

NL Handleiding: Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Producttitel

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Inhoud van het product

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpheid van het lemmet te behouden.

Veiligheidsinstructies

- **Snijgevaar:** Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- **Bewaar messen veilig** in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- **Kinderen:** Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- **Houten handgreep:** Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- **Het lemmet:** Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- **Het houten handvat:** Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- **Lever het complete mes** indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Gevaarinformatie

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

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.

User Manual: Blackwell Knife Block - Noire - Chef's Knife, Santoku Knife, Bread Knife, Office Knife & Peeling Knife 6-piece

Product Title

Blackwell Knife Block - Noire - Chef's Knife, Santoku Knife, Bread Knife, Office Knife & Peeling Knife 6-piece

Contents of the Product

- 1x Chef's Knife Noire (Blade length 20 cm, Total length 34 cm, 212 grams)
- 1x Bread Knife Noire (Blade length 20 cm, Total length 34 cm, 199 grams)
- 1x Santoku Knife Noire (Blade length 17 cm, Total length 31 cm, 212 grams)
- 1x Office Knife Noire (Blade length 13 cm, Total length 24 cm, 119 grams)
- 1x Peeling Knife Noire (Blade length 9 cm, Total length 20.5 cm, 109 grams)
- 1x Wooden Knife Block Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 grams)
- Knife material: Stainless steel (RVS)
- Knife block material: Wood with black finish

User Instructions

- Use of chef's knife (20 cm): suitable for chopping and cutting vegetables, meat and herbs
- Use of santoku knife (17 cm): ideal for thin, even slices of vegetables, fish and fine ingredients
- Use of bread knife (20 cm): suitable for cutting bread and pastry without crumbling
- Use of office knife (13 cm): suitable for smaller cutting tasks such as trimming meat and cutting fruit
- Use of peeling knife (9 cm): suitable for precise peeling and fine detail work
- Knife hardness: approx. 55–58 HRC; suitable for versatile daily kitchen use
- Dishwasher safe: No – hand washing with warm water and mild detergent is required for both the knives and the knife block
- Dry knives immediately after washing to prevent rust
- Do not soak the knife block in water; dry immediately after washing and store in a dry place
- Knives are sharp; handle with care and keep out of reach of children
- Store knives in the knife block to prevent injury and blade damage

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash the knife with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
- Not dishwasher safe: Dishwashing damages the wooden handle — the wood may crack, shrink, or loosen.
- Handle care: Periodically treat the wooden handle with a nourishing oil (e.g. linseed oil or a dedicated wood treatment oil) to prevent drying out.
- Soaking: Do not leave the knife submerged in water for extended periods — this damages the wood.
- Sharpening: Use a whetstone or knife sharpener to maintain the sharpness of the blade.

Safety Instructions

- Cut hazard: Knives are sharp. Always handle the knife with the blade pointing away from you.
- Store knives safely in a knife block, on a magnetic strip, or with a blade guard — never loose in a drawer.
- Children: Keep knives out of the reach of children.
- Wooden handle: Regularly inspect the handle for cracks or loose parts. Do not use the knife if the handle is damaged.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- The blade: Take the metal blade to a metal recycling point or recycling centre.
- The wooden handle: Untreated wood can be disposed of via organic/green waste. Treated or oiled wood should go in the general waste bin.
- If possible, bring the complete knife to a recycling centre for separate processing of metal and wood.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection.

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Messerblock - Noire - Kochmesser, Santokumesser, Brotmesser, Officemesser & Schälmesser 6-teilig

Produkttitel

Blackwell Messerblock - Noire - Kochmesser, Santokumesser, Brotmesser, Officemesser & Schälmesser 6-teilig

Produktinhalt

- 1x Kochmesser Noire (Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 34 cm, 212 Gramm)
- 1x Brotmesser Noire (Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 34 cm, 199 Gramm)
- 1x Santokumesser Noire (Klingenlänge 17 cm, Gesamtlänge 31 cm, 212 Gramm)
- 1x Officemesser Noire (Klingenlänge 13 cm, Gesamtlänge 24 cm, 119 Gramm)
- 1x Schälmesser Noire (Klingenlänge 9 cm, Gesamtlänge 20,5 cm, 109 Gramm)
- 1x Holzmesserblock Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 Gramm)
- Messermaterial: Rostfreier Stahl (RVS)
- Messerblock-Material: Holz mit schwarzer Oberfläche

Benutzeranleitung

- Verwendung Kochmesser (20 cm): geeignet zum Hacken und Schneiden von Gemüse, Fleisch und Kräutern
- Verwendung Santokumesser (17 cm): ideal für dünne, gleichmäßige Scheiben von Gemüse, Fisch und feinen Zutaten
- Verwendung Brotmesser (20 cm): geeignet zum Schneiden von Brot und Gebäck ohne Krümeln
- Verwendung Officemesser (13 cm): geeignet für kleinere Schnidaufgaben wie das Parieren von Fleisch und das Schneiden von Obst
- Verwendung Schälmesser (9 cm): geeignet für präzises Schälen und Feinarbeit
- Messerhärte: ca. 55–58 HRC; geeignet für vielseitigen täglichen Küchengebrauch
- Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ist für Messer und Messerblock erforderlich
- Messer nach dem Waschen sofort abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden
- Messerblock nicht in Wasser einweichen; sofort nach dem Waschen abtrocknen und trocken aufbewahren
- Messer sind scharf; vorsichtig handhaben und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren
- Messer im Messerblock aufbewahren, um Verletzungen und Klingenschäden zu vermeiden

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel waschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Spülmaschinenreinigung beschädigt den Holzgriff — das Holz kann reißen, schrumpfen oder sich lösen.
- Griffpflege: Den Holzgriff regelmäßig mit einem pflegenden Öl behandeln (z. B. Leinöl oder einem

speziellen Holzpflegeöl), um Austrocknung zu verhindern.

- Einweichen: Das Messer nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen — dies beschädigt das Holz.
- Schärfen: Verwenden Sie einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Messer sind scharf. Halten Sie das Messer stets mit der Klinge von sich weg.
- Bewahren Sie Messer sicher in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzhülle auf — niemals lose in einer Schublade.
- Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Holzgriff: Überprüfen Sie den Griff regelmäßig auf Risse oder lose Teile. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Die Klinge: Bringen Sie die Metallklinge zu einer Metallsammelstelle oder einem Wertstoffhof.
- Der Holzgriff: Unbehandeltes Holz kann über den Bioabfall oder Grünschnitt entsorgt werden. Behandeltes oder geöltes Holz gehört in den Restmüll.
- Geben Sie das komplette Messer wenn möglich an einem Wertstoffhof ab, wo Metall und Holz getrennt verarbeitet werden können.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz 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 Bloc à Couteaux - Noire - Couteau de Chef, Santoku, Couteau à Pain, Couteau d'Office & Couteau à Éplucher 6 pièces

Titre du produit

Blackwell Bloc à Couteaux - Noire - Couteau de Chef, Santoku, Couteau à Pain, Couteau d'Office & Couteau à Éplucher 6 pièces

Contenu du produit

- 1x Couteau de Chef Noire (Longueur de lame 20 cm, Longueur totale 34 cm, 212 grammes)
- 1x Couteau à Pain Noire (Longueur de lame 20 cm, Longueur totale 34 cm, 199 grammes)
- 1x Couteau Santoku Noire (Longueur de lame 17 cm, Longueur totale 31 cm, 212 grammes)
- 1x Couteau d'Office Noire (Longueur de lame 13 cm, Longueur totale 24 cm, 119 grammes)
- 1x Couteau à Éplucher Noire (Longueur de lame 9 cm, Longueur totale 20,5 cm, 109 grammes)
- 1x Bloc à Couteaux en Bois Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 grammes)
- Matériau des couteaux : Acier inoxydable (RVS)
- Matériau du bloc : Bois avec finition noire

Instructions d'utilisation

- Utilisation du couteau de chef (20 cm) : adapté pour hacher et couper les légumes, la viande et les herbes
- Utilisation du couteau santoku (17 cm) : idéal pour des tranches fines et uniformes de légumes, poisson et ingrédients fins
- Utilisation du couteau à pain (20 cm) : adapté pour couper le pain et les pâtisseries sans émietter
- Utilisation du couteau d'office (13 cm) : adapté aux petites tâches de découpe comme parer la viande et couper les fruits
- Utilisation du couteau à éplucher (9 cm) : adapté pour éplucher avec précision et les travaux de finesse
- Dureté des couteaux : env. 55–58 HRC ; adapté à un usage quotidien polyvalent en cuisine
- Compatibilité lave-vaisselle : Non – le lavage à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux est requis pour les couteaux et le bloc
- Sécher les couteaux immédiatement après le lavage pour éviter la rouille
- Ne pas faire tremper le bloc à couteaux dans l'eau ; sécher immédiatement après le lavage et conserver dans un endroit sec
- Les couteaux sont tranchants ; manipuler avec soin et tenir hors de portée des enfants
- Ranger les couteaux dans le bloc pour éviter les blessures et les dommages aux lames

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
- Ne pas passer au lave-vaisselle : Le lave-vaisselle endommage le manche en bois — le bois peut se fissurer, se rétrécir ou se détacher.
- Entretien du manche : Traiter périodiquement le manche en bois avec une huile nourrissante (par ex. huile

de lin ou une huile de traitement du bois spécifique) pour éviter le dessèchement.

- Trempage : Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau — cela endommage le bois.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux pour maintenir le tranchant de la lame.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux sont tranchants. Manipulez toujours le couteau avec le tranchant orienté à l'opposé de vous.
- Rangez les couteaux en sécurité dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame — jamais en vrac dans un tiroir.
- Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
- Manche en bois : Inspectez régulièrement le manche pour détecter des fissures ou des pièces desserrées. N'utilisez pas le couteau si le manche est endommagé.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants en tout temps.

Instructions d'élimination

- La lame : Apportez la lame métallique à un point de collecte pour métaux ou à une déchetterie.
- Le manche en bois : Le bois non traité peut être éliminé via les déchets verts ou organiques. Le bois traité ou huilé doit être mis dans les ordures ménagères.
- Si possible, apportez le couteau complet à une déchetterie pour un traitement séparé du métal et du bois.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant emploi.
- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant 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 Taco de Cuchillos - Noire - Cuchillo de Chef, Santoku, Cuchillo para Pan, Cuchillo de Oficio & Cuchillo Pelador 6 piezas

Título del producto

Blackwell Taco de Cuchillos - Noire - Cuchillo de Chef, Santoku, Cuchillo para Pan, Cuchillo de Oficio & Cuchillo Pelador 6 piezas

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de Chef Noire (Longitud de hoja 20 cm, Longitud total 34 cm, 212 gramos)
- 1x Cuchillo para Pan Noire (Longitud de hoja 20 cm, Longitud total 34 cm, 199 gramos)
- 1x Cuchillo Santoku Noire (Longitud de hoja 17 cm, Longitud total 31 cm, 212 gramos)
- 1x Cuchillo de Oficio Noire (Longitud de hoja 13 cm, Longitud total 24 cm, 119 gramos)
- 1x Cuchillo Pelador Noire (Longitud de hoja 9 cm, Longitud total 20,5 cm, 109 gramos)
- 1x Taco de Cuchillos de Madera Noire (18 x 19 x 20 cm, 1420 gramos)
- Material de los cuchillos: Acero inoxidable (RVS)
- Material del taco: Madera con acabado negro

Instrucciones de uso

- Uso del cuchillo de chef (20 cm): apto para picar y cortar verduras, carne y hierbas
- Uso del cuchillo santoku (17 cm): ideal para lonchas finas y uniformes de verduras, pescado e ingredientes delicados
- Uso del cuchillo para pan (20 cm): apto para cortar pan y repostería sin desmigalar
- Uso del cuchillo de oficio (13 cm): apto para tareas de corte menores como deshuesar carne y cortar fruta
- Uso del cuchillo pelador (9 cm): apto para pelar con precisión y trabajos de detalle
- Dureza de los cuchillos: aprox. 55–58 HRC; apto para un uso diario versátil en cocina
- Apto para lavavajillas: No – el lavado a mano con agua caliente y detergente suave es necesario tanto para los cuchillos como para el taco
- Secar los cuchillos inmediatamente después del lavado para evitar la oxidación
- No remojar el taco de cuchillos en agua; secar inmediatamente tras el lavado y almacenar en un lugar seco
- Los cuchillos son afilados; manipular con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños
- Guardar los cuchillos en el taco para evitar lesiones y daños en las hojas

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y un lavavajillas suave. Séquelo inmediatamente después del lavado con un paño seco.
- No apto para lavavajillas: El lavado en lavavajillas daña el mango de madera — la madera puede agrietarse, encogerse o desprenderse.
- Cuidado del mango: Trate periódicamente el mango de madera con un aceite nutritivo (p. ej. aceite de linaza o un aceite específico para madera) para evitar el resecamiento.

- Remojo: No deje el cuchillo sumergido en agua durante períodos prolongados — esto daña la madera.
- Afilado: Utilice una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener el filo de la hoja.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos son afilados. Mantenga siempre el cuchillo con el filo orientado hacia el lado opuesto a usted.
- Guarde los cuchillos de forma segura en un taco portacuchillos, en una tira magnética o con una funda protectora — nunca sueltos en un cajón.
- Niños: Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Mango de madera: Inspeccione el mango regularmente para detectar grietas o piezas sueltas. No utilice el cuchillo si el mango está dañado.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- La hoja: Lleve la hoja metálica a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- El mango de madera: La madera sin tratar puede eliminarse a través de los residuos orgánicos o de jardín. La madera tratada o aceitada debe ir al contenedor de residuos generales.
- Si es posible, lleve el cuchillo completo a un punto limpio para el tratamiento separado del metal y la madera.

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo 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 Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produkttitel

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produktets indhold

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Brugsanvisning

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Sikkerhedsinstruktioner

- **Snijgevaar:** Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- **Bewaar messen veilig** in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- **Kinderen:** Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- **Houten handgreep:** Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- **Het lemmet:** Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- **Het houten handvat:** Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- **Lever het complete mes** indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Fareoplysninger

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

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 Blocco Coltelli - Noire - Coltello da Chef, Santoku, Coltello da Pane, Coltello da Ufficio & Coltello Pelatore 6 pezzi

Titolo del prodotto

Blackwell Blocco Coltelli - Noire - Coltello da Chef, Santoku, Coltello da Pane, Coltello da Ufficio & Coltello Pelatore 6 pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da Chef Noire (Lunghezza lama 20 cm, Lunghezza totale 34 cm, 212 grammi)
- 1x Coltello da Pane Noire (Lunghezza lama 20 cm, Lunghezza totale 34 cm, 199 grammi)
- 1x Coltello Santoku Noire (Lunghezza lama 17 cm, Lunghezza totale 31 cm, 212 grammi)
- 1x Coltello da Ufficio Noire (Lunghezza lama 13 cm, Lunghezza totale 24 cm, 119 grammi)
- 1x Coltello Pelatore Noire (Lunghezza lama 9 cm, Lunghezza totale 20,5 cm, 109 grammi)
- 1x Blocco Coltelli in Legno Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 grammi)
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile (RVS)
- Materiale blocco: Legno con finitura nera

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo del coltello da chef (20 cm): adatto per tritare e tagliare verdure, carne ed erbe aromatiche
- Utilizzo del coltello santoku (17 cm): ideale per fette sottili e uniformi di verdure, pesce e ingredienti fini
- Utilizzo del coltello da pane (20 cm): adatto per tagliare pane e prodotti da forno senza sbriciolare
- Utilizzo del coltello da ufficio (13 cm): adatto per piccoli compiti di taglio come rifilare la carne e tagliare la frutta
- Utilizzo del coltello pelatore (9 cm): adatto per sbucciare con precisione e lavori di dettaglio
- Durezza dei coltelli: ca. 55–58 HRC; adatto per un uso quotidiano versatile in cucina
- Lavabile in lavastoviglie: No – il lavaggio a mano con acqua calda e detergente delicato è necessario sia per i coltelli che per il blocco
- Asciugare i coltelli immediatamente dopo il lavaggio per evitare la ruggine
- Non immergere il blocco coltelli in acqua; asciugare immediatamente dopo il lavaggio e conservare in un luogo asciutto
- I coltelli sono affilati; maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini
- Riporre i coltelli nel blocco per evitare lesioni e danni alle lame

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavate il coltello a mano con acqua calda e un detergente delicato. Asciugatelo immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il lavaggio in lavastoviglie danneggia il manico in legno — il legno può spaccarsi, restringersi o staccarsi.
- Cura del manico: Trattate periodicamente il manico in legno con un olio nutriente (es. olio di lino o un olio specifico per il trattamento del legno) per prevenire l'essiccazione.

- Ammollo: Non lasciate il coltello immerso nell'acqua a lungo — questo danneggia il legno.
- Affilatura: Utilizzate una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere il filo della lama.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di tagli: I coltelli sono affilati. Maneggiate sempre il coltello con la lama rivolta lontano da voi.
- Conservate i coltelli in modo sicuro in un ceppo portacoltelli, su una barra magnetica o con una protezione per la lama — mai sciolti in un cassetto.
- Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Manico in legno: Ispezionate regolarmente il manico per verificare la presenza di crepe o parti allentate. Non utilizzate il coltello se il manico è danneggiato.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- La lama: Portate la lama in metallo a un punto di raccolta per metalli o a un centro di riciclaggio.
- Il manico in legno: Il legno non trattato può essere smaltito tramite i rifiuti organici/verdi. Il legno trattato o oliato va nei rifiuti indifferenziati.
- Se possibile, portate il coltello completo a un centro di riciclaggio per il trattamento separato di metallo e legno.

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Blackwell Blok na Noże - Noire - Nóż Szefa Kuchni, Santoku, Nóż do Chleba, Nóż Biurowy & Nóż do Obierania 6-częściowy

Tytuł produktu

Blackwell Blok na Noże - Noire - Nóż Szefa Kuchni, Santoku, Nóż do Chleba, Nóż Biurowy & Nóż do Obierania 6-częściowy

Zawartość produktu

- 1x Nóż Szefa Kuchni Noire (Długość ostrza 20 cm, Całkowita długość 34 cm, 212 gramów)
- 1x Nóż do Chleba Noire (Długość ostrza 20 cm, Całkowita długość 34 cm, 199 gramów)
- 1x Nóż Santoku Noire (Długość ostrza 17 cm, Całkowita długość 31 cm, 212 gramów)
- 1x Nóż Biurowy Noire (Długość ostrza 13 cm, Całkowita długość 24 cm, 119 gramów)
- 1x Nóż do Obierania Noire (Długość ostrza 9 cm, Całkowita długość 20,5 cm, 109 gramów)
- 1x Drewniany Blok na Noże Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gramów)
- Materiał noży: Stal nierdzewna (RVS)
- Materiał bloku: Drewno z czarnym wykończeniem

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie noża szefa kuchni (20 cm): odpowiedni do siekania i krojenia warzyw, mięsa i ziół
- Zastosowanie noża santoku (17 cm): idealny do cienkich, równomiernych plasterków warzyw, ryb i delikatnych składników
- Zastosowanie noża do chleba (20 cm): odpowiedni do krojenia chleba i ciast bez kruszenia
- Zastosowanie noża biurowego (13 cm): odpowiedni do mniejszych zadań krojenia, takich jak przycinanie mięsa i krojenie owoców
- Zastosowanie noża do obierania (9 cm): odpowiedni do precyzyjnego obierania i drobnych prac
- Twardość noży: ok. 55–58 HRC; odpowiedni do wszechstronnego codziennego użytku w kuchni
- Zmywarka: Nie – mycie ręczne ciepłą wodą z łagodnym detergentem jest wymagane zarówno dla noży, jak i bloku
- Osuszać noże natychmiast po myciu, aby zapobiec rdzewieniu
- Nie moczyć bloku na noże w wodzie; osuszyć natychmiast po myciu i przechowywać w suchym miejscu
- Noże są ostre; obchodzić się ostrożnie i przechowywać z dala od dzieci
- Przechowywać noże w bloku, aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniu ostrzy

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po umyciu wytrzyj do sucha czystą ściereczką.
- Nie nadaje się do zmywarki: Mycie w zmywarce niszczy drewnianą rękojeść — drewno może pękać, kurczyć się lub luzować.
- Pielęgnacja rękojeści: Okresowo olejuj drewnianą rękojeść odpowiednim olejem do drewna (np. olejem lnianym), aby zapobiec wysychaniu.

- **Moczenie:** Nie pozostawiaj noża zanurzonego w wodzie przez długi czas — powoduje to uszkodzenie drewna.
- **Ostrzenie:** Używaj osetki lub ostrzałki do noży, aby utrzymać ostrość ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ryzyko skaleczeń:** Noże są ostre. Zawsze trzymaj nóż z ostrzem skierowanym od siebie.
- **Przechowuj** noże bezpiecznie w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza — nigdy luzem w szufladzie.
- **Dzieci:** Przechowywać noże poza zasięgiem dzieci.
- **Drewniana rękojeść:** Regularnie sprawdzaj rękojeść pod kątem pęknięć lub luźnych części. Nie używaj noża, jeśli rękojeść jest uszkodzona.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Noże należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- **Ostrze:** Metalowe ostrze należy dostarczyć do punktu zbiórki metali lub centrum recyklingu.
- **Drewniana rękojeść:** Nieprzetworzone drewno można wyrzucić do pojemnika na odpady zielone lub organiczne. Drewno przetworzone lub impregnowane olejami należy wyrzucić do pojemnika na odpady zmieszane.
- Jeśli to możliwe, dostarcz cały nóż do punktu selektywnej zbiórki odpadów w celu oddzielnego przetworzenia metalu i drewna.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Tuotteen nimi

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Käyttöohjeet

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Turvallisuusohjeet

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohteet

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Varoitukset

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Vaaratiedot

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

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 Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Název výrobku

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Obsah výrobku

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Návod k použití

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Bezpečnostní pokyny

- **Snijgevaar:** Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- **Bewaar messen veilig** in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- **Kinderen:** Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- **Houten handgreep:** Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- **Het lemmet:** Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- **Het houten handvat:** Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- **Lever het complete mes** indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Varování

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informace o nebezpečí

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

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 Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Termék neve

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

A termék tartalma

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Használati utasítás

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Biztonsági utasítások

- Snijgevaar: Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- Bewaar messen veilig in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Houten handgreep: Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Het lemmet: Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten handvat: Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- Lever het complete mes indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Figyelmeztetések

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

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

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 Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Título do produto

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Conteúdo do produto

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Instruções de utilização

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Instruções de segurança

- **Snijgevaar:** Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- **Bewaar messen veilig** in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- **Kinderen:** Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- **Houten handgreep:** Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- **Het lemmet:** Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- **Het houten handvat:** Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- **Lever het complete mes** indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Avisos

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informações sobre perigos

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

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 Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produkttitel

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produktinnhold

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Bruksanvisning

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Sikkerhetsinstruksjoner

- **Snijgevaar:** Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- **Bewaar messen veilig** in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- **Kinderen:** Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- **Houten handgreep:** Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- **Het lemmet:** Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- **Het houten handvat:** Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- **Lever het complete mes** indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Advarsler

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informasjon om farer

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

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 Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Titlul produsului

Blackwell Messenblok - Noire - Koksmes, Santokumes, Broodmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Conținutul produsului

- 1x Koksmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 212 gram)
- 1x Broodmes Noire (Lemmetlengte 20 cm, Totale lengte 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokumes Noire (Lemmetlengte 17 cm, Totale lengte 31 cm, 212 gram)
- 1x Officemes Noire (Lemmetlengte 13 cm, Totale lengte 24 cm, 119 gram)
- 1x Schilmes Noire (Lemmetlengte 9 cm, Totale lengte 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Houten Messenblok Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (RVS)
- Materiaal messenblok: Hout met zwarte afwerking

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik koksmes (20 cm): geschikt voor het hakken en snijden van groenten, vlees en kruiden
- Gebruik santokumes (17 cm): ideaal voor dunne, gelijkmatige plakken groente, vis en fijne ingrediënten
- Gebruik broodmes (20 cm): geschikt voor het snijden van brood en gebak zonder kruimelen
- Gebruik officemes (13 cm): geschikt voor kleinere snijtaken zoals het bijwerken van vlees en het snijden van fruit
- Gebruik schilmes (9 cm): geschikt voor nauwkeurig schillen en fijn precisiewerk
- Hardheid messen: ca. 55–58 HRC; geschikt voor veelzijdig dagelijks keukengebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een mild afwasmiddel is vereist voor zowel de messen als het messenblok
- Messen direct afdrogen na het wassen om roestvorming te voorkomen
- Messenblok niet laten weken in water; direct afdrogen na het wassen en bewaren op een droge plaats
- Messen zijn scherp; voorzichtig hanteren en buiten bereik van kinderen bewaren
- Messen opbergen in het messenblok om letsel en beschadiging van de lemmetten te voorkomen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpste van het lemmet te behouden.

Instrucțiuni de siguranță

- **Snijgevaar:** Messen zijn scherp. Hanteer het mes altijd met de snijkant van u af gericht.
- **Bewaar messen veilig** in een messenblok, op een magneetstrip of met een beschermhoes — nooit los in een lade.
- **Kinderen:** Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- **Houten handgreep:** Controleer de handgreep regelmatig op scheuren of loszittende delen. Gebruik het mes niet als de handgreep beschadigd is.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- **Het lemmet:** Breng het metalen lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- **Het houten handvat:** Hout kan worden afgevoerd via de GFT-container of het groenafval, mits onbehandeld. Behandeld of geoliede hout gaat bij het restafval.
- **Lever het complete mes** indien mogelijk in bij een milieustraat voor gescheiden verwerking van metaal en hout.

Avertismente

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Informații despre pericole

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

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 Knivblock - Noire - Kockkniv, Santokukniv, Brödkniv, Offickniv & Skalkniv 6 delar

Produkttitel

Blackwell Knivblock - Noire - Kockkniv, Santokukniv, Brödkniv, Offickniv & Skalkniv 6 delar

Produktinnehåll

- 1x Kockkniv Noire (Bladlängd 20 cm, Total längd 34 cm, 212 gram)
- 1x Brödkniv Noire (Bladlängd 20 cm, Total längd 34 cm, 199 gram)
- 1x Santokukniv Noire (Bladlängd 17 cm, Total längd 31 cm, 212 gram)
- 1x Offickniv Noire (Bladlängd 13 cm, Total längd 24 cm, 119 gram)
- 1x Skalkniv Noire (Bladlängd 9 cm, Total längd 20,5 cm, 109 gram)
- 1x Knivblock i Trä Noire (18 × 19 × 20 cm, 1420 gram)
- Knivmaterial: Rostfritt stål (RVS)
- Knivblockmaterial: Trä med svart finish

Användarinstruktioner

- Användning av kockkniv (20 cm): lämplig för att hacka och skära grönsaker, kött och örter
- Användning av santokukniv (17 cm): idealisk för tunna, jämna skivor av grönsaker, fisk och fina ingredienser
- Användning av brödkniv (20 cm): lämplig för att skära bröd och bakverk utan att smula
- Användning av offickniv (13 cm): lämplig för mindre skäruppgifter som att putsa kött och skära frukt
- Användning av skalkniv (9 cm): lämplig för exakt skalning och fint precisionsarbete
- Knivarnas hårdhet: ca. 55–58 HRC; lämplig för mångsidigt dagligt kökbruk
- Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt med varmt vatten och mild diskmedel krävs för både knivar och knivblock
- Torka knivarna omedelbart efter tvätt för att förhindra rostbildning
- Lägg inte knivblocket i blöt; torka omedelbart efter tvätt och förvara på en torr plats
- Knivarna är vassa; hantera varsamt och förvara utom räckhåll för barn
- Förvara knivarna i knivblocket för att förhindra skador och skador på eggen

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven för hand med varmt vatten och mild diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
- Inte diskmaskinssäker: Diskning i diskmaskin skadar trähandtaget — träet kan spricka, krympa eller lossna.
- Handtagsvård: Behandla trähandtaget regelbundet med en närande olja (t.ex. linolja eller en dedikerad träbehandlingsolja) för att förhindra uttorkning.
- Blötläggning: Låt inte kniven ligga nedsänkt i vatten under längre tid — detta skadar träet.
- Slipning: Använd ett bryne eller en knivslipare för att bibehålla bladets skärpa.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Knivar är vassa. Håll alltid kniven med eggen riktad bort från dig.
- Förvara knivar säkert i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd — aldrig lösa i en låda.
- Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
- Trähandtag: Kontrollera handtaget regelbundet för sprickor eller lösa delar. Använd inte kniven om handtaget är skadat.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Bladet: Lämna metallbladet till en samlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Trähandtaget: Obehandlat trä kan lämnas som trädgårds- eller organiskt avfall. Behandlat eller oljat trä ska lämnas som restavfall.
- Om möjligt, lämna in hela kniven på en återvinningscentral för separat hantering av metall och trä.

Varningar

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

Farinformation

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

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