

NL Handleiding: Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Producttitel

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Inhoud van het product

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

EN User Manual: Blackwell Nakiri Knife Vegetable Knife Japanese Style – 67 Layers Damascus Steel – VG10 – 17.5 cm

Product Title

Blackwell Nakiri Knife Vegetable Knife Japanese Style – 67 Layers Damascus Steel – VG10 – 17.5 cm

Contents of the Product

- 1x Nakiri Knife / Vegetable Knife (Blade length: 17.5 cm, Total length: 30 cm, Blade height: 5.5 cm, Thickness: 2.5 mm, Weight: 291 g)
- Material: Damascus steel (67 layers, VG10 core) / Handle: 9Cr18 Stainless steel

User Instructions

- Use: Specifically designed for cutting vegetables, herbs and soft ingredients; ideal for uniform cubes, slices and fine strips
- Not suitable for: Hard bones and frozen products – these will damage the blade
- Cutting surface: Use only on soft surfaces such as a wooden cutting board; hard surfaces damage the cutting edge
- Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water
- Cleaning: Rinse immediately after use with warm water and dry thoroughly straight away to prevent rust
- Blade hardness: 60–62 HRC
- Storage: Store the knife dry, preferably in a knife block or on a magnetic strip

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry immediately to prevent water stains and corrosion.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners that may scratch the blade.
- Sharpening: Keep the cutting edge sharp with a honing steel or knife sharpener. A sharp knife is safer than a dull one.
- Storage: Store the knife dry in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard.
- Stainless steel may discolour with prolonged contact with salty or acidic foods. Rinse the knife thoroughly after use.

Safety Instructions

- Sharp edge: This knife has a sharp cutting edge. Always handle with care and cut away from your body.
- Storage: Always store knives in a knife block, magnetic strip, or with a blade guard to prevent injury.
- Always use a stable cutting board. Never cut in your hand or on unstable surfaces.
- Heat conduction: Stainless steel can conduct heat. Take care when using near hot surfaces.
- Cleaning: Take extra care when cleaning the knife. Always hold the knife by the handle, never by the blade.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Take discarded stainless steel knives to a metal recycling point or local recycling centre.
- Wrap the blade in sturdy paper or cardboard before disposal to prevent injury.

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 cuts from sharp cutting edge.

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

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Nakirimesser Gemüsemesser Japanischer Stil – 67 Lagen Damaststahl – VG10 – 17,5 cm

Produkttitel

Blackwell Nakirimesser Gemüsemesser Japanischer Stil – 67 Lagen Damaststahl – VG10 – 17,5 cm

Produktinhalt

- 1x Nakirimesser / Gemüsemesser (Klingenlänge: 17,5 cm, Gesamtlänge: 30 cm, Klingenhöhe: 5,5 cm, Stärke: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Material: Damaststahl (67 Lagen, VG10-Kern) / Griff: 9Cr18 Rostfreier Stahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Speziell geeignet für das Schneiden von Gemüse, Kräutern und weichen Zutaten; ideal für gleichmäßige Würfel, Scheiben und feine Streifen
- Nicht geeignet für: Harte Knochen und gefrorene Produkte – diese beschädigen die Klinge
- Schneidunterlage: Nur auf weichen Unterlagen wie einem Holzschneidebrett verwenden; harte Oberflächen beschädigen die Schneide
- Spülmaschinenfest: Nein – ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser empfohlen
- Reinigung: Unmittelbar nach Gebrauch mit warmem Wasser abwaschen und sofort trockenreiben, um Rostbildung zu vermeiden
- Klingenhärte: 60–62 HRC
- Aufbewahrung: Das Messer trocken und vorzugsweise in einem Messerblock oder auf einem Magnetstreifen aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden, die die Klinge verkratzen können.
- Schärfen: Die Schneide mit einem Wetzstahl oder Messerschärfer scharf halten. Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes.
- Aufbewahrung: Das Messer trocken in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzscheide aufbewahren.
- Rostfreier Stahl kann bei längerem Kontakt mit salzigen oder sauren Lebensmitteln Verfärbungen zeigen. Das Messer nach Gebrauch gründlich abspülen.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Dieses Messer hat eine scharfe Schneide. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper weg schneiden.
- Aufbewahrung: Messer stets in einem Messerblock, einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzscheide aufbewahren.
- Verwenden Sie stets ein stabiles Schneidebrett. Niemals in der Hand oder auf instabilen Unterlagen

schneiden.

- **Wärmeleitung:** Rostfreier Stahl kann Wärme leiten. Vorsicht beim Einsatz in der Nähe heißer Oberflächen.
- **Reinigung:** Beim Reinigen besondere Vorsicht walten lassen. Das Messer stets am Griff, nie an der Klinge anfassen.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metallsammelstelle oder dem Wertstoffhof bringen.
- Die Klinge vor der Entsorgung in festes Papier oder Karton einwickeln, um Verletzungen zu vermeiden.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch das Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verletzungsgefahr durch 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 Couteau Nakiri Japonais – 67 couches d'acier damas – VG10 – 17,5 cm

Titre du produit

Blackwell Couteau Nakiri Japonais – 67 couches d'acier damas – VG10 – 17,5 cm

Contenu du produit

- 1x Couteau Nakiri / Couteau à légumes (Longueur de lame : 17,5 cm, Longueur totale : 30 cm, Hauteur de lame : 5,5 cm, Épaisseur : 2,5 mm, Poids : 291 g)
- Matériau : Acier damas (67 couches, noyau VG10) / Manche : Acier inoxydable 9Cr18

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Spécialement conçu pour couper les légumes, les herbes et les ingrédients tendres ; idéal pour des dés, des tranches et de fines lanières uniformes
- Non adapté à : Les os durs et les produits congelés – ceux-ci endommageront la lame
- Surface de coupe : Utiliser uniquement sur des surfaces douces comme une planche à découper en bois ; les surfaces dures endommagent le tranchant
- Compatibilité lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement à l'eau chaude
- Nettoyage : Rincer immédiatement après utilisation à l'eau chaude et sécher soigneusement pour éviter la rouille
- Dureté de la lame : 60-62 HRC
- Rangement : Conserver le couteau au sec, de préférence dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage: Lavez le couteau immédiatement après utilisation à l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez-le immédiatement pour éviter les traces d'eau et la corrosion.
- Évitez: N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs susceptibles de rayer la lame.
- Affûtage: Maintenez le tranchant affûté avec un fusil à aiguiser ou un affûteur. Un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé.
- Rangement: Conservez le couteau au sec dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame.
- L'acier inoxydable peut se décolorer en cas de contact prolongé avec des aliments salés ou acides. Rincez soigneusement le couteau après utilisation.

Consignes de sécurité

- Tranchant: Ce couteau possède un tranchant affûté. Manipulez-le toujours avec précaution et coupez en vous éloignant du corps.
- Rangement: Rangez toujours les couteaux dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame.
- Utilisez toujours une planche à découper stable. Ne coupez jamais dans la main ou sur des surfaces

instables.

- Conduction thermique: L'acier inoxydable peut conduire la chaleur. Soyez prudent lors d'une utilisation près de surfaces chaudes.
- Nettoyage: Redoublez de prudence lors du nettoyage. Tenez toujours le couteau par le manche, jamais par la lame.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Enveloppez la lame dans du papier épais ou du carton avant de la jeter pour éviter tout risque de blessure.

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 dû au tranchant affûté.

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 Cuchillo Nakiri Estilo Japonés – 67 capas de acero de Damasco – VG10 – 17,5 cm

Título del producto

Blackwell Cuchillo Nakiri Estilo Japonés – 67 capas de acero de Damasco – VG10 – 17,5 cm

Contenido del producto

- 1x Cuchillo Nakiri / Cuchillo para verduras (Longitud de hoja: 17,5 cm, Longitud total: 30 cm, Altura de hoja: 5,5 cm, Grosor: 2,5 mm, Peso: 291 g)
- Material: Acero de Damasco (67 capas, núcleo VG10) / Mango: Acero inoxidable 9Cr18

Instrucciones de uso

- Uso: Diseñado específicamente para cortar verduras, hierbas e ingredientes blandos; ideal para dados, rodajas y tiras finas uniformes
- No apto para: Huesos duros y productos congelados – dañan la hoja
- Superficie de corte: Usar únicamente sobre superficies blandas como una tabla de cortar de madera; las superficies duras dañan el filo
- Apto para lavavajillas: No – solo lavado a mano con agua caliente
- Limpieza: Enjuagar inmediatamente después del uso con agua caliente y secar a fondo de inmediato para evitar la oxidación
- Dureza de la hoja: 60–62 HRC
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo seco, preferiblemente en un taco portacuchillos o en una tira magnética

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato para evitar manchas de agua y corrosión.
- Evite: No utilice estropajos de acero ni productos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Afilado: Mantenga el filo afilado con una chaira o un afilador de cuchillos. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo seco en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda protectora.
- El acero inoxidable puede decolorarse con el contacto prolongado con alimentos salados o ácidos. Enjuague el cuchillo a fondo después de su uso.

Instrucciones de seguridad

- Filo cortante: Este cuchillo tiene un filo afilado. Manipúlelo siempre con cuidado y corte alejándose del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde siempre los cuchillos en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda protectora.
- Utilice siempre una tabla de cortar estable. Nunca corte en la mano ni sobre superficies inestables.

- **Conducción del calor:** El acero inoxidable puede conducir el calor. Tenga cuidado al usar cerca de superficies calientes.
- **Limpieza:** Extrema la precaución al limpiar el cuchillo. Sujételo siempre por el mango, nunca por la hoja.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de acero inoxidable desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o al punto limpio local.
- Envuelva la hoja en papel resistente o cartón antes de desecharla para evitar lesiones.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes del uso.
- **P280:** Llevar guantes/ropa/gafas/máscara de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes por el filo afilado.

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

DA Brugsanvisning: Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Produkttitel

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Produktets indhold

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Brugsanvisning

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Sikkerhedsinstruktioner

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

IT Manuale d'uso: Blackwell Coltello Nakiri Stile Giapponese – 67 strati di acciaio Damasco – VG10 – 17,5 cm

Titolo del prodotto

Blackwell Coltello Nakiri Stile Giapponese – 67 strati di acciaio Damasco – VG10 – 17,5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello Nakiri / Coltello da verdura (Lunghezza lama: 17,5 cm, Lunghezza totale: 30 cm, Altezza lama: 5,5 cm, Spessore: 2,5 mm, Peso: 291 g)
- Materiale: Acciaio Damasco (67 strati, nucleo VG10) / Manico: Acciaio inossidabile 9Cr18

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Appositamente progettato per tagliare verdure, erbe aromatiche e ingredienti morbidi; ideale per cubetti, fette e listarelle uniformi
- Non adatto a: Ossa dure e prodotti congelati – questi danneggiano la lama
- Superficie di taglio: Utilizzare esclusivamente su superfici morbide come un tagliere in legno; le superfici dure danneggiano il filo
- Lavabile in lavastoviglie: No – solo lavaggio a mano con acqua calda
- Pulizia: Sciacquare immediatamente dopo l'uso con acqua calda e asciugare subito accuratamente per prevenire la ruggine
- Durezza della lama: 60–62 HRC
- Conservazione: Conservare il coltello asciutto, preferibilmente in un blocco coltelli o su una striscia magnetica

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavate il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugatelo subito per evitare macchie d'acqua e corrosione.
- Evitate: Non utilizzate pagliette d'acciaio o detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la lama.
- Affilatura: Mantenete il filo tagliente con una acciaino o affilacoltelli. Un coltello affilato è più sicuro di uno spuntato.
- Conservazione: Conservate il coltello asciutto in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con un coprilama.
- L'acciaio inossidabile può scolorirsi con il prolungato contatto con cibi salati o acidi. Sciacquate accuratamente il coltello dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: Questo coltello ha un filo tagliente. Maneggetelo sempre con cura e tagliate allontanandovi dal corpo.
- Conservazione: Conservate sempre i coltelli in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con una protezione per la lama.
- Utilizzate sempre un tagliere stabile. Non tagliate mai in mano o su superfici instabili.

- Conduzione del calore: L'acciaio inossidabile può condurre il calore. Prestate attenzione all'uso vicino a superfici calde.
- Pulizia: Prestate particolare attenzione durante la pulizia. Tenete sempre il coltello per il manico, mai per la lama.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portate i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclo locale.
- Avvolgete la lama in carta resistente o cartone prima dello smaltimento per evitare lesioni.

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 tagli dovuto al filo tagliente.

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 Nóż Nakiri w stylu japońskim – 67 warstw stali damasceńskiej – VG10 – 17,5 cm

Tytuł produktu

Blackwell Nóż Nakiri w stylu japońskim – 67 warstw stali damasceńskiej – VG10 – 17,5 cm

Zawartość produktu

- 1x Nóż Nakiri / Nóż do warzyw (Długość ostrza: 17,5 cm, Całkowita długość: 30 cm, Wysokość ostrza: 5,5 cm, Grubość: 2,5 mm, Waga: 291 g)
- Materiał: Stal damasceńska (67 warstw, rdzeń VG10) / Rękojeść: Stal nierdzewna 9Cr18

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Specjalnie zaprojektowany do krojenia warzyw, ziół i miękkich składników; idealny do równomiernych kostek, plasterków i cienkich pasków
- Nie nadaje się do: Twardych kości i mrożonych produktów – uszkodzają one ostrze
- Podłoże do krojenia: Używać wyłącznie na miękkich podłożach, takich jak drewniana deska do krojenia; twarde powierzchnie niszczą krawędź tnącą
- Zmywarko odporny: Nie – wyłącznie ręczne mycie w ciepłej wodzie
- Czyszczenie: Natychmiast po użyciu opłukać ciepłą wodą i natychmiast dokładnie osuszyć, aby zapobiec rdzewieniu
- Twardość ostrza: 60–62 HRC
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w suchym miejscu, najlepiej w bloku na noże lub na listwie magnetycznej

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast osusz, aby zapobiec plamom wodnym i korozji.
- Unikaj: Nie używaj stalowej wełny ani środków ściernych, które mogą porysować ostrze.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrość krawędzi tnącej za pomocą stalki lub ostrzałki do noży. Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tępy.
- Przechowywanie: Przechowuj nóż w suchym miejscu w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza.
- Nierdzewna stal może przebarwiać się przy długotrwałym kontakcie z solonymi lub kwaśnymi produktami spożywczymi. Po użyciu dokładnie opłucz nóż.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostra krawędź: Ten nóż ma ostrą krawędź tnącą. Zawsze obchodź się z nim ostrożnie i tnij z dala od ciała.
- Przechowywanie: Noże przechowuj zawsze w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza.
- Zawsze używaj stabilnej deski do krojenia. Nigdy nie krój w dłoni ani na niestabilnych powierzchniach.
- Przewodnictwo cieplne: Nierdzewna stal może przewodzić ciepło. Zachowaj ostrożność podczas

używania w pobliżu gorących powierzchni.

- Czyszczenie: Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia noża. Trzymaj nóż zawsze za rękojeść, nigdy za ostrze.

Ograniczenia wiekowe

Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku przez dorosłych. Noże należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy dostarczyć do punktu zbiórki metali lub lokalnego punktu recyklingu.
- Przed wyrzuceniem owiń ostrze w mocny papier lub tekturę, aby zapobiec obrażeniom.

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

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

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

FI Käyttöopas: Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Tuotteen nimi

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Tuotteen sisältö

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Käyttöohjeet

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Turvallisuusohjeet

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohteet

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

CS Návod k použití: Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Název výrobku

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Obsah výrobku

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Návod k použití

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Bezpečnostní pokyny

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

HU Használati útmutató: Blackwell Nakirimes Groentemes

Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Termék neve

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

A termék tartalma

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Használati utasítás

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Biztonsági utasítások

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

PT Manual do utilizador: Blackwell Nakirimes Groentemes

Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Título do produto

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Conteúdo do produto

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Instruções de utilização

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Instruções de segurança

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

NO Bruksanvisning: Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Produkttitel

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Produktinnhold

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Bruksanvisning

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

RO Manual de utilizare: Blackwell Nakirimes Groentemes

Japaneze stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Titlul produsului

Blackwell Nakirimes Groentemes Japaneze stijl – 67 lagen damaststaal – VG10 – 17,5 cm

Conținutul produsului

- 1x Nakirimes / Groentemes (Lemmetlengte: 17,5 cm, Totale lengte: 30 cm, Lemmethoogte: 5,5 cm, Dikte: 2,5 mm, Gewicht: 291 g)
- Materiaal: Damaststaal (67 lagen, VG10-kern) / Handvat: 9Cr18 Roestvrij staal

Instructiuni de utilizare

- Gebruik: Speciaal geschikt voor het snijden van groenten, kruiden en zachte ingrediënten; ideaal voor gelijkmatige blokjes, plakjes en fijne reepjes
- Niet geschikt voor: Harde botten en bevroren producten – dit beschadigt het lemmet
- Snijondergrond: Gebruik uitsluitend op zachte ondergronden zoals een houten snijplank; harde oppervlakken beschadigen de snijrand
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas aanbevolen met warm water
- Reiniging: Direct na gebruik omwassen met warm water en onmiddellijk droogwrijven om roestvorming te voorkomen
- Hardheid lemmet: 60–62 HRC
- Bewaring: Bewaar het mes droog en bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip

Instructiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Instructiuni de siguranță

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete

oppervlakken.

- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

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 snijwonden door scherpe snijkant.

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

SV Bruksanvisning: Blackwell Nakirimessare Japansk Stil – 67 lager damaststål – VG10 – 17,5 cm

Produkttitel

Blackwell Nakirimessare Japansk Stil – 67 lager damaststål – VG10 – 17,5 cm

Produktinnehåll

- 1x Nakirimessare / Grönsaksmessare (Bladlängd: 17,5 cm, Total längd: 30 cm, Bladhöjd: 5,5 cm, Tjocklek: 2,5 mm, Vikt: 291 g)
- Material: Damaststål (67 lager, VG10-kärna) / Handtag: 9Cr18 Rostfritt stål

Användarinstruktioner

- Användning: Speciellt utformad för att skära grönsaker, örter och mjuka ingredienser; idealisk för jämna tärningar, skivor och tunna strimlor
- Inte lämplig för: Hårda ben och frysta produkter – dessa skadar bladet
- Skärunderlag: Använd endast på mjuka underlag som en träskärbräda; hårda ytor skadar eggen
- Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt med varmt vatten rekommenderas
- Rengöring: Skölj omedelbart efter användning med varmt vatten och torka noggrant direkt efteråt för att förhindra rost
- Bladets hårdhet: 60–62 HRC
- Förvaring: Förvara kniven torrt, helst i ett knivblock eller på en magnetlist

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Tvätta kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka av omedelbart för att förhindra vattenfläckar och korrosion.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel som kan repa bladet.
- Slipning: Håll eggen vass med ett brynstal eller knivslip. En vass kniv är säkrare än en slö.
- Förvaring: Förvara kniven torrt i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd.
- Rostfritt stål kan missfärgas vid långvarig kontakt med salt eller surt mat. Skölj kniven noggrant efter användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Vass egg: Denna kniv har en vass skäregg. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara alltid knivar i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd för att förhindra skador.
- Använd alltid en stabil skärbräda. Skär aldrig i handen eller på instabila underlag.
- Värmeledning: Rostfritt stål kan leda värme. Var försiktig vid användning nära varma ytor.
- Rengöring: Var extra försiktig vid rengöring av kniven. Håll alltid kniven i handtaget, aldrig i bladet.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Slå in bladet i kraftigt papper eller kartong innan du slänger det för att förhindra skador.

Varningar

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

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för 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.