

NL Handleiding: Yaxell Nakirimes Zen 16,5 cm - 37-laags roestvrij damaststaal - Canvas Micarta heft

Producttitel

Yaxell Nakirimes Zen 16,5 cm - 37-laags roestvrij damaststaal - Canvas Micarta heft

Inhoud van het product

- 1x Yaxell Nakirimes Zen (Lemmetlengte: 16,5 cm, Totale lengte: 30,5 cm, Gewicht: 350 g)
- Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damaststaal met VG-10 kern (hardheid 60-62 HRC)
- Materiaal heft: Canvas Micarta

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden, hakken en fijnsnijden van groenten, fruit en kruiden; het hoge, rechte lemmet maakt strak-naar-beneden snijden mogelijk zonder wegglijden van het product
- Slijpwijze: Dubbelzijdig geslepen; bijlijpen met een fijne slijpsteen (wetsteen) of Japanse slijpsteen met fijne korrel
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; na gebruik afspoelen, direct droogmaken en veilig opbergen in een messenblok of aan een magneetstrip
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten of plastic snijplank om het lemmet te beschermen
- Hefonderhoud: Het Canvas Micarta heft biedt grip bij vochtige handen en is bestand tegen temperatuurwisselingen; geen speciale behandeling vereist
- Veiligheid: Mes heeft een scherp lemmet (60-62 HRC); buiten bereik van kinderen bewaren en voorzichtig hanteren

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

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

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: Yaxell Nakiri Knife Zen 16.5 cm - 37-layer stainless Damascus steel - Canvas Micarta handle

Product Title

Yaxell Nakiri Knife Zen 16.5 cm - 37-layer stainless Damascus steel - Canvas Micarta handle

Contents of the Product

- 1x Yaxell Nakiri Knife Zen (Blade length: 16.5 cm, Total length: 30.5 cm, Weight: 350 g)
- Blade material: 37-layer stainless Damascus steel with VG-10 core (hardness 60-62 HRC)
- Handle material: Canvas Micarta

User Instructions

- Use: Ideal for cutting, chopping and finely slicing vegetables, fruit and herbs; the tall, straight blade enables straight-down cutting without the produce sliding away
- Sharpening: Double-sided edge; sharpen with a fine whetstone or Japanese sharpening steel with fine grit
- Dishwasher safe: No — hand washing only recommended; rinse after use, dry immediately and store safely in a knife block or on a magnetic strip
- Cutting board: Use only on a wooden or plastic cutting board to protect the blade
- Handle care: The Canvas Micarta handle provides grip in wet conditions and is resistant to temperature changes; no special treatment required
- Safety: Knife has a sharp blade (60-62 HRC); keep out of reach of children and handle with care

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 Nakiri-Messer Zen 16,5 cm - 37-lagiger rostfreier Damaszener Stahl - Canvas Micarta Griff

Produkttitel

Yaxell Nakiri-Messer Zen 16,5 cm - 37-lagiger rostfreier Damaszener Stahl - Canvas Micarta Griff

Produktinhalt

- 1x Yaxell Nakiri-Messer Zen (Klingenlänge: 16,5 cm, Gesamtlänge: 30,5 cm, Gewicht: 350 g)
- Klingenmaterial: 37-lagiger rostfreier Damaszener Stahl mit VG-10-Kern (Härte 60-62 HRC)
- Griffmaterial: Canvas Micarta

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden, Hacken und Feinschneiden von Gemüse, Obst und Kräutern; die hohe, gerade Klinge ermöglicht ein gerades Schneiden nach unten ohne Wegrutschen des Schnittguts
- Schärfen: Beidseitig geschliffen; nachschärfen mit einem feinen Schleifstein (Wetzstein) oder einem japanischen Schleifstab mit feiner Körnung
- Spülmaschinenfest: Nein — ausschließlich Handwäsche empfohlen; nach Gebrauch abspülen, sofort abtrocknen und sicher in einem Messerblock oder an einem Magnetstreifen aufbewahren
- Schneidebrett: Nur auf einem Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden, um die Klinge zu schonen
- Griffpflege: Der Canvas-Micarta-Griff bietet auch bei feuchten Händen Halt und ist temperaturwechselbeständig; keine Sonderpflege erforderlich
- Sicherheit: Messer hat eine scharfe Klinge (60-62 HRC); außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und vorsichtig handhaben

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und miltem 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 Nakiri Zen 16,5 cm - Acier damas inoxydable 37 couches - Manche en Canvas Micarta

Titre du produit

Yaxell Couteau Nakiri Zen 16,5 cm - Acier damas inoxydable 37 couches - Manche en Canvas Micarta

Contenu du produit

- 1x Yaxell Couteau Nakiri Zen (Longueur de lame : 16,5 cm, Longueur totale : 30,5 cm, Poids : 350 g)
- Matériau de la lame : Acier damas inoxydable 37 couches avec noyau VG-10 (dureté 60-62 HRC)
- Matériau du manche : Canvas Micarta

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour couper, hacher et émincer finement les légumes, les fruits et les herbes aromatiques ; la lame haute et droite permet une coupe franche vers le bas sans que les aliments ne glissent
- Affûtage : Tranchant double face ; affûter avec une pierre à aiguiser fine (pierre à eau) ou un fusil japonais à grain fin
- Compatibilité lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement recommandé ; rincer après utilisation, sécher immédiatement et ranger en sécurité dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique
- Planche à découper : Utiliser uniquement sur une planche en bois ou en plastique afin de protéger la lame
- Entretien du manche : Le manche en Canvas Micarta offre une prise en main assurée même avec les mains mouillées et résiste aux variations de température ; aucun entretien particulier n'est nécessaire
- Sécurité : Le couteau possède une lame tranchante (60-62 HRC) ; tenir hors de portée des enfants et manipuler avec précaution

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 Nakiri Zen 16,5 cm - Acciaio damasco inossidabile 37 strati - Manico in Canvas Micarta

Titolo del prodotto

Yaxell Coltello Nakiri Zen 16,5 cm - Acciaio damasco inossidabile 37 strati - Manico in Canvas Micarta

Contenuto del prodotto

- 1x Yaxell Coltello Nakiri Zen (Lunghezza lama: 16,5 cm, Lunghezza totale: 30,5 cm, Peso: 350 g)
- Materiale lama: Acciaio damasco inossidabile 37 strati con nucleo VG-10 (durezza 60-62 HRC)
- Materiale manico: Canvas Micarta

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare, tritare e affettare finemente verdure, frutta ed erbe aromatiche; la lama alta e diritta consente tagli netti verso il basso senza che gli alimenti scivolino via
- Affilatura: Affilatura su doppio lato; affilare con una pietra per affilare fine (whetstone) o un acciaino giapponese a grana fine
- Compatibilità lavastoviglie: No — si raccomanda esclusivamente il lavaggio a mano; sciacquare dopo l'uso, asciugare immediatamente e conservare in sicurezza in un blocco coltelli o su una striscia magnetica
- Tagliere: Utilizzare esclusivamente su un tagliere in legno o plastica per proteggere la lama
- Cura del manico: Il manico in Canvas Micarta garantisce presa anche con le mani bagnate ed è resistente alle variazioni di temperatura; non richiede cure particolari
- Sicurezza: Il coltello ha una lama affilata (60-62 HRC); tenere fuori dalla portata dei bambini e maneggiare con cautela

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.

- **Bambini:** Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- **Primo utilizzo:** Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- **Superficie di taglio:** Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Yaxell Nóż Nakiri Zen 16,5 cm - 37-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - Rękojeść Canvas Micarta

Tytuł produktu

Yaxell Nóż Nakiri Zen 16,5 cm - 37-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - Rękojeść Canvas Micarta

Zawartość produktu

- 1x Yaxell Nóż Nakiri Zen (Długość ostrza: 16,5 cm, Całkowita długość: 30,5 cm, Waga: 350 g)
- Materiał ostrza: 37-warstwowa nierdzewna stal damasceńska z rdzeniem VG-10 (twardość 60-62 HRC)
- Materiał rękojeści: Canvas Micarta

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do krojenia, siekania i drobnego cięcia warzyw, owoców i ziół; wysoki, prosty głownia umożliwia cięcie pionowo w dół bez przesuwania się produktów
- Ostrzenie: Ostrze obostrzone obustronnie; ostrzyć za pomocą drobnoziarnistego kamienia do ostrzenia (osełki) lub japońskiej stalki do ostrzenia o drobnym ziarnie
- Bezpieczeństwo zmywarki: Nie — zalecane wyłącznie mycie ręczne; po użyciu spłukać, natychmiast osuszyć i bezpiecznie przechowywać w bloku na noże lub na listwie magnetycznej
- Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianej lub plastikowej desce do krojenia, aby chronić ostrze
- Pielęgnacja rękojeści: Rękojeść z Canvas Micarta zapewnia pewny chwyt nawet przy mokrych dłoniach i jest odporna na zmiany temperatury; nie wymaga specjalnej pielęgnacji
- Bezpieczeństwo: Nóż posiada ostre ostrze (60-62 HRC); przechowywać z dala od dzieci i obchodzić się ostrożnie

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 obchodzić 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 Nakiri Zen 16,5 cm - Acero damasco inoxidable de 37 capas - Mango de Canvas Micarta

Título del producto

Yaxell Cuchillo Nakiri Zen 16,5 cm - Acero damasco inoxidable de 37 capas - Mango de Canvas Micarta

Contenido del producto

- 1x Yaxell Cuchillo Nakiri Zen (Longitud de hoja: 16,5 cm, Longitud total: 30,5 cm, Peso: 350 g)
- Material de la hoja: Acero damasco inoxidable de 37 capas con núcleo VG-10 (dureza 60-62 HRC)
- Material del mango: Canvas Micarta

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar, picar y filetear finamente verduras, frutas y hierbas; la hoja alta y recta permite cortes verticales precisos sin que los alimentos se desplacen
- Afilado: Filo de doble bisel; afilar con una piedra de afilar fina (piedra de agua) o un chaira japonés de grano fino
- Apto para lavavajillas: No — se recomienda exclusivamente el lavado a mano; enjuagar tras su uso, secar inmediatamente y guardar de forma segura en un taco para cuchillos o en una tira magnética
- Tabla de corte: Utilizar únicamente sobre una tabla de madera o plástico para proteger la hoja
- Cuidado del mango: El mango de Canvas Micarta ofrece agarre incluso con las manos húmedas y es resistente a los cambios de temperatura; no requiere cuidados especiales
- Seguridad: El cuchillo tiene una hoja afilada (60-62 HRC); mantener fuera del alcance de los niños y manipular con precaución

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: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

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

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

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

sv Bruksanvisning: Yaxell Nakrikniv Zen 16,5 cm - 37-lagers rostfritt damascusstål - Handtag i Canvas Micarta

Produkttitel

Yaxell Nakrikniv Zen 16,5 cm - 37-lagers rostfritt damascusstål - Handtag i Canvas Micarta

Produktinnehåll

- 1x Yaxell Nakrikniv Zen (Bladlängd: 16,5 cm, Total längd: 30,5 cm, Vikt: 350 g)
- Bladmaterial: 37-lagers rostfritt damascusstål med VG-10-kärna (hårdhet 60-62 HRC)
- Handtagsmaterial: Canvas Micarta

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära, hacka och fintrimma grönsaker, frukt och örter; det höga, raka bladet möjliggör raka nedåtskärningar utan att råvarorna glider iväg
- Slipning: Dubbelsidig egg; slipa med en fin brynsten (whetstone) eller ett japanskt bryne med fin kornstorlek
- Diskmaskinssäker: Nej — handdisk rekommenderas enbart; skölj efter användning, torka omedelbart och förvara säkert i ett knivblock eller på en magnetlist
- Skärbräda: Använd endast på en skärbräda i trä eller plast för att skydda bladet
- Skötsel av handtag: Handtaget i Canvas Micarta ger grepp även med våta händer och tål temperaturväxlingar; kräver ingen särskild behandling
- Säkerhet: Kniven har ett vasst blad (60-62 HRC); förvaras utom räckhåll för barn och hanteras varsamt

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.
- Skärnya: 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.