

NL Handleiding: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Producttitel

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Inhoud van het product

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: Diamant Sabatier Knife Block Riyouri Black 6-piece

Product Title

Diamant Sabatier Knife Block Riyouri Black 6-piece

Contents of the Product

- 1x Knife block (Width 200 mm, Height 300 mm) – black oak wood
- 1x Chef's knife Riyouri (Blade length 20 cm)
- 1x Bread knife Riyouri (Blade length 20 cm)
- 1x Santoku knife Riyouri (Blade length 17 cm)
- 1x Paring knife Riyouri (Blade length 13 cm)
- 1x Paring knife Riyouri (Blade length 11 cm)
- Material knives: Stainless steel (X45CrMoV15)
- Material block: Oak wood

User Instructions

- Use: Suitable for cutting, chopping and peeling vegetables, meat, bread and herbs; each knife is designed for specific cutting tasks (see contents for individual applications)
- Cutting surface: Use only on a wooden or plastic cutting board; hard surfaces (glass, stone, ceramic) will damage the blade
- Dishwasher safe: Yes, but hand-washing is recommended – wash with warm water and a drop of dish soap and dry immediately to prevent oxidation
- Storage: Always store knives in the included knife block to protect the blade and ensure safety
- Blade maintenance: Sharpen regularly with a honing steel or whetstone to maintain sharpness
- Steel hardness: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – long-lasting edge without brittleness
- Sharpening method: European grind
- Handle: Anti-slip texture for a secure grip, even with wet hands
- Safety: Knives are sharp – keep out of reach of children; never catch a falling knife

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

- **Sharp blade:** Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
- **Storage:** Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.
- **Children:** Keep knives out of the reach of children.
- **First use:** Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
- **Cutting surface:** Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

Warnings

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

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Diamant Sabatier Messerblock Riyouri Schwarz 6-teilig

Produkttitel

Diamant Sabatier Messerblock Riyouri Schwarz 6-teilig

Produktinhalt

- 1x Messerblock (Breite 200 mm, Höhe 300 mm) – schwarzes Eichenholz
- 1x Kochmesser Riyouri (Klingenlänge 20 cm)
- 1x Brotmesser Riyouri (Klingenlänge 20 cm)
- 1x Santokumesser Riyouri (Klingenlänge 17 cm)
- 1x Officemesser Riyouri (Klingenlänge 13 cm)
- 1x Officemesser Riyouri (Klingenlänge 11 cm)
- Material Messer: Rostfreier Stahl (X45CrMoV15)
- Material Block: Eichenholz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Schneiden, Hacken und Schälen von Gemüse, Fleisch, Brot und Kräutern; jedes Messer ist für spezifische Schneidaufgaben konzipiert (siehe Inhalt für einzelne Anwendungen)
- Schneidunterlage: Nur auf einem Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden; harte Unterlagen (Glas, Stein, Keramik) beschädigen die Klinge
- Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche wird jedoch empfohlen – mit warmem Wasser und einem Tropfen Spülmittel waschen und sofort abtrocknen, um Oxidation zu vermeiden
- Aufbewahrung: Messer stets im mitgelieferten Messerblock aufbewahren, um die Klinge zu schützen und die Sicherheit zu gewährleisten
- Klingepflege: Regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen, um die Schärfe zu erhalten
- Stahlhärte: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – langanhaltende Schärfe ohne Sprödigkeit
- Schliffart: Europäischer Schliff
- Griff: Anti-Rutsch-Struktur für sicheren Halt, auch bei nassen Händen
- Sicherheit: Messer sind scharf – außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; niemals nach einem fallenden Messer greifen

Pflege- und Reinigungshinweise

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

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

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Diamant Sabatier Bloc à Couteaux Riyouri Noir 6 pièces

Titre du produit

Diamant Sabatier Bloc à Couteaux Riyouri Noir 6 pièces

Contenu du produit

- 1x Bloc à couteaux (Largeur 200 mm, Hauteur 300 mm) – chêne noir
- 1x Couteau de chef Riyouri (Longueur lame 20 cm)
- 1x Couteau à pain Riyouri (Longueur lame 20 cm)
- 1x Couteau santoku Riyouri (Longueur lame 17 cm)
- 1x Couteau d'office Riyouri (Longueur lame 13 cm)
- 1x Couteau d'office Riyouri (Longueur lame 11 cm)
- Matériau couteaux : Acier inoxydable (X45CrMoV15)
- Matériau bloc : Bois de chêne

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Adapté pour couper, hacher et éplucher les légumes, la viande, le pain et les herbes ; chaque couteau est conçu pour des tâches de coupe spécifiques (voir contenu pour les applications individuelles)
- Surface de découpe : Utiliser uniquement sur une planche à découper en bois ou en plastique ; les surfaces dures (verre, pierre, céramique) endommagent le tranchant
- Passage au lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé – laver à l'eau chaude avec une goutte de liquide vaisselle et sécher immédiatement pour éviter l'oxydation
- Rangement : Toujours ranger les couteaux dans le bloc fourni pour protéger le tranchant et garantir la sécurité
- Entretien du tranchant : Affûter régulièrement avec un fusil ou une pierre à aiguiser pour maintenir la netteté
- Dureté de l'acier : 56–57 HRC (X45CrMoV15) – tranchant durable sans fragilité
- Type d'affûtage : Affûtage européen
- Manche : Structure antidérapante pour une prise en main sécurisée, même avec les mains mouillées
- Sécurité : Les couteaux sont tranchants – conserver hors de portée des enfants ; ne jamais attraper un couteau qui tombe

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

- **Rangement** : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

Manual de usuario: Diamant Sabatier Taco Portacuchillos Riyouri Negro 6 piezas

Título del producto

Diamant Sabatier Taco Portacuchillos Riyouri Negro 6 piezas

Contenido del producto

- 1x Taco portacuchillos (Anchura 200 mm, Altura 300 mm) – roble negro
- 1x Cuchillo de chef Riyouri (Longitud hoja 20 cm)
- 1x Cuchillo de pan Riyouri (Longitud hoja 20 cm)
- 1x Cuchillo santoku Riyouri (Longitud hoja 17 cm)
- 1x Cuchillo de oficio Riyouri (Longitud hoja 13 cm)
- 1x Cuchillo de oficio Riyouri (Longitud hoja 11 cm)
- Material cuchillos: Acero inoxidable (X45CrMoV15)
- Material taco: Madera de roble

Instrucciones de uso

- Uso: Adecuado para cortar, picar y pelar verduras, carne, pan y hierbas; cada cuchillo está diseñado para tareas de corte específicas (ver contenido para aplicaciones individuales)
- Superficie de corte: Usar únicamente sobre una tabla de cortar de madera o plástico; las superficies duras (vidrio, piedra, cerámica) dañan el filo
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano – lavar con agua caliente y una gota de lavavajillas y secar inmediatamente para evitar la oxidación
- Almacenamiento: Guardar siempre los cuchillos en el taco portacuchillos incluido para proteger el filo y garantizar la seguridad
- Mantenimiento del filo: Afilarse regularmente con una chaira o piedra de afilar para mantener la nitidez
- Dureza del acero: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – filo duradero sin fragilidad
- Tipo de afilado: Afilado europeo
- Mango: Estructura antideslizante para un agarre seguro, incluso con las manos mojadas
- Seguridad: Los cuchillos son afilados – mantener fuera del alcance de los niños; nunca atrapar un cuchillo que cae

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante de la hoja.

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

DA Brugsanvisning: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Produkttitel

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Produktets indhold

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherppte te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

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

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

Advarsler

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

Fareoplysninger

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

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

IT Manuale d'uso: Diamant Sabatier Ceppo Coltelli Riyouri Nero 6 pezzi

Titolo del prodotto

Diamant Sabatier Ceppo Coltelli Riyouri Nero 6 pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Ceppo portacoltelli (Larghezza 200 mm, Altezza 300 mm) – rovere nero
- 1x Coltello da chef Riyouri (Lunghezza lama 20 cm)
- 1x Coltello da pane Riyouri (Lunghezza lama 20 cm)
- 1x Coltello santoku Riyouri (Lunghezza lama 17 cm)
- 1x Coltello da ufficio Riyouri (Lunghezza lama 13 cm)
- 1x Coltello da ufficio Riyouri (Lunghezza lama 11 cm)
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile (X45CrMoV15)
- Materiale ceppo: Legno di rovere

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per tagliare, tritare e sbucciare verdure, carne, pane ed erbe aromatiche; ogni coltello è progettato per compiti di taglio specifici (vedere il contenuto per le applicazioni individuali)
- Superficie di taglio: Utilizzare esclusivamente su un tagliere in legno o plastica; le superfici dure (vetro, pietra, ceramica) danneggiano il filo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si raccomanda il lavaggio a mano – lavare con acqua calda e una goccia di detersivo e asciugare immediatamente per prevenire l'ossidazione
- Conservazione: Riporre sempre i coltelli nel blocco portacoltelli in dotazione per proteggere il filo e garantire la sicurezza
- Manutenzione del filo: Affilare regolarmente con un acciaino o una pietra per mantenere la nitidezza
- Durezza dell'acciaio: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – filo duraturo senza fragilità
- Tipo di affilatura: Affilatura europea
- Manico: Struttura antiscivolo per una presa sicura, anche con le mani bagnate
- Sicurezza: I coltelli sono affilati – tenere fuori dalla portata dei bambini; non afferrare mai un coltello che cade

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al filo tagliente della lama.

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

PL Instrukcja obsługi: Diamant Sabatier Blok na Noże Riyouri Czarny 6-częściowy

Tytuł produktu

Diamant Sabatier Blok na Noże Riyouri Czarny 6-częściowy

Zawartość produktu

- 1x Blok na noże (Szerokość 200 mm, Wysokość 300 mm) – czarny dąb
- 1x Nóż szefa kuchni Riyouri (Długość ostrza 20 cm)
- 1x Nóż do chleba Riyouri (Długość ostrza 20 cm)
- 1x Nóż santoku Riyouri (Długość ostrza 17 cm)
- 1x Nóż do obierania Riyouri (Długość ostrza 13 cm)
- 1x Nóż do obierania Riyouri (Długość ostrza 11 cm)
- Materiał noży: Stal nierdzewna (X45CrMoV15)
- Materiał bloku: Drewno dębowe

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Przeznaczony do krojenia, siekania i obierania warzyw, mięsa, chleba i ziół; każdy nóż jest zaprojektowany do konkretnych zadań krojenia (patrz zawartość dla poszczególnych zastosowań)
- Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianej lub plastikowej desce do krojenia; twarde powierzchnie (szkło, kamień, ceramika) uszkadzają ostrze
- Zmywarka: Tak, ale zalecane jest ręczne mycie – myć ciepłą wodą z kroplą płynu do naczyń i natychmiast osuszyć, aby zapobiec utlenianiu
- Przechowywanie: Zawsze przechowywać noże w dołączonym bloku na noże, aby chronić ostrze i zapewnić bezpieczeństwo
- Konserwacja ostrza: Regularnie ostrzyć ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia, aby zachować ostrość
- Twardość stali: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – trwała ostrość bez kruchości
- Sposób ostrzenia: Ostrzenie europejskie
- Rękojeść: Struktura antypoślizgowa zapewniająca pewny chwyt, nawet przy mokrych rękach
- Bezpieczeństwo: Noże są ostre – przechowywać poza zasięgiem dzieci; nigdy nie łapać spadającego noża

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Tuotteen nimi

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Huolto- ja puhdistusohjeet

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Turvallisuushjeet

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

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohteet

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

Varoitukset

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

Vaaratiedot

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

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

cs Návod k použití: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Název výrobku

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Obsah výrobku

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Pokyny pro údržbu a čištění

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

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

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

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

Varování

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

Informace o nebezpečí

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

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

HU Használati útmutató: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Termék neve

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

A termék tartalma

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Karbantartási és tisztítási útmutató

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Biztonsági utasítások

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

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

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

Figyelmeztetések

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

Veszélyekkel kapcsolatos információk

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

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

PT Manual do utilizador: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Título do produto

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Conteúdo do produto

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherppte te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Instruções de manutenção e limpeza

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instruções de segurança

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

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

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

Avisos

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

Informações sobre perigos

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

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

NO Bruksanvisning: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Produkttitel

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Produktinnhold

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherppte te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

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

Advarsler

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

Informasjon om farer

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

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

RO Manual de utilizare: Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Titlul produsului

Diamant Sabatier Messenblok Riyouri Zwart 6-delig

Conținutul produsului

- 1x Messenblok (Breedte 200 mm, Hoogte 300 mm) – zwart eikenhout
- 1x Koksmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Broodmes Riyouri (Lengte lemmet 20 cm)
- 1x Santokumes Riyouri (Lengte lemmet 17 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 13 cm)
- 1x Officemes Riyouri (Lengte lemmet 11 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en schillen van groenten, vlees, brood en kruiden; elk mes is bedoeld voor specifieke snijdtaken (zie inhoud voor toepassingen per mes)
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; harde ondergronden (glas, steen, keramiek) beschadigen de snede
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen – was de messen met warm water en een druppel afwasmiddel en droog ze direct af om oxidatie te voorkomen
- Opbergen: Berg de messen altijd op in het meegeleverde messenblok om de snede te beschermen en veiligheid te waarborgen
- Onderhoud snede: Slijp de messen regelmatig bij met een aanzetstaal of slijpsteen om de scherpheid te behouden
- Hardheid staal: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – lang scherp, maar niet breekbaar
- Slijpwijze: Europees geslepen
- Heft: Anti-slip structuur voor een veilige handligging, ook bij natte handen
- Veiligheid: Messen zijn scherp – bewaar ze buiten het bereik van kinderen; grijp nooit naar een vallend mes

Instrucțiuni de întreținere și curățare

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

- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

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

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

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

Avertismente

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

Informații despre pericole

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

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

SV Bruksanvisning: Diamant Sabatier Knivblock Riyouri Svart 6-delar

Produkttitel

Diamant Sabatier Knivblock Riyouri Svart 6-delar

Produktinnehåll

- 1x Knivblock (Bredd 200 mm, Höjd 300 mm) – svart ekträ
- 1x Kockkniv Riyouri (Bladlängd 20 cm)
- 1x Brödkniv Riyouri (Bladlängd 20 cm)
- 1x Santokukniv Riyouri (Bladlängd 17 cm)
- 1x Skalkniv Riyouri (Bladlängd 13 cm)
- 1x Skalkniv Riyouri (Bladlängd 11 cm)
- Material knivar: Rostfritt stål (X45CrMoV15)
- Material block: Ekträ

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för att skära, hacka och skala grönsaker, kött, bröd och örter; varje kniv är utformad för specifika skäruppgifter (se innehåll för enskilda användningsområden)
- Skärunderlag: Använd endast på en skärbräda av trä eller plast; hårda underlag (glas, sten, keramik) skadar eggen
- Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas – tvätta med varmt vatten och en droppe diskmedel och torka omedelbart för att förhindra oxidation
- Förvaring: Förvara alltid knivarna i det medföljande knivblocket för att skydda eggen och säkerställa säkerheten
- Eggunderhåll: Slipa regelbundet med ett bryne eller en slipsten för att bibehålla skärpan
- Stålhårdhet: 56–57 HRC (X45CrMoV15) – långvarig egg utan sprödhet
- Slipningsmetod: Europeisk slipning
- Handtag: Halkfri struktur för ett säkert grepp, även med våta händer
- Säkerhet: Knivarna är vassa – förvara utom räckhåll för barn; fånga aldrig en fallande kniv

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

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

en låda.

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

Varningar

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

Farinformation

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

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