

NL Handleiding: Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Producttitel

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Inhoud van het product

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpheid te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Chef's Knife + Santoku Knife + Nakiri Knife + Office Knife) - Japanese Style - 67 Layers Damascus Steel - VG10 - 4-Piece

Product Title

Blackwell Knife Set (Chef's Knife + Santoku Knife + Nakiri Knife + Office Knife) - Japanese Style - 67 Layers Damascus Steel - VG10 - 4-Piece

Contents of the Product

- 1x Chef's Knife Blackwell Japanese Style
- 1x Santoku Knife Blackwell Japanese Style
- 1x Nakiri Knife Blackwell Japanese Style
- 1x Office Knife Blackwell Japanese Style
- Material: 67-layer Damascus steel with VG10 steel core, ergonomic handles

User Instructions

- Use: Chef's knife for chopping and slicing meat, vegetables and herbs; Santoku knife for thin slices of meat, fish and vegetables; Nakiri knife for precise cutting of vegetables and herbs; Office knife for peeling and finer precision tasks
- Dishwasher safe: No – hand washing recommended to preserve quality and sharpness
- Cleaning: Clean after each use with warm water and a soft cloth and dry the knives immediately
- Maintenance: Sharpen the knives regularly with a suitable sharpening set to maintain the cutting edge
- Cutting surface: Always use a cutting board; avoid cutting on hard surfaces such as stone or metal to protect the blade edge
- Storage: Store the knives dry and protected, preferably in a knife block or on a magnetic knife holder
- Safety: Knives have a very sharp cutting edge – keep out of reach of children and always handle the cutting edge with care

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
- Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
- Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
- Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

Safety Instructions

- Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
- Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a

drawer.

- Children: Keep knives out of the reach of children.
- First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
- Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
- Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
- Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

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 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 (Kochmesser + Santokumesser + Nakirimesser + Officemesser) - Japanischer Stil - 67 Lagen Damaststahl - VG10 - 4-teilig

Produkttitel

Blackwell Messerset (Kochmesser + Santokumesser + Nakirimesser + Officemesser) - Japanischer Stil - 67 Lagen Damaststahl - VG10 - 4-teilig

Produktinhalt

- 1x Kochmesser Blackwell Japanischer Stil
- 1x Santokumesser Blackwell Japanischer Stil
- 1x Nakirimesser Blackwell Japanischer Stil
- 1x Officemesser Blackwell Japanischer Stil
- Material: 67-lagiger Damaststahl mit VG10-Stahlkern, ergonomische Griffe

Benutzeranleitung

- Verwendung: Kochmesser zum Hacken und Schneiden von Fleisch, Gemüse und Kräutern; Santokumesser für dünne Scheiben von Fleisch, Fisch und Gemüse; Nakirimesser für präzises Schneiden von Gemüse und Kräutern; Officemesser für Schälen und feinere Präzisionsarbeiten
- Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche empfohlen, um Qualität und Schärfe zu erhalten
- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen und die Messer sofort abtrocknen
- Pflege: Die Messer regelmäßig mit einem geeigneten Schärfset nachschärfen, um die Schneide zu erhalten
- Schneidunterlage: Immer ein Schneidebrett verwenden; das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein oder Metall vermeiden, um die Klinge zu schützen
- Aufbewahrung: Die Messer trocken und geschützt aufbewahren, vorzugsweise in einem Messerblock oder auf einem magnetischen Messerhalter
- Sicherheit: Messer haben eine sehr scharfe Schneide – außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und stets vorsichtig mit der Schneide umgehen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und miltem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
- Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.

- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
- Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
- Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof bringen.
- Messer vor der Entsorgung in dickes Papier oder Karton einwickeln, um Abfallverarbeiter zu schützen.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde für die korrekte Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen 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 Santoku + Couteau Nakiri + Couteau Office) - Style Japonais - 67 Couches Acier Damas - VG10 - 4 Pièces

Titre du produit

Blackwell Set de Couteaux (Couteau de Chef + Couteau Santoku + Couteau Nakiri + Couteau Office) - Style Japonais - 67 Couches Acier Damas - VG10 - 4 Pièces

Contenu du produit

- 1x Couteau de Chef Blackwell Style Japonais
- 1x Couteau Santoku Blackwell Style Japonais
- 1x Couteau Nakiri Blackwell Style Japonais
- 1x Couteau Office Blackwell Style Japonais
- Matériau : Acier damas 67 couches avec noyau en acier VG10, manches ergonomiques

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Couteau de chef pour hacher et trancher la viande, les légumes et les herbes ; Couteau santoku pour des tranches fines de viande, poisson et légumes ; Couteau nakiri pour couper précisément les légumes et les herbes ; Couteau office pour éplucher et les tâches de précision plus fines
- Lave-vaisselle : Non – lavage à la main recommandé pour préserver la qualité et le tranchant
- Nettoyage : Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un chiffon doux, puis sécher immédiatement les couteaux
- Entretien : Affûter régulièrement les couteaux avec un set d'affûtage adapté pour maintenir le tranchant
- Surface de découpe : Toujours utiliser une planche à découper ; éviter de couper sur des surfaces dures comme la pierre ou le métal pour protéger le tranchant
- Rangement : Conserver les couteaux au sec et protégés, de préférence dans un bloc à couteaux ou sur un porte-couteaux magnétique
- Sécurité : Les couteaux ont un tranchant très affûté – tenir hors de portée des enfants et manipuler toujours le tranchant avec précaution

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
- Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
- Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
- Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
- Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

- **Lame tranchante** : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
- **Rangement** : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
- **Enfants** : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
- **Première utilisation** : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
- **Surface de coupe** : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

- Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
- Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
- Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

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 du couteau.

Informations sur les dangers

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

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

ES Manual de usuario: Blackwell Set de Cuchillos (Cuchillo de Chef + Cuchillo Santoku + Cuchillo Nakiri + Cuchillo de Oficio) - Estilo Japonés - 67 Capas de Acero Damasco - VG10 - 4 Piezas

Título del producto

Blackwell Set de Cuchillos (Cuchillo de Chef + Cuchillo Santoku + Cuchillo Nakiri + Cuchillo de Oficio) - Estilo Japonés - 67 Capas de Acero Damasco - VG10 - 4 Piezas

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de Chef Blackwell Estilo Japonés
- 1x Cuchillo Santoku Blackwell Estilo Japonés
- 1x Cuchillo Nakiri Blackwell Estilo Japonés
- 1x Cuchillo de Oficio Blackwell Estilo Japonés
- Material: Acero damasco de 67 capas con núcleo de acero VG10, mangos ergonómicos

Instrucciones de uso

- Uso: Cuchillo de chef para picar y cortar carne, verduras y hierbas; Cuchillo santoku para láminas finas de carne, pescado y verduras; Cuchillo nakiri para cortar con precisión verduras y hierbas; Cuchillo de oficio para pelar y tareas de mayor precisión
- Apto para lavavajillas: No – se recomienda lavar a mano para preservar la calidad y el filo
- Limpieza: Limpiar después de cada uso con agua caliente y un paño suave y secar los cuchillos inmediatamente
- Mantenimiento: Afilan los cuchillos regularmente con un set de afilado adecuado para mantener el filo de corte
- Superficie de corte: Utilizar siempre una tabla de cortar; evitar cortar sobre superficies duras como piedra o metal para proteger el filo de la hoja
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos secos y protegidos, preferiblemente en un taco portacuchillos o en un soporte magnético
- Seguridad: Los cuchillos tienen un filo de corte muy afilado – mantener fuera del alcance de los niños y manejar siempre el filo con cuidado

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
- Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
- Afilado: Afilan la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

- Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.
- Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
- Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de acero inoxidable en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
- Antes de desecharlos, envuelva los cuchillos en papel grueso o cartón para proteger a los operarios de residuos.
- Consulte a su ayuntamiento para conocer las instrucciones correctas de separación de residuos en su área.

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 cortante de la hoja.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Produkttitel

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Produktets indhold

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Brugsanvisning

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpte te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 da Chef + Coltello Santoku + Coltello Nakiri + Coltello Office) - Stile Giapponese - 67 Strati Acciaio Damasco - VG10 - 4 Pezzi

Titolo del prodotto

Blackwell Set di Coltelli (Coltello da Chef + Coltello Santoku + Coltello Nakiri + Coltello Office) - Stile Giapponese - 67 Strati Acciaio Damasco - VG10 - 4 Pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da Chef Blackwell Stile Giapponese
- 1x Coltello Santoku Blackwell Stile Giapponese
- 1x Coltello Nakiri Blackwell Stile Giapponese
- 1x Coltello Office Blackwell Stile Giapponese
- Materiale: Acciaio damasco 67 strati con nucleo in acciaio VG10, manici ergonomici

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Coltello da chef per tritare e affettare carne, verdure ed erbe aromatiche; Coltello santoku per fette sottili di carne, pesce e verdure; Coltello nakiri per tagliare con precisione verdure ed erbe; Coltello office per sbucciare e lavori di precisione più fini
- Lavastoviglie: No – si raccomanda il lavaggio a mano per preservare qualità e affilatura
- Pulizia: Pulire dopo ogni utilizzo con acqua calda e un panno morbido e asciugare immediatamente i coltelli
- Manutenzione: Affilare regolarmente i coltelli con un set di affilatura adeguato per mantenere il filo del taglio
- Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere; evitare di tagliare su superfici dure come pietra o metallo per proteggere il filo della lama
- Conservazione: Conservare i coltelli asciutti e protetti, preferibilmente in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico
- Sicurezza: I coltelli hanno un filo di taglio molto affilato – tenere fuori dalla portata dei bambini e maneggiare sempre il filo con cautela

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
- Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
- Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
- Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.
- Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
- Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
- Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti 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 dovuto al filo tagliente della lama.

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 Santoku + Nóż Nakiri + Nóż Kuchenny) - Styl Japoński - 67 Warstw Stali Damasceńskiej - VG10 - 4 Elementy

Tytuł produktu

Blackwell Zestaw Noży (Nóż Szefa Kuchni + Nóż Santoku + Nóż Nakiri + Nóż Kuchenny) - Styl Japoński - 67 Warstw Stali Damasceńskiej - VG10 - 4 Elementy

Zawartość produktu

- 1x Nóż Szefa Kuchni Blackwell Styl Japoński
- 1x Nóż Santoku Blackwell Styl Japoński
- 1x Nóż Nakiri Blackwell Styl Japoński
- 1x Nóż Kuchenny Blackwell Styl Japoński
- Materiał: Stal damasceńska 67 warstw z rdzeniem ze stali VG10, ergonomiczne uchwyty

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nóż szefa kuchni do siekania i krojenia mięsa, warzyw i ziół; Nóż santoku do cienkich plastrów mięsa, ryb i warzyw; Nóż nakiri do precyzyjnego krojenia warzyw i ziół; Nóż kuchenny do obierania i precyzyjnych zadań
- Zmywarka: Nie – zalecane ręczne mycie w celu zachowania jakości i ostrości
- Czyszczenie: Po każdym użyciu czyścić ciepłą wodą i miękką ściereczką, natychmiast osuszając noże
- Konserwacja: Regularnie ostrzyć noże odpowiednim zestawem do ostrzenia, aby utrzymać krawędź tnącą
- Powierzchnia do krojenia: Zawsze używać deski do krojenia; unikać krojenia na twardych powierzchniach, takich jak kamień lub metal, aby chronić krawędź ostrza
- Przechowywanie: Przechowywać noże suche i chronione, najlepiej w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie na noże
- Bezpieczeństwo: Noże mają bardzo ostrą krawędź tnącą – przechowywać poza zasięgiem dzieci i zawsze ostrożnie obchodzić się z krawędzią tnącą

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po myciu osuszyć suchą ściereczką.
- Plamy: Trudne plamy usuwać miękką gąbką i łagodnym roztworem octu. Następnie dokładnie spłukać.
- Unikać: Nie używać stalowych myjek ani ściernych środków czyszczących – uszkadzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stalką, aby utrzymać krawędź tnącą.
- Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
- Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.
- Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
- Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
- Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Trzymać noże poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na miejskie wysypisko odpadów.
- Przed wyrzuceniem zawinąć noże w gruby papier lub tekturę, aby chronić pracowników obsługi odpadów.
- Należy skonsultować się z lokalnym urzędem gminy w celu uzyskania informacji o prawidłowej segregacji odpadów w danym rejonie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża używać rękawic ochronnych.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych ran ciętych z powodu ostrej krawędzi tnącej.

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 + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Tuotteen nimi

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Käyttöohjeet

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpte te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Název výrobku

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Obsah výrobku

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Návod k použití

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpste te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Termék neve

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

A termék tartalma

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Használati utasítás

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpste te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Biztonsági utasítások

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Título do produto

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Conteúdo do produto

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Instruções de utilização

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpheid te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instruções de segurança

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Produkttitel

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Produktinnhold

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Bruksanvisning

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpste te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Titlul produsului

Blackwell Messenset (Koksmes + Santokumes + Nakirimes + Officemes) - Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 4-delig

Conținutul produsului

- 1x Koksmes Blackwell Japanse stijl
- 1x Santokumes Blackwell Japanse stijl
- 1x Nakirimes Blackwell Japanse stijl
- 1x Officemes Blackwell Japanse stijl
- Materiaal: 67 lagen damaststaal met VG10-staalkern, ergonomische handgrepen

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Koksmes voor hakken en snijden van vlees, groenten en kruiden; Santokumes voor dunne plakjes vlees, vis en groenten; Nakirimes voor nauwkeurig snijden van groenten en kruiden; Officemes voor schillen en fijnere precisietaken
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen om de kwaliteit en scherpste te behouden
- Reiniging: Reinig na elk gebruik met warm water en een zachte doek en droog de messen direct af
- Onderhoud: Slijp de messen regelmatig bij met een geschikte scherpenset om de snijrand op peil te houden
- Snijondergrond: Gebruik altijd een snijplank; vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of metaal om de snijrand te beschermen
- Opslag: Bewaar de messen droog en beschermd, bij voorkeur in een messenblok of op een magnetische messenhouder
- Veiligheid: Messen hebben een zeer scherpe snijrand – houd buiten bereik van kinderen en ga altijd voorzichtig met de snijkant om

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

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 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 (Kockkniv + Santokuniv + Nakiriniv + Officeniv) - Japansk Stil - 67 Lager Damaskusstål - VG10 - 4 Delar

Produkttitel

Blackwell Knivset (Kockkniv + Santokuniv + Nakiriniv + Officeniv) - Japansk Stil - 67 Lager Damaskusstål - VG10 - 4 Delar

Produktinnehåll

- 1x Kockkniv Blackwell Japansk Stil
- 1x Santokuniv Blackwell Japansk Stil
- 1x Nakiriniv Blackwell Japansk Stil
- 1x Officeniv Blackwell Japansk Stil
- Material: 67-lagers damaskusstål med VG10-stålkärna, ergonomiska handtag

Användarinstruktioner

- Användning: Kockkniv för att hacka och skära kött, grönsaker och örter; Santokuniv för tunna skivor av kött, fisk och grönsaker; Nakiriniv för exakt skärning av grönsaker och örter; Officeniv för skalning och finare precisionsarbeten
- Diskmaskinsäker: Nej – handtvätt rekommenderas för att bevara kvalitet och skärpa
- Rengöring: Rengör efter varje användning med varmt vatten och en mjuk trasa och torka knivarna omedelbart
- Underhåll: Slip knivarna regelbundet med ett lämpligt slipset för att hålla skärebben i gott skick
- Skärunderlag: Använd alltid en skärbräda; undvik att skära på hårda ytor som sten eller metall för att skydda eggen
- Förvaring: Förvara knivarna torra och skyddade, helst i ett knivblock eller på en magnetisk knivhållare
- Säkerhet: Knivarna har en mycket vass skärebb – förvaras utom räckhåll för barn och hantera alltid skärebben med försiktighet

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
- Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
- Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
- Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

Säkerhetsinstruktioner

- Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
- Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.

- Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
- Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
- Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

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

Farinformation

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

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