

NL Handleiding: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Producttitel

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Inhoud van het product

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuisgebruik en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Veiligheidsinstructies

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: Blackwell Magnetic Knife Block - Chef Knife Set - Laguiole - Olive Wood - Chef's Knife, Bread Knife, Carving Knife, Office Knife & Paring Knife 6-piece

Product Title

Blackwell Magnetic Knife Block - Chef Knife Set - Laguiole - Olive Wood - Chef's Knife, Bread Knife, Carving Knife, Office Knife & Paring Knife 6-piece

Contents of the Product

- 1x Blackwell Chef's Knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34 cm, Weight: 192 g)
- 1x Blackwell Bread Knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34 cm, Weight: 180 g)
- 1x Blackwell Carving Knife (Blade length: 20 cm, Total length: 34 cm, Weight: 180 g)
- 1x Blackwell Office Knife (Blade length: 13 cm, Total length: 24.5 cm, Weight: 98 g)
- 1x Blackwell Paring Knife (Blade length: 9 cm, Total length: 20.5 cm, Weight: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetic Knife Block (Dimensions: 21 × 15 × 20 cm, Weight: 922 g)
- Material: Stainless steel (RVS) blades, olive wood handles and knife block

User Instructions

- Use: Suitable for cutting, chopping and processing vegetables, meat, bread and small ingredients in the kitchen — for home cooks and professional use
- Chef's Knife: Ideal all-rounder for chopping, slicing and processing vegetables, meat and herbs (blade 20 cm)
- Bread Knife: Suitable for slicing bread and pastries with a serrated blade (blade 20 cm)
- Carving Knife: Suitable for slicing and carving meat (blade 20 cm)
- Office Knife: Suitable for precise, smaller cutting tasks (blade 13 cm)
- Paring Knife: Suitable for peeling and processing small ingredients (blade 9 cm)
- Storage: Always place knives with the spine towards the magnet to protect the cutting edge; verify the magnet holds knives securely before use
- Dishwasher safe: No — hand washing recommended for both knives and knife block to preserve blade sharpness and olive wood appearance
- Blade maintenance: Sharpen knives regularly with a honing steel or whetstone to maintain sharpness (55–58 HRC)
- Olive wood maintenance: Periodically treat handles and knife block with food-safe oil (e.g. olive oil or wood oil) to prevent drying out
- Safety: Knives have razor-sharp blades — always use a cutting board and keep knives out of reach of children
- Blade hardness: approx. 55–58 HRC (suitable for daily intensive use)

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash the knife with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.

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

Safety Instructions

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

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

Warnings

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

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Magnetischer Messerblock - Kochmesserset - Laguiole - Olivenholz - Kochmesser, Brotmesser, Fleischmesser, Officemesser & Schälmesser 6-teilig

Produkttitel

Blackwell Magnetischer Messerblock - Kochmesserset - Laguiole - Olivenholz - Kochmesser, Brotmesser, Fleischmesser, Officemesser & Schälmesser 6-teilig

Produktinhalt

- 1x Blackwell Kochmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Brotmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Fleischmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemesser (Klingenlänge: 13 cm, Gesamtlänge: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schälmesser (Klingenlänge: 9 cm, Gesamtlänge: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetischer Messerblock (Abmessungen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Material: Klingen aus Edelstahl (RVS), Griffe und Messerblock aus Olivenholz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Schneiden, Hacken und Verarbeiten von Gemüse, Fleisch, Brot und kleinen Zutaten in der Küche — für Hobbyköche und den professionellen Einsatz
- Kochmesser: Ideales Allzweckmesser zum Hacken, Schneiden und Verarbeiten von Gemüse, Fleisch und Kräutern (Klingenlänge 20 cm)
- Brotmesser: Geeignet zum Schneiden von Brot und Gebäck mit gezackter Klinge (Klingenlänge 20 cm)
- Fleischmesser: Geeignet zum Schneiden und Tranchieren von Fleisch (Klingenlänge 20 cm)
- Officemesser: Geeignet für präzise, kleinere Schneidarbeiten (Klingenlänge 13 cm)
- Schälmesser: Geeignet zum Schälen und Verarbeiten kleiner Zutaten (Klingenlänge 9 cm)
- Aufbewahrung: Messer stets mit dem Rücken zum Magneten platzieren, um die Schneide zu schützen; vor der Verwendung prüfen, ob der Magnet die Messer sicher hält
- Spülmaschinenfest: Nein — Handwäsche empfohlen für Messer und Messerblock, um die Schärfe der Klingen und die Optik des Olivenholzes zu erhalten
- Klingenpflege: Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein nachschärfen, um die Schärfe (55–58 HRC) zu erhalten
- Olivenholzpflege: Griffe und Messerblock regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Olivenöl oder Holzöl) einölen, um Austrocknung zu vermeiden
- Sicherheit: Messer haben sehr scharfe Klingen — stets ein Schneidebrett verwenden und Messer außer Reichweite von Kindern aufbewahren
- Klingenhärte: ca. 55–58 HRC (geeignet für den täglichen intensiven Gebrauch)

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel waschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

- Nicht spülmaschinenfest: Spülmaschinenreinigung beschädigt den Holzgriff — das Holz kann reißen, schrumpfen oder sich lösen.
- Griffpflege: Den Holzgriff regelmäßig mit einem pflegenden Öl behandeln (z. B. Leinöl oder einem speziellen Holzpflegeöl), um Austrocknung zu verhindern.
- Einweichen: Das Messer nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen — dies beschädigt das Holz.
- Schärfen: Verwenden Sie einen Schleifstein oder einen Messerschärfer, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.

Sicherheitshinweise

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Blackwell Bloc à couteaux magnétique - Set de couteaux de cuisine - Laguiole - Bois d'olivier - Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau à viande, Couteau d'office & Couteau à éplucher 6 pièces

Titre du produit

Blackwell Bloc à couteaux magnétique - Set de couteaux de cuisine - Laguiole - Bois d'olivier - Couteau de chef, Couteau à pain, Couteau à viande, Couteau d'office & Couteau à éplucher 6 pièces

Contenu du produit

- 1x Blackwell Couteau de chef (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34 cm, Poids : 192 g)
- 1x Blackwell Couteau à pain (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34 cm, Poids : 180 g)
- 1x Blackwell Couteau à viande (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 34 cm, Poids : 180 g)
- 1x Blackwell Couteau d'office (Longueur de lame : 13 cm, Longueur totale : 24,5 cm, Poids : 98 g)
- 1x Blackwell Couteau à éplucher (Longueur de lame : 9 cm, Longueur totale : 20,5 cm, Poids : 92 g)
- 1x Blackwell Bloc à couteaux magnétique (Dimensions : 21 × 15 × 20 cm, Poids : 922 g)
- Matériau : Lames en acier inoxydable (RVS), manches et bloc en bois d'olivier

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour couper, hacher et préparer des légumes, de la viande, du pain et de petits ingrédients en cuisine — pour les cuisiniers amateurs et professionnels
- Couteau de chef : Polyvalent idéal pour hacher, trancher et préparer légumes, viande et herbes aromatiques (lame 20 cm)
- Couteau à pain : Convient pour trancher le pain et les pâtisseries grâce à sa lame dentelée (lame 20 cm)
- Couteau à viande : Convient pour trancher et découper la viande (lame 20 cm)
- Couteau d'office : Convient pour les tâches de découpe précises et plus petites (lame 13 cm)
- Couteau à éplucher : Convient pour éplucher et travailler les petits ingrédients (lame 9 cm)
- Rangement : Placer toujours les couteaux avec le dos vers l'aimant pour protéger le tranchant ; vérifier que l'aimant maintient fermement les couteaux avant utilisation
- Passage au lave-vaisselle : Non — lavage à la main recommandé pour les couteaux et le bloc afin de préserver le tranchant des lames et l'aspect du bois d'olivier
- Entretien des lames : Aiguiser régulièrement les couteaux avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant (55–58 HRC)
- Entretien du bois d'olivier : Traiter périodiquement les manches et le bloc avec une huile alimentaire (p. ex. huile d'olive ou huile pour bois) pour éviter le dessèchement
- Sécurité : Les couteaux ont des lames très tranchantes — toujours utiliser une planche à découper et tenir les couteaux hors de portée des enfants
- Dureté des lames : env. 55–58 HRC (adapté à une utilisation quotidienne intensive)

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
- Ne pas passer au lave-vaisselle : Le lave-vaisselle endommage le manche en bois — le bois peut se fissurer, se rétrécir ou se détacher.
- Entretien du manche : Traiter périodiquement le manche en bois avec une huile nourrissante (par ex. huile de lin ou une huile de traitement du bois spécifique) pour éviter le dessèchement.
- Trempage : Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau — cela endommage le bois.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux pour maintenir le tranchant de la lame.

Consignes de sécurité

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

ES

Manual de usuario: Blackwell Taco de cuchillos magnético - Set de cuchillos de cocina - Laguiole - Madera de olivo - Cuchillo de chef, Cuchillo de pan, Cuchillo para carne, Cuchillo de oficio & Cuchillo pelador 6 piezas

Título del producto

Blackwell Taco de cuchillos magnético - Set de cuchillos de cocina - Laguiole - Madera de olivo - Cuchillo de chef, Cuchillo de pan, Cuchillo para carne, Cuchillo de oficio & Cuchillo pelador 6 piezas

Contenido del producto

- 1x Blackwell Cuchillo de chef (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 34 cm, Peso: 192 g)
- 1x Blackwell Cuchillo de pan (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 34 cm, Peso: 180 g)
- 1x Blackwell Cuchillo para carne (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 34 cm, Peso: 180 g)
- 1x Blackwell Cuchillo de oficio (Longitud de hoja: 13 cm, Longitud total: 24,5 cm, Peso: 98 g)
- 1x Blackwell Cuchillo pelador (Longitud de hoja: 9 cm, Longitud total: 20,5 cm, Peso: 92 g)
- 1x Blackwell Taco de cuchillos magnético (Dimensiones: 21 × 15 × 20 cm, Peso: 922 g)
- Material: Hojas de acero inoxidable (RVS), mangos y taco de madera de olivo

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cortar, picar y procesar verduras, carne, pan e ingredientes pequeños en la cocina — para cocineros domésticos y uso profesional
- Cuchillo de chef: Multiusos ideal para picar, cortar y procesar verduras, carne y hierbas (hoja 20 cm)
- Cuchillo de pan: Apto para cortar pan y repostería gracias a su hoja dentada (hoja 20 cm)
- Cuchillo para carne: Apto para cortar y trincar carne (hoja 20 cm)
- Cuchillo de oficio: Apto para tareas de corte precisas y más pequeñas (hoja 13 cm)
- Cuchillo pelador: Apto para pelar y trabajar ingredientes pequeños (hoja 9 cm)
- Almacenamiento: Coloque siempre los cuchillos con el lomo hacia el imán para proteger el filo; compruebe que el imán sujeta los cuchillos firmemente antes de su uso
- Apto para lavavajillas: No — se recomienda lavar a mano tanto los cuchillos como el taco para preservar el filo de las hojas y el aspecto de la madera de olivo
- Mantenimiento de hojas: Afile los cuchillos regularmente con un chaira o piedra de afilar para mantener la nitidez (55–58 HRC)
- Mantenimiento de la madera de olivo: Trate periódicamente los mangos y el taco con aceite apto para uso alimentario (p. ej. aceite de oliva o aceite para madera) para evitar que se seque
- Seguridad: Los cuchillos tienen hojas muy afiladas — utilice siempre una tabla de cortar y mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños
- Dureza de las hojas: aprox. 55–58 HRC (apto para uso diario intensivo)

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y un lavavajillas suave. Séquelo inmediatamente después del lavado con un paño seco.

- No apto para lavavajillas: El lavado en lavavajillas daña el mango de madera — la madera puede agrietarse, encogerse o desprenderse.
- Cuidado del mango: Trate periódicamente el mango de madera con un aceite nutritivo (p. ej. aceite de linaza o un aceite específico para madera) para evitar el resecamiento.
- Remojo: No deje el cuchillo sumergido en agua durante períodos prolongados — esto daña la madera.
- Afilado: Utilice una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener el filo de la hoja.

Instrucciones de seguridad

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

DA Brugsanvisning: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produkttitel

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produktets indhold

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuis- en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Sikkerhedsinstruktioner

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

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

Advarsler

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

Fareoplysninger

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

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

IT Manuale d'uso: Blackwell Ceppo per coltelli magnetico - Set coltelli da cucina - Laguiole - Legno d'olivo - Coltello da chef, Coltello da pane, Coltello da carne, Coltello da ufficio & Coltello sbucciatore 6 pezzi

Titolo del prodotto

Blackwell Ceppo per coltelli magnetico - Set coltelli da cucina - Laguiole - Legno d'olivo - Coltello da chef, Coltello da pane, Coltello da carne, Coltello da ufficio & Coltello sbucciatore 6 pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Blackwell Coltello da chef (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34 cm, Peso: 192 g)
- 1x Blackwell Coltello da pane (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34 cm, Peso: 180 g)
- 1x Blackwell Coltello da carne (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 34 cm, Peso: 180 g)
- 1x Blackwell Coltello da ufficio (Lunghezza lama: 13 cm, Lunghezza totale: 24,5 cm, Peso: 98 g)
- 1x Blackwell Coltello sbucciatore (Lunghezza lama: 9 cm, Lunghezza totale: 20,5 cm, Peso: 92 g)
- 1x Blackwell Ceppo per coltelli magnetico (Dimensioni: 21 × 15 × 20 cm, Peso: 922 g)
- Materiale: Lame in acciaio inossidabile (RVS), manici e ceppo in legno d'olivo

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per tagliare, tritare e lavorare verdure, carne, pane e piccoli ingredienti in cucina — per cuochi casalinghi e uso professionale
- Coltello da chef: Tuttfare ideale per tritare, affettare e lavorare verdure, carne ed erbe aromatiche (lama 20 cm)
- Coltello da pane: Adatto per affettare pane e dolci grazie alla lama seghettata (lama 20 cm)
- Coltello da carne: Adatto per affettare e trinciare la carne (lama 20 cm)
- Coltello da ufficio: Adatto per compiti di taglio precisi e più piccoli (lama 13 cm)
- Coltello sbucciatore: Adatto per sbucciare e lavorare ingredienti piccoli (lama 9 cm)
- Conservazione: Posizionare sempre i coltelli con il dorso verso il magnete per proteggere il filo; verificare che il magnete tenga i coltelli saldamente prima dell'uso
- Lavastoviglie: No — lavaggio a mano consigliato per coltelli e ceppo per preservare la nitidezza delle lame e l'aspetto del legno d'olivo
- Manutenzione delle lame: Affilare regolarmente i coltelli con un acciaino o una pietra per affilare per mantenere la nitidezza (55–58 HRC)
- Manutenzione del legno d'olivo: Trattare periodicamente i manici e il ceppo con olio alimentare (ad es. olio d'oliva o olio per legno) per evitare l'essiccamento
- Sicurezza: I coltelli hanno lame molto affilate — utilizzare sempre un tagliere e tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini
- Durezza delle lame: ca. 55–58 HRC (adatto all'uso quotidiano intensivo)

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavate il coltello a mano con acqua calda e un detergente delicato. Asciugatelo immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il lavaggio in lavastoviglie danneggia il manico in legno — il legno può spaccarsi, restringersi o staccarsi.
- Cura del manico: Trattate periodicamente il manico in legno con un olio nutriente (es. olio di lino o un olio specifico per il trattamento del legno) per prevenire l'essiccazione.
- Ammollo: Non lasciate il coltello immerso nell'acqua a lungo — questo danneggia il legno.
- Affilatura: Utilizzate una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere il filo della lama.

Istruzioni di sicurezza

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Blackwell Magnetyczny blok na noże - Zestaw noży kuchennych - Laguiole - Drewno oliwne - Nóż szefa kuchni, Nóż do chleba, Nóż do mięsa, Nóż do obierania & Nóż do parowania 6-częściowy

Tytuł produktu

Blackwell Magnetyczny blok na noże - Zestaw noży kuchennych - Laguiole - Drewno oliwne - Nóż szefa kuchni, Nóż do chleba, Nóż do mięsa, Nóż do obierania & Nóż do parowania 6-częściowy

Zawartość produktu

- 1x Blackwell Nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 34 cm, Waga: 192 g)
- 1x Blackwell Nóż do chleba (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 34 cm, Waga: 180 g)
- 1x Blackwell Nóż do mięsa (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 34 cm, Waga: 180 g)
- 1x Blackwell Nóż do obierania (Długość ostrza: 13 cm, Całkowita długość: 24,5 cm, Waga: 98 g)
- 1x Blackwell Nóż do parowania (Długość ostrza: 9 cm, Całkowita długość: 20,5 cm, Waga: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetyczny blok na noże (Wymiary: 21 × 15 × 20 cm, Waga: 922 g)
- Materiał: Ostrza ze stali nierdzewnej (RVS), uchwyty i blok z drewna oliwnego

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do krojenia, siekania i obróbki warzyw, mięsa, chleba i małych składników w kuchni — dla domowych i profesjonalnych kucharzy
- Nóż szefa kuchni: Idealny do wszechstronnego siekania, krojenia i obróbki warzyw, mięsa i ziół (ostrze 20 cm)
- Nóż do chleba: Nadaje się do krojenia chleba i ciast dzięki ząbkowanemu ostrzowi (ostrze 20 cm)
- Nóż do mięsa: Nadaje się do krojenia i tranżerowania mięsa (ostrze 20 cm)
- Nóż do obierania: Nadaje się do precyzyjnych, mniejszych zadań krojenia (ostrze 13 cm)
- Nóż do parowania: Nadaje się do obierania i obróbki małych składników (ostrze 9 cm)
- Przechowywanie: Zawsze umieszczaj noże grzbietem do magnesu, aby chronić ostrze; sprawdź, czy magnes trzyma noże pewnie przed użyciem
- Zmywarka: Nie — zalecane mycie ręczne zarówno noży, jak i bloku, aby zachować ostrość ostrzy i wygląd drewna oliwnego
- Konserwacja ostrzy: Regularnie ostrz noże stalą do ostrzenia lub ostrzałką, aby utrzymać ostrość (55–58 HRC)
- Konserwacja drewna oliwnego: Okresowo smaruj uchwyty i blok olejem spożywczym (np. oliwą z oliwek lub olejem do drewna), aby zapobiec wysychaniu
- Bezpieczeństwo: Noże mają bardzo ostre ostrza — zawsze używaj deski do krojenia i trzymaj noże z dala od dzieci
- Twardość ostrzy: ok. 55–58 HRC (odpowiedni do codziennego intensywnego użytkowania)

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- **Czyszczenie:** Myj nóż ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po umyciu wytrzyj do sucha czystą ściereczką.
- **Nie nadaje się do zmywarki:** Mycie w zmywarce niszczy drewnianą rękojeść — drewno może pękać, kurczyć się lub luzować.
- **Pielęgnacja rękojeści:** Okresowo olejuj drewnianą rękojeść odpowiednim olejem do drewna (np. olejem lnianym), aby zapobiec wysychaniu.
- **Moczenie:** Nie pozostawiaj noża zanurzonego w wodzie przez długi czas — powoduje to uszkodzenie drewna.
- **Ostrzenie:** Używaj osetki lub ostrzałki do noży, aby utrzymać ostrość ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Tuotteen nimi

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Tuotteen sisältö

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuiskeuken en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Turvallisuushjeet

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

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohteet

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

Varoitukset

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

Vaaratiedot

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

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

cs Návod k použití: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Název výrobku

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Obsah výrobku

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuiskeuken en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Bezpečnostní pokyny

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

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

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

Varování

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

Informace o nebezpečí

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

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

HU Használati útmutató: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Termék neve

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

A termék tartalma

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuiskeuken en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Biztonsági utasítások

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

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

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

Figyelmeztetések

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

Veszélyekkel kapcsolatos információk

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

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

PT Manual do utilizador: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Título do produto

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Conteúdo do produto

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuis- en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Instruções de segurança

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

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

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

Avisos

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

Informações sobre perigos

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

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

NO Bruksanvisning: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produkttitel

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Produktinnhold

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuis- en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Sikkerhetsinstruksjoner

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

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

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

Advarsler

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

Informasjon om farer

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

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

RO Manual de utilizare: Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Titlul produsului

Blackwell Messenblok Magnetisch - Koksmessenset - Laguiole - Olijfhout - Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes 6-delig

Conținutul produsului

- 1x Blackwell Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 192 g)
- 1x Blackwell Broodmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Vleesmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 34 cm, Gewicht: 180 g)
- 1x Blackwell Officemes (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 24,5 cm, Gewicht: 98 g)
- 1x Blackwell Schilmes (Lemmetlengte: 9 cm, Totale lengte: 20,5 cm, Gewicht: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetisch Messenblok (Afmetingen: 21 × 15 × 20 cm, Gewicht: 922 g)
- Materiaal: Lemmetten van roestvrij staal (RVS), handgrepen en messenblok van olijfhout

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken en verwerken van groenten, vlees, brood en kleine ingrediënten in de keuken — voor thuiskeuken en professioneel gebruik
- Koksmes: Ideaal als alleskunner voor hakken, snijden en verwerken van groenten, vlees en kruiden (lemmet 20 cm)
- Broodmes: Geschikt voor het snijden van brood en gebak met een getand lemmet (lemmet 20 cm)
- Vleesmes: Geschikt voor het snijden en trancheren van vlees (lemmet 20 cm)
- Officemes: Geschikt voor nauwkeurige, kleinere snijtaken (lemmet 13 cm)
- Schilmes: Geschikt voor schillen en bewerken van kleine ingrediënten (lemmet 9 cm)
- Bewaring: Bevestig de messen altijd met de rug naar de magneet om snijvlakken te beschermen; controleer of de magneet de messen stevig vasthoudt voor gebruik
- Vaatwasserbestendig: Nee — handwas aanbevolen voor zowel de messen als het messenblok om de scherpte van de lemmetten en de uitstraling van het olijfhout te behouden
- Onderhoud lemmetten: Slijp de messen regelmatig bij met een slijpstaal of slijpsteen om de scherpte (55–58 HRC) te behouden
- Onderhoud olijfhout: Behandel de handgrepen en het messenblok periodiek met voedingsolie (bijv. olijfolie of houtolie) om uitdroging te voorkomen
- Veiligheid: Messen zijn voorzien van vlijmscherpe lemmetten — gebruik altijd een snijplank en houd messen buiten bereik van kinderen
- Hardheid lemmetten: ca. 55–58 HRC (geschikt voor dagelijks intensief gebruik)

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct na het wassen met een droge doek.

- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het houten handvat — het hout kan barsten, krimpen of loslaten.
- Houten handgreep onderhouden: Behandel het houten handvat periodiek met een voedende olie (bijv. lijnzaadolie of een specifieke houtbehandelingsolie) om uitdroging te voorkomen.
- Langdurig weken: Laat het mes niet langdurig in water liggen — dit beschadigt het hout.
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of messenslijper om de scherpte van het lemmet te behouden.

Instrucțiuni de siguranță

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

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

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

Avertismente

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

Informații despre pericole

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

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

sv Bruksanvisning: Blackwell Magnetiskt knivblock - Kockknivset - Laguiole - Olivträ - Kockkniv, Brödkniv, Köttkniv, Offickniv & Skalkniv 6 delar

Produkttitel

Blackwell Magnetiskt knivblock - Kockknivset - Laguiole - Olivträ - Kockkniv, Brödkniv, Köttkniv, Offickniv & Skalkniv 6 delar

Produktinnehåll

- 1x Blackwell Kockkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34 cm, Vikt: 192 g)
- 1x Blackwell Brödkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34 cm, Vikt: 180 g)
- 1x Blackwell Köttkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 34 cm, Vikt: 180 g)
- 1x Blackwell Offickniv (Bladlängd: 13 cm, Total längd: 24,5 cm, Vikt: 98 g)
- 1x Blackwell Skalkniv (Bladlängd: 9 cm, Total längd: 20,5 cm, Vikt: 92 g)
- 1x Blackwell Magnetiskt knivblock (Mått: 21 × 15 × 20 cm, Vikt: 922 g)
- Material: Blad av rostfritt stål (RVS), handtag och knivblock av olivträ

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för att skära, hacka och bearbeta grönsaker, kött, bröd och små ingredienser i köket — för hemkockar och professionellt bruk
- Kockkniv: Idealisk allroundkniv för att hacka, skära och bearbeta grönsaker, kött och örter (blad 20 cm)
- Brödkniv: Lämplig för att skära bröd och bakverk med ett tandigt blad (blad 20 cm)
- Köttkniv: Lämplig för att skära och transchera kött (blad 20 cm)
- Offickniv: Lämplig för precisa, mindre skäruppgifter (blad 13 cm)
- Skalkniv: Lämplig för att skala och bearbeta små ingredienser (blad 9 cm)
- Förvaring: Placera alltid knivar med ryggen mot magneten för att skydda eggen; kontrollera att magneten håller knivarna säkert innan användning
- Diskmaskinssäker: Nej — handtvätt rekommenderas för både knivar och knivblock för att bevara bladens skärpa och olivträdets utseende
- Underhåll av blad: Slipa knivarna regelbundet med ett bryne eller slipsten för att bibehålla skärpan (55–58 HRC)
- Underhåll av olivträ: Behandla handtagen och knivblocket periodiskt med livsmedelsklassat olja (t.ex. olivolja eller träolja) för att förhindra uttorkning
- Säkerhet: Knivar har vassa blad — använd alltid en skärbräda och förvara knivar utom räckhåll för barn
- Bladhårdhet: ca. 55–58 HRC (lämplig för daglig intensiv användning)

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven för hand med varmt vatten och mild diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
- Inte diskmaskinssäker: Diskning i diskmaskin skadar trähandtaget — träet kan spricka, krympa eller lossna.

- **Handtagsvård:** Behandla trähandtaget regelbundet med en närande olja (t.ex. linolja eller en dedikerad träbehandlingsolja) för att förhindra uttorkning.
- **Blötläggning:** Låt inte kniven ligga nedsänkt i vatten under längre tid — detta skadar träet.
- **Slipning:** Använd ett bryne eller en knivslipare för att bibehålla bladets skärpa.

Säkerhetsinstruktioner

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

Varningar

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

Farinformation

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

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