

NL Handleiding: Yaxell Santokumes Hana 16,5 cm - 3-laags Roestvrij Staal - Donkerbruin Pakkahouten Heft

Producttitel

Yaxell Santokumes Hana 16,5 cm - 3-laags Roestvrij Staal - Donkerbruin Pakkahouten Heft

Inhoud van het product

- 1x Yaxell Santokumes Hana (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30,5 cm, Gewicht: 165 gram)
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal (3-laags RVS met MOVAX-kern, 58-60 HRC)
- Materiaal heft: Pakkahout (donkerbruin)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het fijnsnijden van kruiden, hakken van knoflook, fileren van vis en in dunne plakjes snijden van groenten en vlees
- Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen; geschikt voor een vloeiende, rollende snijbeweging
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en afwasmiddel
- Droogvegen: Direct na het wassen droogvegen; het mes nooit nat opbergen
- Snijplank: Uitsluitend gebruiken op een snijplank van hout of kunststof; steen, glas of keramiek beschadigt de snede
- Onderhoud: Regelmatig bijlijpen met een wetsteen om de scherpte te behouden
- Opbergen: Bewaren op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een lade bewaren om de snede en vingers te beschermen
- Handvat: Het Pakkahouten heft is waterresistent en hygiënisch, maar langdurig onderdompelen in water dient vermeden te worden

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.

- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: Yaxell Santoku Knife Hana 16.5 cm - 3-Layer Stainless Steel - Dark Brown Pakkawood Handle

Product Title

Yaxell Santoku Knife Hana 16.5 cm - 3-Layer Stainless Steel - Dark Brown Pakkawood Handle

Contents of the Product

- 1x Yaxell Santoku Knife Hana (Blade length: 16.5 cm, Total length: 30.5 cm, Weight: 165 g)
- Blade material: Stainless steel (3-layer stainless steel with MOVAX core, 58-60 HRC)
- Handle material: Pakkawood (dark brown)

User Instructions

- Use: Ideal for finely chopping herbs, mincing garlic, filleting fish, and thinly slicing vegetables and meat
- Cutting style: Double-sided edge; suited for a smooth, rocking cutting motion
- Dishwasher safe: No — hand wash only with warm water and washing-up liquid
- Drying: Dry immediately after washing; never store the knife wet
- Cutting board: Use only on wooden or plastic cutting boards; stone, glass or ceramic surfaces will damage the edge
- Maintenance: Sharpen regularly with a whetstone to maintain the cutting edge
- Storage: Store on a magnetic knife strip or in a knife block; never loose in a drawer to protect both the blade and fingers
- Handle: The Pakkawood handle is water-resistant and hygienic, but prolonged submersion in water should be avoided

Maintenance and Cleaning Instructions

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

Safety Instructions

- Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
- Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.
- Children: Keep knives out of the reach of children.
- First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.

- Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

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

Warnings

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

Hazard Information

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Yaxell Santokumesser Hana 16,5 cm - 3-lagiger Edelstahl - Dunkelbraunes Pakkaholz-Griff

Produkttitel

Yaxell Santokumesser Hana 16,5 cm - 3-lagiger Edelstahl - Dunkelbraunes Pakkaholz-Griff

Produktinhalt

- 1x Yaxell Santokumesser Hana (Klingenlänge: 16,5 cm, Gesamtlänge: 30,5 cm, Gewicht: 165 g)
- Klingenmaterial: Edelstahl (3-lagiger Edelstahl mit MOVAX-Kern, 58-60 HRC)
- Griffmaterial: Pakkaholz (dunkelbraun)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum feinen Schneiden von Kräutern, Hacken von Knoblauch, Filetieren von Fisch sowie zum dünnen Aufschneiden von Gemüse und Fleisch
- Schneidweise: Beidseitig geschliffen; geeignet für eine fließende, wiegende Schnittbewegung
- Spülmaschinenfest: Nein — ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel waschen
- Trocknen: Sofort nach dem Waschen abtrocknen; das Messer niemals nass aufbewahren
- Schneidunterlage: Nur auf Holz- oder Kunststoffschneidebrettern verwenden; Stein-, Glas- oder Keramikoberflächen beschädigen die Schneide
- Pflege: Regelmäßig mit einem Schleifstein nachschärfen, um die Schärfe zu erhalten
- Aufbewahrung: Auf einem Magnetmesserstreifen oder in einem Messerblock aufbewahren; niemals lose in einer Schublade lagern
- Griff: Der Pakkaholz-Griff ist wasserresistent und hygienisch, sollte jedoch nicht dauerhaft in Wasser eingetaucht werden

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.

- Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
- Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Yaxell Couteau Santoku Hana 16,5 cm - Acier Inoxydable 3 Couches - Manche en Bois de Pakka Brun Foncé

Titre du produit

Yaxell Couteau Santoku Hana 16,5 cm - Acier Inoxydable 3 Couches - Manche en Bois de Pakka Brun Foncé

Contenu du produit

- 1x Yaxell Couteau Santoku Hana (Longueur de lame : 16,5 cm, Longueur totale : 30,5 cm, Poids : 165 g)
- Matériau de la lame : Acier inoxydable (acier inoxydable 3 couches avec noyau MOVAX, 58-60 HRC)
- Matériau du manche : Bois de Pakka (brun foncé)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour émincer finement les herbes, hacher l'ail, fileter le poisson et trancher finement légumes et viandes
- Type de tranchant : Biseau double face ; adapté à un mouvement de coupe fluide et basculant
- Lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle
- Séchage : Essuyer immédiatement après le lavage ; ne jamais ranger le couteau humide
- Planche à découper : Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique ; les surfaces en pierre, verre ou céramique endommagent le tranchant
- Entretien : Affûter régulièrement avec une pierre à aiguiser pour conserver le fil
- Rangement : Conserver sur une barre magnétique ou dans un bloc à couteaux ; ne jamais ranger en vrac dans un tiroir
- Manche : Le manche en bois de Pakka est résistant à l'eau et hygiénique, mais une immersion prolongée dans l'eau doit être évitée

Instructions d'entretien et de nettoyage

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

Consignes de sécurité

- Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.

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

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

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

Avertissements

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

Informations sur les dangers

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

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

IT Manuale d'uso: Yaxell Coltello Santoku Hana 16,5 cm - Acciaio Inossidabile 3 Strati - Manico in Legno Pakka Marrone Scuro

Titolo del prodotto

Yaxell Coltello Santoku Hana 16,5 cm - Acciaio Inossidabile 3 Strati - Manico in Legno Pakka Marrone Scuro

Contenuto del prodotto

- 1x Yaxell Coltello Santoku Hana (Lunghezza lama: 16,5 cm, Lunghezza totale: 30,5 cm, Peso: 165 g)
- Materiale lama: Acciaio inossidabile (acciaio inossidabile 3 strati con nucleo MOVAX, 58-60 HRC)
- Materiale manico: Legno Pakka (marrone scuro)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tritare finemente le erbe aromatiche, sminuzzare l'aglio, sfilettare il pesce e affettare sottilmente verdure e carne
- Tipo di affilatura: Doppio filo; adatto a un movimento di taglio fluido e oscillante
- Lavabile in lavastoviglie: No — lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detersivo
- Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio; non riporre mai il coltello bagnato
- Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica; superfici in pietra, vetro o ceramica danneggiano il filo
- Manutenzione: Affilare regolarmente con una pietra da affilare per mantenere il filo tagliente
- Conservazione: Conservare su una striscia magnetica o in un blocco portacoltelli; non riporre mai sciolto in un cassetto
- Manico: Il manico in legno Pakka è resistente all'acqua e igienico, ma è opportuno evitare l'immersione prolungata in acqua

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.

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

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Yaxell Nóż Santoku Hana 16,5 cm - 3-warstwowa Stal Nierdzewna - Ciemnobrązowa Rękojeść z Drewna Pakka

Tytuł produktu

Yaxell Nóż Santoku Hana 16,5 cm - 3-warstwowa Stal Nierdzewna - Ciemnobrązowa Rękojeść z Drewna Pakka

Zawartość produktu

- 1x Yaxell Nóż Santoku Hana (Długość ostrza: 16,5 cm, Długość całkowita: 30,5 cm, Waga: 165 g)
- Materiał ostrza: Stal nierdzewna (3-warstwowa stal nierdzewna z rdzeniem MOVAX, 58-60 HRC)
- Materiał rękojeści: Drewno Pakka (ciemnobrązowe)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do drobnego siekania ziół, czosnku, filetowania ryb oraz cienkiego krojenia warzyw i mięsa
- Sposób ostrzenia: Dwustronnie ostrzony; odpowiedni do płynnego, kołyszącego ruchu cięcia
- Zmywarka: Nie — myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z płynem do naczyń
- Suszenie: Wycierać do sucha bezpośrednio po myciu; nigdy nie odkładać mokrego noża
- Deska do krojenia: Używać wyłącznie na deskach drewnianych lub plastikowych; kamień, szkło lub ceramika uszkadzają krawędź tnącą
- Konserwacja: Regularnie ostrzyć osełką, aby zachować ostrość
- Przechowywanie: Przechowywać na magnetycznym pasku lub w bloku na noże; nigdy luzem w szufladzie
- Rękojeść: Rękojeść z drewna Pakka jest wodoodporna i higieniczna, ale należy unikać długotrwałego zanurzania w wodzie

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
- Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.

- Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
- Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
- Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

ES Manual de usuario: Yaxell Cuchillo Santoku Hana 16,5 cm - Acero Inoxidable 3 Capas - Mango de Madera Pakka Marrón Oscuro

Título del producto

Yaxell Cuchillo Santoku Hana 16,5 cm - Acero Inoxidable 3 Capas - Mango de Madera Pakka Marrón Oscuro

Contenido del producto

- 1x Yaxell Cuchillo Santoku Hana (Longitud de hoja: 16,5 cm, Longitud total: 30,5 cm, Peso: 165 g)
- Material de la hoja: Acero inoxidable (acero inoxidable 3 capas con núcleo MOVAX, 58-60 HRC)
- Material del mango: Madera Pakka (marrón oscuro)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para picar finamente hierbas, ajo, filetear pescado y cortar en láminas finas verduras y carne
- Tipo de filo: Doble bisel; adecuado para un movimiento de corte fluido y basculante
- Apto para lavavajillas: No — lavar únicamente a mano con agua caliente y lavavajillas
- Secado: Secar inmediatamente tras el lavado; nunca guardar el cuchillo húmedo
- Tabla de cortar: Usar únicamente sobre tablas de madera o plástico; las superficies de piedra, vidrio o cerámica dañan el filo
- Mantenimiento: Afilarse regularmente con una piedra de afilar para mantener el corte
- Almacenamiento: Guardar en una tira magnética o en un taco portacuchillos; nunca suelto en un cajón
- Mango: El mango de madera Pakka es resistente al agua e higiénico, pero debe evitarse la inmersión prolongada en agua

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

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

Instrucciones de seguridad

- Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.

- Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
- Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

SV Bruksanvisning: Yaxell Santokukniv Hana 16,5 cm - 3-lagers Rostfritt Stål - Mörkbrun Pakkaträ-Handtag

Produkttitel

Yaxell Santokukniv Hana 16,5 cm - 3-lagers Rostfritt Stål - Mörkbrun Pakkaträ-Handtag

Produktinnehåll

- 1x Yaxell Santokukniv Hana (Bladlängd: 16,5 cm, Total längd: 30,5 cm, Vikt: 165 g)
- Bladmaterial: Rostfritt stål (3-lagers rostfritt stål med MOVAX-kärna, 58-60 HRC)
- Handtagsmaterial: Pakkaträ (mörkbrun)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för finhackning av örter, vitlök, filetering av fisk samt tuntskivning av grönsaker och kött
- Sliptyp: Dubbelsidig egg; lämpad för en flytande, gungande skärrörelse
- Diskmaskinsäker: Nej — diskas endast för hand med varmt vatten och diskmedel
- Torkning: Torka av omedelbart efter diskning; förvara aldrig kniven fuktig
- Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast; sten-, glas- eller keramikytor skadar eggen
- Underhåll: Slipa regelbundet med en brynsten för att bevara skärpan
- Förvaring: Förvara på en magnetisk knivlist eller i ett knivblock; lägg aldrig kniven löst i en låda
- Handtag: Handtaget av Pakkaträ är vattenresistent och hygieniskt, men långvarig nedsänkning i vatten bör undvikas

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

- Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
- Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
- Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
- Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

Varningar

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

Farinformation

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

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