

# **NL Handleiding: Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks**

## **Producttitel**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Inhoud van het product**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Onderhouds- en reinigingsinstructies**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Veiligheidsinstructies**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Leeftijdrestricties**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## Instructies voor verwijdering

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Steak Knives Laguiole - Olive Wood - Set of 6**

## **Product Title**

Blackwell Steak Knives Laguiole - Olive Wood - Set of 6

## **Contents of the Product**

- 6x Steak knife (Blade length: 10 cm, Total length: 23 cm, Weight per knife: 77 g)
- Gift packaging
- Material: Stainless steel (blade) and Wood – Olive wood (handle)

## **User Instructions**

- Use: Ideal for cutting steak and grilled meat at the table
- Blade: Smooth stainless steel blade – not serrated
- Dishwasher safe: No – hand washing only is recommended
- Hand wash: Wash with lukewarm water and dry immediately after washing
- Handle care: The olive wood handle is damaged by dishwasher exposure; hand washing prevents deterioration of the wood
- Sharp blade: Keep knives out of reach of children

## **Maintenance and Cleaning Instructions**

- Cleaning: Wash the product by hand immediately after use with warm water and a mild detergent.
- Not dishwasher safe: Wood is not suitable for the dishwasher; this damages the wood and significantly shortens its lifespan.
- Drying: Dry the product thoroughly with a cloth immediately after washing, then allow it to air dry completely.
- Maintenance: Periodically treat the wood with a nourishing oil (e.g. linseed oil or mineral oil) to prevent drying out and to protect the wood.
- Storage: Store the product in a dry, well-ventilated place, not in enclosed damp spaces.

## **Safety Instructions**

- Splinters: Inspect the product for splinters or cracks in the wood before each use.
- Sharp edges: Discontinue use if the wood begins to split or crack.
- Moisture: Do not soak the product in water for extended periods, as this may cause the wood to swell or crack.
- Heat: Avoid prolonged contact with boiling liquids; wood may dry out and crack over time.

## **Age Restrictions**

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

## **Disposal Instructions**

- Wood is a biodegradable material. Dispose of discarded wooden cutlery in the organic waste bin or take it to a composting facility.
- Damaged or treated wood (oiled or lacquered pieces) can be disposed of at a recycling centre.
- Do not dispose of the product in general waste if recycling or composting is available.

*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 Steakmesser Laguiole - Olivenholz - 6 Stück

## **Produkttitel**

Blackwell Steakmesser Laguiole - Olivenholz - 6 Stück

## **Produktinhalt**

- 6x Steakmesser (Klingenlänge: 10 cm, Gesamtlänge: 23 cm, Gewicht pro Messer: 77 g)
- Geschenkverpackung
- Material: Edelstahl (Klinge) und Holz – Olivenholz (Griff)

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Steak und Grillgut am Tisch
- Klinge: Glatte Edelstahlklinge – nicht gezahnt
- Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche empfohlen
- Handwäsche: Mit lauwarmem Wasser waschen und sofort nach dem Waschen abtrocknen
- Griffpflege: Der Olivenholzgriff wird durch die Spülmaschine beschädigt; Handwäsche schützt das Holz
- Scharfe Klinge: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

## **Pflege- und Reinigungshinweise**

- Reinigung: Das Produkt unmittelbar nach dem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen.
- Nicht spülmaschinenfest: Holz ist nicht für die Spülmaschine geeignet; dies beschädigt das Holz und verkürzt die Lebensdauer erheblich.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen sofort gründlich mit einem Tuch abtrocknen und anschließend an der Luft vollständig trocknen lassen.
- Pflege: Das Holz regelmäßig mit einem pflegenden Öl (z. B. Leinöl oder Mineralöl) behandeln, um Austrocknung zu verhindern und das Holz zu schützen.
- Aufbewahrung: Das Produkt an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, nicht in geschlossenen feuchten Räumen.

## **Sicherheitshinweise**

- Splitter: Untersuchen Sie das Produkt vor jeder Verwendung auf Splitter oder Risse im Holz.
- Scharfe Kanten: Stellen Sie die Verwendung ein, wenn das Holz beginnt zu splintern oder Risse zeigt.
- Feuchtigkeit: Das Produkt nicht über längere Zeit in Wasser einweichen, da das Holz quellen oder reißen kann.
- Hitze: Längeren Kontakt mit kochenden Flüssigkeiten vermeiden; Holz kann mit der Zeit austrocknen und reißen.

## **Altersbeschränkungen**

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

### **Entsorgungshinweise**

- Holz ist ein biologisch abbaubares Material. Entsorgen Sie ausgedientes Holzbesteck im Biomüll oder bringen Sie es zu einer Kompostieranlage.
- Beschädigtes oder behandeltes Holz (geölte oder lackierte Teile) kann über den Wertstoffhof entsorgt werden.
- Entsorgen Sie das Produkt nicht im Restmüll, wenn Recycling oder Kompostierung möglich ist.

*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 Couteaux à Steak Laguiole - Bois d'Olivier - Lot de 6**

## **Titre du produit**

Blackwell Couteaux à Steak Laguiole - Bois d'Olivier - Lot de 6

## **Contenu du produit**

- 6x Couteau à steak (Longueur de lame : 10 cm, Longueur totale : 23 cm, Poids par couteau : 77 g)
- Emballage cadeau
- Matériau : Acier inoxydable (lame) et Bois – Bois d'olivier (manche)

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation : Idéal pour couper le steak et les viandes grillées à table
- Lame : Lame lisse en acier inoxydable – non dentelée
- Compatibilité lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement recommandé
- Lavage à la main : Laver à l'eau tiède et sécher immédiatement après le lavage
- Entretien du manche : Le manche en bois d'olivier est endommagé par le lave-vaisselle ; le lavage à la main préserve le bois
- Lame tranchante : Tenir les couteaux hors de portée des enfants

## **Instructions d'entretien et de nettoyage**

- Nettoyage : Laver le produit à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Non adapté au lave-vaisselle : Le bois n'est pas adapté au lave-vaisselle ; cela endommage le bois et réduit considérablement sa durée de vie.
- Séchage : Sécher soigneusement le produit avec un chiffon immédiatement après le lavage, puis laisser sécher à l'air libre.
- Entretien : Traiter périodiquement le bois avec une huile nourrissante (par ex. huile de lin ou huile minérale) pour éviter le dessèchement et protéger le bois.
- Rangement : Conserver le produit dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des espaces humides fermés.

## **Consignes de sécurité**

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures dans le bois.
- Bords tranchants : Cessez d'utiliser le produit si le bois commence à se fendre ou à se fissurer.
- Humidité : Ne pas laisser tremper le produit dans l'eau de manière prolongée, cela peut faire gonfler ou fissurer le bois.
- Chaleur : Évitez un contact prolongé avec des liquides bouillants ; le bois peut se dessécher et se fissurer avec le temps.

## Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

## Instructions d'élimination

- Le bois est un matériau biodégradable. Jetez les couverts en bois usagés dans la poubelle de déchets organiques ou apportez-les à une installation de compostage.
- Le bois endommagé ou traité (pièces huilées ou laquées) peut être déposé dans une déchetterie.
- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères si le recyclage ou le compostage est disponible.

*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 Cuchillos para Carne Laguiole - Madera de Olivo - Set de 6

## **Título del producto**

Blackwell Cuchillos para Carne Laguiole - Madera de Olivo - Set de 6

## **Contenido del producto**

- 6x Cuchillo para carne (Longitud de la hoja: 10 cm, Longitud total: 23 cm, Peso por cuchillo: 77 g)
- Embalaje de regalo
- Material: Acero inoxidable (hoja) y Madera – Madera de olivo (mango)

## **Instrucciones de uso**

- Uso: Ideal para cortar carne a la parrilla y filetes en la mesa
- Hoja: Hoja lisa de acero inoxidable – sin sierra
- Apto para lavavajillas: No – se recomienda lavar únicamente a mano
- Lavado a mano: Lavar con agua tibia y secar inmediatamente tras el lavado
- Cuidado del mango: El mango de madera de olivo se daña en el lavavajillas; el lavado a mano preserva la madera
- Hoja afilada: Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños

## **Instrucciones de mantenimiento y limpieza**

- Limpieza: Lave el producto a mano inmediatamente después de su uso con agua caliente y un detergente suave.
- No apto para lavavajillas: La madera no es apta para el lavavajillas; esto daña la madera y reduce considerablemente su vida útil.
- Secado: Seque el producto inmediatamente después del lavado con un paño y deje que se seque completamente al aire.
- Mantenimiento: Trate periódicamente la madera con un aceite nutritivo (p. ej., aceite de linaza o aceite mineral) para evitar el resecado y proteger la madera.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado, no en espacios cerrados y húmedos.

## **Instrucciones de seguridad**

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas en la madera.
- Bordes afilados: Deje de usar el producto si la madera comienza a astillarse o agrietarse.
- Humedad: No deje el producto en remojo durante períodos prolongados, ya que la madera puede hincharse o agrietarse.
- Calor: Evite el contacto prolongado con líquidos hirviendo; la madera puede resecarse y agrietarse con el tiempo.

## **Restricciones de edad**

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

### **Instrucciones de eliminación**

- La madera es un material biodegradable. Deposite los cubiertos de madera usados en el cubo de residuos orgánicos o llévelos a una instalación de compostaje.
- La madera dañada o tratada (piezas aceitadas o lacadas) puede depositarse en un punto limpio.
- No deseche el producto en la basura general si existe la posibilidad de reciclaje o compostaje.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks**

## **Produkttitel**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Produktets indhold**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Brugsanvisning**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Sikkerhedsinstruktioner**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Aldersbegrænsninger**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## **Bortskaffelsesinstruktioner**

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Coltelli da Bistecca Laguiole - Legno d'Ulivo - Set da 6

## **Titolo del prodotto**

Blackwell Coltelli da Bistecca Laguiole - Legno d'Ulivo - Set da 6

## **Contenuto del prodotto**

- 6x Coltello da bistecca (Lunghezza lama: 10 cm, Lunghezza totale: 23 cm, Peso per coltello: 77 g)
- Confezione regalo
- Materiale: Acciaio inossidabile (lama) e Legno – Legno d'ulivo (manico)

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Ideale per tagliare bistecche e carne grigliata a tavola
- Lama: Lama liscia in acciaio inossidabile – non seghettata
- Adatto alla lavastoviglie: No – si raccomanda esclusivamente il lavaggio a mano
- Lavaggio a mano: Lavare con acqua tiepida e asciugare immediatamente dopo il lavaggio
- Cura del manico: Il manico in legno d'ulivo si deteriora in lavastoviglie; il lavaggio a mano ne preserva l'integrità
- Lama affilata: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini

## **Istruzioni di manutenzione e pulizia**

- Pulizia: Lavare il prodotto a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il legno non è adatto alla lavastoviglie; ciò danneggia il legno e ne riduce significativamente la durata.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente il prodotto con un panno subito dopo il lavaggio, quindi lasciarlo asciugare completamente all'aria.
- Manutenzione: Trattare periodicamente il legno con un olio nutriente (es. olio di lino o olio minerale) per prevenire il disseccamento e proteggere il legno.
- Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato, non in ambienti chiusi e umidi.

## **Istruzioni di sicurezza**

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe nel legno.
- Bordi taglienti: Interrompere l'uso se il legno inizia a scheggiarsi o a presentare crepe.
- Umidità: Non lasciare il prodotto a mollo in acqua per periodi prolungati, poiché il legno potrebbe gonfiarsi o creparsi.
- Calore: Evitare il contatto prolungato con liquidi bollenti; il legno può seccarsi e creparsi nel tempo.

## **Restrizioni di età**

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

## Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno è un materiale biodegradabile. Smaltire le posate in legno usate nel bidone dei rifiuti organici o portarle a un impianto di compostaggio.
- Il legno danneggiato o trattato (pezzi oliati o laccati) può essere smaltito presso un centro di raccolta rifiuti.
- Non smaltire il prodotto nei rifiuti indifferenziati se è disponibile il riciclaggio o il compostaggio.

*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 Noże do Steków Laguiole - Drewno Oliwne - Zestaw 6 Sztuk**

## **Tytuł produktu**

Blackwell Noże do Steków Laguiole - Drewno Oliwne - Zestaw 6 Sztuk

## **Zawartość produktu**

- 6x Nóż do steków (Długość ostrza: 10 cm, Całkowita długość: 23 cm, Waga na nóż: 77 g)
- Opakowanie prezentowe
- Materiał: Stal nierdzewna (ostrze) i Drewno – Drewno oliwne (rękojeść)

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Idealny do krojenia steków i grillowanego mięsa przy stole
- Ostrze: Gładkie ostrze ze stali nierdzewnej – niezębate
- Nadaje się do zmywarki: Nie – zalecane wyłącznie ręczne mycie
- Mycie ręczne: Myć letnią wodą i natychmiast wycierać do sucha po umyciu
- Pielęgnacja rękojeści: Rękojeść z drewna oliwnego ulega uszkodzeniu w zmywarce; ręczne mycie chroni drewno
- Ostre ostrze: Przechowywać noże poza zasięgiem dzieci

## **Instrukcje konserwacji i czyszczenia**

- Czyszczenie: Myć produkt ręcznie bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń.
- Nieodpowiedni do zmywarki: Drewno nie nadaje się do zmywarki; powoduje to uszkodzenie drewna i znacznie skraca jego żywotność.
- Suszenie: Natychmiast po umyciu dokładnie osuszyć produkt ściereczką, a następnie pozostawić do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.
- Konserwacja: Okresowo pielęgnować drewno odpowiednim olejem (np. olejem lnianym lub mineralnym), aby zapobiec wysychaniu i chronić drewno.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, nie w zamkniętych wilgotnych pomieszczeniach.

## **Instrukcje bezpieczeństwa**

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć w drewnie.
- Ostre krawędzie: Zaprzestań używania produktu, jeśli drewno zaczyna się łupać lub pękać.
- Wilgoć: Nie moczyć produktu w wodzie przez dłuższy czas, gdyż może to spowodować pęcznienie lub pękanie drewna.
- Ciepło: Unikaj długotrwałego kontaktu z wrzącymi cieczami; drewno może z czasem wysychać i pękać.

## **Ograniczenia wiekowe**

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

## **Instrukcje utylizacji**

- Drewno jest materiałem biodegradowalnym. Zużyte drewniane sztuczce wyrzucaj do pojemnika na odpady organiczne lub dostarcz do kompostowni.
- Uszkodzone lub impregnowane drewno (naoliwione lub lakierowane) można oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów (PSZOK).
- Nie wyrzucaj produktu do odpadów zmieszanych, jeśli dostępne jest recykling lub kompostowanie.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks**

## **Tuotteen nimi**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Tuotteen sisältö**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Käyttöohjeet**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Huolto- ja puhdistusohjeet**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Turvallisuusohjeet**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Ikärajotukset**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## Hävittämisoheet

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Název výrobku**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Obsah výrobku**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Návod k použití**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Pokyny pro údržbu a čištění**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Bezpečnostní pokyny**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Věková omezení**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## **Pokyny k likvidaci**

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Termék neve**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **A termék tartalma**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Használati utasítás**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Karbantartási és tisztítási útmutató**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Biztonsági utasítások**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Korhatar**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## **Ártalmatlanítási útmutató**

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Título do produto**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Conteúdo do produto**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Instruções de utilização**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Instruções de manutenção e limpeza**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Instruções de segurança**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Restrições de idade**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## Instruções de eliminação

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks**

## **Produkttitel**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Produktinnhold**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Bruksanvisning**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Sikkerhetsinstruksjoner**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Aldersbegrensninger**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## **Avhendingsinstruksjoner**

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Titlul produsului**

Blackwell Steakmessen Laguiole - Olijfhout - 6 Stuks

## **Conținutul produsului**

- 6x Steakmes (Lemmetlengte: 10 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht per mes: 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en Hout – Olijfhout (handvat)

## **Instrucțiuni de utilizare**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en gegrild vlees aan tafel
- Lemmet: Glad roestvrijstalen lemmet – niet gekarteld
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
- Handwas: Was de messen met lauwwarm water en droog ze direct na het wassen af
- Onderhoud handvat: Het olijfhouten handvat tast aan bij contact met water in de vaatwasser; handwassen voorkomt beschadiging van het hout
- Scherp lemmet: Houd de messen buiten bereik van kinderen

## **Instrucțiuni de întreținere și curățare**

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

## **Instrucțiuni de siguranță**

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

## **Restricții de vârstă**

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

## **Instructiuni de eliminare**

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

*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 Stektnivar Laguiole - Olivträ - Set om 6**

## **Produkttitel**

Blackwell Stektnivar Laguiole - Olivträ - Set om 6

## **Produktinnehåll**

- 6x Stekkniv (Bladlängd: 10 cm, Total längd: 23 cm, Vikt per kniv: 77 g)
- Presentförpackning
- Material: Rostfritt stål (blad) och Trä – Olivträ (handtag)

## **Användarinstruktioner**

- Användning: Idealisk för att skära stek och grillat kött vid bordet
- Blad: Slät klinga i rostfritt stål – ej tandad
- Diskmaskinssäker: Nej – enbart handtvätt rekommenderas
- Handtvätt: Tvätta med ljummet vatten och torka omedelbart efter tvätt
- Skötsel av handtag: Handtaget av olivträ skadas av diskmaskinen; handtvätt skyddar träet
- Vass klinga: Förvara knivar utom räckhåll för barn

## **Underhålls- och rengöringsinstruktioner**

- Rengöring: Diska produkten för hand direkt efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Ej diskmaskinsäker: Trä är inte lämpligt för diskmaskinen; detta skadar träet och förkortar dess livslängd avsevärt.
- Torkning: Torka produkten noggrant med en duk direkt efter diskning och låt den sedan lufttorka helt.
- Underhåll: Behandla träet regelbundet med en vårdande olja (t.ex. linolja eller mineralolja) för att förhindra uttorkning och skydda träet.
- Förvaring: Förvara produkten på en torr, välventilerad plats, inte i slutna fuktiga utrymmen.

## **Säkerhetsinstruktioner**

- Splitter: Inspektera produkten före varje användning för splitter eller sprickor i träet.
- Vassa kanter: Sluta använda produkten om träet börjar spricka eller få sprickor.
- Fukt: Blötlägg inte produkten i vatten under längre tid, eftersom detta kan få träet att svälla eller spricka.
- Värme: Undvik långvarig kontakt med kokande vätskor; trä kan torka ut och spricka med tiden.

## **Åldersbegränsningar**

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

## **Avfallsinstruktioner**

- Trä är ett biologiskt nedbrytbart material. Kasserade träbestick kan läggas i kompostbehållaren eller lämnas till en komposteringsanläggning.

- Skadat eller behandlat trä (olja eller lackerade delar) kan lämnas till en återvinningscentral.
- Kasta inte produkten i restavfallet om återvinning eller kompostering finns tillgänglig.

*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.*