser une planche à découper ; éviter les surfaces dures comme le verre, la pierre ou la céramique
- Affûtage : affûter régulièrement les couteaux avec une pierre à aiguiser ou un affûteur adapté aux couteaux japonais

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau immédiatement après utilisation à l'eau chaude et avec un détergent doux. Séchez-le immédiatement et soigneusement avec un chiffon doux.
- Lave-vaisselle : Ne convient pas au lave-vaisselle. L'exposition prolongée à l'eau et aux détergents agressifs endommage la fonte et favorise la rouille.
- Protection contre la rouille : Après séchage, appliquez une fine couche d'huile alimentaire neutre sur la lame pour prévenir la rouille.
- Affûtage : Gardez le couteau aiguisé à l'aide d'un fusil à aiguiser ou d'un aiguiser de couteaux. Un

couteau aiguisé est plus sûr qu'un couteau émoussé.

- Dommages : Inspectez régulièrement le couteau pour détecter des taches de rouille ou des dommages. Retirez la rouille superficielle avec une éponge abrasive fine et de l'huile neutre.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux de cuisine ont des tranchants extrêmement affûtés. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez toujours en vous éloignant du corps.
- Rangement : Rangez les couteaux en sécurité dans un bloc à couteaux, un support magnétique ou avec un protège-lame. Ne placez jamais les couteaux en vrac dans un tiroir.
- Poids : Les couteaux en fonte sont plus lourds que la moyenne. Tenez-en compte lors de l'utilisation afin d'éviter la fatigue et les accidents.
- Enfants : Gardez toujours les couteaux hors de portée des enfants.
- Utilisation : Utilisez le couteau uniquement à des fins prévues. Utilisez toujours une planche à découper stable en bois ou en plastique.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en fonte usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Si le manche est en un matériau différent (p. ex. bois ou plastique), séparez-le de la lame et éliminez chaque pièce via la filière de déchets appropriée.

Avertissements

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

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant extrêmement aiguisé.

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 Santoku + Cuchillo para Verduras / Nakiri) - Estilo Japonés - Acero Damasco 67 Capas - VG10 - 2 Piezas

Título del producto

Blackwell Set de Cuchillos (Cuchillo Santoku + Cuchillo para Verduras / Nakiri) - Estilo Japonés - Acero Damasco 67 Capas - VG10 - 2 Piezas

Contenido del producto

- 1x Cuchillo Santoku Blackwell estilo japonés (longitud de hoja: 19 cm)
- 1x Cuchillo para verduras / Nakiri Blackwell estilo japonés (longitud de hoja: 17,5 cm, altura de hoja: 5,5 cm)
- Material de la hoja: acero damasco de 67 capas con núcleo de acero VG10
- Material del mango: hierro fundido

Instrucciones de uso

- Uso del cuchillo Santoku: ideal para cortar, picar y trocear carne, pescado y hierbas aromáticas (hoja de 19 cm)
- Uso del cuchillo Nakiri: ideal para cortar y picar verduras gracias a su hoja ancha (17,5 cm × 5,5 cm)
- Apto para lavavajillas: No – se recomienda el lavado a mano para preservar el filo y la calidad del acero damasco
- Limpieza: limpiar el cuchillo inmediatamente después de su uso y lavarlo a mano; secar la hoja inmediatamente después del lavado
- Prevención de la oxidación: secar siempre el cuchillo completamente tras el contacto con la humedad para evitar la formación de óxido
- Almacenamiento: guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en una tira magnética; no guardarlos sueltos con otros cubiertos para evitar dañar la hoja
- Superficie de corte: utilizar siempre una tabla de cortar; evitar superficies duras como cristal, piedra o cerámica
- Afilado: afilar regularmente los cuchillos con una piedra de afilar adecuada o un afilador para cuchillos japoneses

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y un detergente suave. Séquelo de inmediato y a fondo con un paño suave.
- Lavavajillas: No apto para lavavajillas. La exposición prolongada al agua y a los detergentes agresivos daña el hierro fundido y favorece la oxidación.
- Prevención de óxido: Tras el secado, aplique una capa fina de aceite alimentario neutro sobre la hoja para prevenir la oxidación.
- Afilado: Mantenga el cuchillo afilado con una chaira o un afilador de cuchillos. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.

- Daños: Inspeccione el cuchillo periódicamente en busca de manchas de óxido o daños. Elimine el óxido superficial con una esponja abrasiva fina y aceite neutro.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos de cocina tienen filos extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte siempre en dirección opuesta al cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos de forma segura en un taco para cuchillos, un soporte magnético o con una funda protectora. Nunca coloque los cuchillos sueltos en un cajón.
- Peso: Los cuchillos de hierro fundido son más pesados que los cuchillos convencionales. Téngalo en cuenta durante el uso para evitar fatiga y accidentes.
- Niños: Mantenga siempre los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Uso: Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto. Utilice siempre una tabla de cortar estable de madera o plástico.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de hierro fundido desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o a un centro de reciclaje.
- Si el mango está fabricado con un material diferente (p. ej., madera o plástico), sepárelo de la hoja y deposite cada pieza en el contenedor de residuos correspondiente.

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo extremadamente 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 (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produkttitel

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produktets indhold

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Brugsanvisning

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Sikkerheidsinstructies

- **Snijgevaar:** Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- **Opslag:** Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- **Gewicht:** Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- **Kinderen:** Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstructies

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Advarsler

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

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

IT Manuale d'uso: Blackwell Set di Coltelli (Coltello Santoku + Coltello per Verdure / Nakiri) - Stile Giapponese - Acciaio Damasco 67 Strati - VG10 - 2 Pezzi

Titolo del prodotto

Blackwell Set di Coltelli (Coltello Santoku + Coltello per Verdure / Nakiri) - Stile Giapponese - Acciaio Damasco 67 Strati - VG10 - 2 Pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello Santoku Blackwell stile giapponese (lunghezza lama: 19 cm)
- 1x Coltello per verdure / Nakiri Blackwell stile giapponese (lunghezza lama: 17,5 cm, altezza lama: 5,5 cm)
- Materiale lama: acciaio damasco 67 strati con nucleo in acciaio VG10
- Materiale manico: ghisa

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo coltello Santoku: ideale per affettare, tritare e tagliare a cubetti carne, pesce ed erbe aromatiche (lama 19 cm)
- Utilizzo coltello Nakiri: ideale per tagliare e tritare verdure grazie alla lama larga (17,5 cm × 5,5 cm)
- Adatto alla lavastoviglie: No – si raccomanda il lavaggio a mano per preservare la nitidezza e la qualità dell'acciaio damasco
- Pulizia: asciugare il coltello immediatamente dopo l'uso e lavarlo a mano; asciugare la lama subito dopo il lavaggio
- Prevenzione della ruggine: asciugare sempre completamente il coltello dopo il contatto con l'umidità per evitare la formazione di ruggine
- Conservazione: conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su una striscia magnetica; non riporli liberamente con altre posate per evitare danni alla lama
- Superficie da taglio: utilizzare sempre un tagliere; evitare superfici dure come vetro, pietra o ceramica
- Affilatura: affilare regolarmente i coltelli con una pietra per affilare o un affilacoltelli adatto ai coltelli giapponesi

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato. Asciugarlo immediatamente e accuratamente con un panno morbido.
- Lavastoviglie: Non adatto alla lavastoviglie. L'esposizione prolungata all'acqua e ai detergenti aggressivi danneggia la ghisa e favorisce la ruggine.
- Prevenzione della ruggine: Dopo l'asciugatura, applicare un sottile strato di olio alimentare neutro sulla lama per prevenire la ruggine.
- Affilatura: Mantenere il coltello affilato con un acciaino o un affilacoltelli. Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato.
- Danni: Ispezionare regolarmente il coltello per individuare macchie di ruggine o danni. Rimuovere la ruggine superficiale con una spugna abrasiva fine e olio neutro.

Istruzioni di sicurezza

- **Rischio di tagli:** I coltelli da cucina hanno lame estremamente affilate. Maneggiarli sempre con cura e tagliare sempre in direzione opposta al corpo.
- **Conservazione:** Conservare i coltelli in modo sicuro in un blocco coltelli, un supporto magnetico o con una protezione per la lama. Non riporre mai i coltelli alla rinfusa in un cassetto.
- **Peso:** I coltelli in ghisa sono più pesanti della media. Tenere presente ciò durante l'uso per evitare affaticamento e incidenti.
- **Bambini:** Tenere sempre i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- **Utilizzo:** Utilizzare il coltello esclusivamente per lo scopo previsto. Utilizzare sempre un tagliere stabile in legno o plastica.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare i coltelli in ghisa dismessi a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclaggio.
- Se il manico è realizzato con un materiale diverso (ad es. legno o plastica), separarlo dalla lama e smaltire ogni parte attraverso il flusso di rifiuti appropriato.

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli a causa del filo estremamente affilato.

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 Santoku + Nóż do Warzyw / Nakiri) - Styl Japoński - Stal Damasceńska 67 Warstw - VG10 - 2-częściowy

Tytuł produktu

Blackwell Zestaw Noży (Nóż Santoku + Nóż do Warzyw / Nakiri) - Styl Japoński - Stal Damasceńska 67 Warstw - VG10 - 2-częściowy

Zawartość produktu

- 1x Nóż Santoku Blackwell styl japoński (długość ostrza: 19 cm)
- 1x Nóż do warzyw / Nakiri Blackwell styl japoński (długość ostrza: 17,5 cm, wysokość ostrza: 5,5 cm)
- Materiał ostrza: stal damasceńska 67 warstw z rdzeniem ze stali VG10
- Materiał rękojeści: żeliwo

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie noża Santoku: idealny do krojenia, siekania i cięcia w kostkę mięsa, ryb i ziół (ostrze 19 cm)
- Zastosowanie noża Nakiri: idealny do krojenia i siekania warzyw dzięki szerokiemu ostrzowi (17,5 cm × 5,5 cm)
- Nadaje się do zmywarki: Nie – zalecane mycie ręczne w celu zachowania ostrości i jakości stali damasceńskiej
- Czyszczenie: wytrzeć nóż natychmiast po użyciu i umyć ręcznie; wysuszyć ostrze bezpośrednio po myciu
- Zapobieganie rdzy: zawsze dokładnie suszyć nóż po kontakcie z wilgocią, aby zapobiec tworzeniu się rdzy
- Przechowywanie: przechowywać noże w bloku na noże lub na listwie magnetycznej; nie przechowywać luzem z innymi sztućcami, aby uniknąć uszkodzenia ostrza
- Powierzchnia do krojenia: zawsze używać deski do krojenia; unikać twardych powierzchni, takich jak szkło, kamień lub ceramika
- Ostrzenie: regularnie ostrzyć noże odpowiednim kamieniem do ostrzenia lub ostrzałką do noży japońskich

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Natychmiast i dokładnie osusz go miękką ściereczką.
- Zmywarka: Nie nadaje się do zmywarki. Długotrwałe działanie wody i agresywnych detergentów niszczy żeliwo i sprzyja rdzewieniu.
- Ochrona przed rdzą: Po wysuszeniu nałóż cienką warstwę neutralnego oleju spożywczego na ostrze, aby zapobiec rdzewieniu.
- Ostrzenie: Utrzymuj nóż w ostrości za pomocą ostrzałki lub stątki do noży. Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tęp.
- Uszkodzenia: Regularnie sprawdzaj nóż pod kątem plam rdzy lub uszkodzeń. Usuń powierzchnię rdzy drobną gąbką ścierną i neutralnym olejem.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczeń: Noże kuchenne mają niezwykle ostre krawędzie tnące. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij zawsze od siebie.
- Przechowywanie: Przechowuj noże bezpiecznie w bloku na noże, magnetycznym uchwycie lub z osłoną ostrza. Nigdy nie wkładaj noży luzem do szuflady.
- Ciężar: Noże z żeliwa są cięższe niż przeciętne noże. Należy o tym pamiętać podczas użytkowania, aby uniknąć zmęczenia i wypadków.
- Dzieci: Zawsze przechowuj noże poza zasięgiem dzieci.
- Użytkowanie: Używaj noża wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Zawsze używaj stabilnej deski do krojenia z drewna lub tworzywa sztucznego.

Ograniczenia wiekowe

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku przez dorosłych. Zawsze przechowuj nóż poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże z żeliwa należy dostarczyć do punktu zbiórki złomu metalowego lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Jeśli rękojeść wykonana jest z innego materiału (np. drewna lub tworzywa sztucznego), należy ją oddzielić od ostrza i każdą część wyrzucić osobno do odpowiedniego pojemnika na odpady.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem należy przeczytać etykietę/instrukcję.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża należy nosić rękawice ochronne.

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Tuotteen nimi

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Käyttöohjeet

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Turvallisuusohjeet

- **Snijgevaar:** Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- **Opslag:** Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- **Gewicht:** Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- **Kinderen:** Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Varoitukset

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

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

CS Návod k použití: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Název výrobku

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Obsah výrobku

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Návod k použití

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Bezpečnostní pokyny

- Snijgevaar: Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- Gewicht: Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- Kinderen: Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Varování

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

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

HU Használati útmutató: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Termék neve

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

A termék tartalma

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Használati utasítás

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Biztonsági utasítások

- **Snijgevaar:** Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- **Opslag:** Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- **Gewicht:** Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- **Kinderen:** Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Figyelmeztetések

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

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

PT Manual do utilizador: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Título do produto

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Conteúdo do produto

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Instruções de utilização

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Instruções de manutenção e limpeza

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Instruções de segurança

- **Snijgevaar:** Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- **Opslag:** Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- **Gewicht:** Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- **Kinderen:** Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Avisos

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

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

NO Bruksanvisning: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produkttitel

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Produktinnhold

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Bruksanvisning

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Snijgevaar: Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- Opslag: Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- Gewicht: Gietijzernen messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- Kinderen: Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- Gebruik: Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte gietijzernen messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Advarsler

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

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

RO Manual de utilizare: Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Titlul produsului

Blackwell Messenset (Santokumes + Groentemes / Nakirimes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 2-delig

Conținutul produsului

- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 19 cm)
- 1x Groentemes / Nakirimes Blackwell Japanse stijl (lemmetlengte: 17,5 cm, lemmethoogte: 5,5 cm)
- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern
- Materiaal handvat: Gietijzer

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik Santokumes: ideaal voor het snijden, hakken en diagonaal snijden van vlees, vis en kruiden (lemmet 19 cm)
- Gebruik Nakirimes: ideaal voor het snijden en hakken van groenten dankzij het brede lemmet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om scherpste en kwaliteit van het damaststaal te behouden
- Reiniging: veeg het mes direct na gebruik af en was het met de hand; droog het lemmet onmiddellijk na het wassen
- Roestpreventie: droog het mes altijd volledig af na contact met vocht om roestvorming te voorkomen
- Opbergen: bewaar de messen in een messenblok of op een magneetstrip; niet los bewaren met ander bestek om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Snijondergrond: gebruik altijd een snijplank; vermijd harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek
- Slijpen: slijp de messen regelmatig met een geschikte wetsteen of messenslijper voor Japanse messen om de scherpste te behouden

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte doek.
- Vaatwasser: Niet geschikt voor de vaatwasser. De intensieve blootstelling aan water en agressieve reinigingsmiddelen beschadigt het gietijzer en bevordert roestvorming.
- Roestpreventie: Breng na het drogen een dun laagje neutraal keukenolie aan op het lemmet om roest te voorkomen.
- Slijpen: Houd het mes scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Beschadigingen: Controleer het mes regelmatig op roestplekken of beschadigingen. Verwijder oppervlakkig roest met een fijne schuurspons en neutraal olie.

Instrucțiuni de siguranță

- **Snijgevaar:** Keukenmessen hebben extreem scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en snijd altijd van u af.
- **Opslag:** Bewaar messen veilig in een messenblok, magnetische messenhouder of met een messenhoesje. Leg messen nooit los in een la.
- **Gewicht:** Gietijzeren messen zijn zwaarder dan gemiddeld. Houd hier rekening mee bij gebruik om vermoeidheid en ongelukken te vermijden.
- **Kinderen:** Houd messen altijd buiten bereik van kinderen.
- **Gebruik:** Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik een stabiele snijplank van hout of kunststof.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte gietijzeren messen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder het heft indien dit van een ander materiaal (bijv. hout of kunststof) is gemaakt, en voer de onderdelen afzonderlijk af via de juiste afvalstroom.

Avertismente

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

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de extreem scherpe snijkant.

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

sv Bruksanvisning: Blackwell Knivset (Santokukniv + Grönsakskniv / Nakirikniv) - Japansk Stil - 67-lagers Damaskusstål - VG10 - 2-delat

Produkttitel

Blackwell Knivset (Santokukniv + Grönsakskniv / Nakirikniv) - Japansk Stil - 67-lagers Damaskusstål - VG10 - 2-delat

Produktinnehåll

- 1x Blackwell Santokukniv japansk stil (bladlängd: 19 cm)
- 1x Blackwell Grönsakskniv / Nakirikniv japansk stil (bladlängd: 17,5 cm, bladhöjd: 5,5 cm)
- Bladmaterial: 67-lagers damaskusstål med VG10-stålkärna
- Handtagsmaterial: gjutjärn

Användarinstruktioner

- Användning av Santokukniv: idealisk för att skiva, hacka och tärna kött, fisk och örter (blad 19 cm)
- Användning av Nakirikniv: idealisk för att skära och hacka grönsaker tack vare det breda bladet (17,5 cm × 5,5 cm)
- Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt rekommenderas för att bevara skärpan och kvaliteten på damaskusstålet
- Rengöring: torka av kniven omedelbart efter användning och diska för hand; torka bladet direkt efter diskning
- Rostförebyggande: torka alltid kniven noggrant efter kontakt med fukt för att förhindra rostbildning
- Förvaring: förvara knivarna i ett knivblock eller på en magnetlist; förvara dem inte löst tillsammans med annat bestick för att undvika skador på bladet
- Skärunderlag: använd alltid en skärbräda; undvik hårda underlag som glas, sten eller keramik
- Slipning: slip knivarna regelbundet med en lämplig brynsten eller knivslip för japanska knivar för att bibehålla skärpan

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Tvätta kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka av den omedelbart och noggrant med en mjuk duk.
- Diskmaskin: Inte lämplig för diskmaskin. Långvarig exponering för vatten och aggressiva rengöringsmedel skadar gjutjärnet och främjar rostbildning.
- Rostskydd: Applicera ett tunt lager neutralt matolja på bladet efter torkning för att förhindra rost.
- Slipning: Håll kniven vass med ett bryningsstål eller en knivslipare. En vass kniv är säkrare än en slö kniv.
- Skador: Kontrollera kniven regelbundet för rostfläckar eller skador. Ta bort ytlig rost med en fin skursvamp och neutral olja.

Säkerhetsinstruktioner

- **Skärrisk:** Köksknivar har extremt vassa eggar. Hantera alltid kniven försiktigt och skär alltid bort från kroppen.
- **Förvaring:** Förvara knivar säkert i ett knivblock, en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd. Lägg aldrig knivar löst i en låda.
- **Vikt:** Knivar av gjutjärn är tyngre än genomsnittliga knivar. Ta hänsyn till detta vid användning för att undvika trötthet och olyckor.
- **Barn:** Förvara alltid knivar utom räckhåll för barn.
- **Användning:** Använd kniven enbart för avsett ändamål. Använd alltid en stabil skärbräda av trä eller plast.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade knivar av gjutjärn till en samlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Om handtaget är tillverkat av ett annat material (t.ex. trä eller plast), separera det från bladet och kassera varje del via rätt avfallsström.

Varningar

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

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för allvarliga skärsår på grund av den extremt vassa eggen.

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