

NL Handleiding: Forged Messenset Olive - 3-delig - Koksmes, Hakmes en Universeel mes

Producttitel

Forged Messenset Olive - 3-delig - Koksmes, Hakmes en Universeel mes

Inhoud van het product

- 1x Forged Olive Koksmes
- 1x Forged Olive Hakmes
- 1x Forged Olive Universeel mes
- 1x Luxe houten kistje
- Materiaal lemmet: Japans 440C Staal (hardheid 58 HRC, lemmetdikte 2 mm, snijhoek 18 graden)
- Materiaal handvat: Olijfhout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor dagelijks keukengerie - precies snijden van groenten, fijnsnijdwerk en portioneren van vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen voor langdurige scherpte en duurzaamheid
- Direct drogen: Ja, na handwas onmiddellijk afdrogen aanbevolen
- Lemmetdikte: 2 mm met snijhoek van 18 graden voor optimale scherpte

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.
- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Leeftijdsrestricties

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Instructies voor verwijdering

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- 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/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: Forged Knife Set Olive - 3-piece - Chef's Knife, Cleaver and Universal Knife

Product Title

Forged Knife Set Olive - 3-piece - Chef's Knife, Cleaver and Universal Knife

Contents of the Product

- 1x Forged Olive Chef's Knife
- 1x Forged Olive Cleaver Knife
- 1x Forged Olive Universal Knife
- 1x Luxury wooden storage box
- Blade material: Japanese 440C Steel (hardness 58 HRC, blade thickness 2 mm, cutting angle 18 degrees)
- Handle material: Olive wood

User Instructions

- Use: Ideal for daily kitchen preparation - precise vegetable slicing, fine chopping and meat portioning
- Dishwasher safe: No, hand washing recommended for long-lasting sharpness and durability
- Dry immediately: Yes, recommended to dry promptly after hand washing
- Blade thickness: 2 mm with 18-degree cutting angle for optimal sharpness

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry the knife thoroughly right away, including the wooden handle.
- Not dishwasher safe: Wood can shrink, crack or become loose in the dishwasher. Always hand wash.
- Handle care: Periodically treat the wooden handle with food-safe oil (e.g. linseed oil or mineral oil) to protect the wood and prevent drying out.
- Store the knife dry. Prolonged exposure to moisture damages the wood.
- Sharpening: Keep the blade sharp using a honing steel or whetstone for safe and effective use.

Safety Instructions

- Cut hazard: Kitchen knives are extremely sharp. Always handle the knife with the blade pointing away from you.
- Store knives safely in a knife block or on a magnetic knife holder, out of reach of children.
- Always use a cutting board when cutting. Never cut towards the hand.
- Wood: Inspect the handle regularly for cracks or loose parts. Do not use the knife if the handle is damaged.
- Never leave knives unattended on the countertop.

Age Restrictions

Not suitable for children. This product is intended for use by adults only.

Disposal Instructions

- The blade is metal and can be taken to a metal waste collection point or recycling centre.
- The wooden handle is made of biodegradable material and can, if not treated with chemical coatings, be disposed of with organic waste or at a recycling centre.
- Consult your local authority for correct waste separation in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the 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 cuts 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: Forged Messerset Olive - 3-teilig - Kochmesser, Hackermesser und Universalmesser

Produkttitel

Forged Messerset Olive - 3-teilig - Kochmesser, Hackermesser und Universalmesser

Produktinhalt

- 1x Forged Olive Kochmesser
- 1x Forged Olive Hackermesser
- 1x Forged Olive Universalmesser
- 1x Luxuöse Holzbox
- Klingenmaterial: Japanischer 440C-Stahl (Härte 58 HRC, Klingendicke 2 mm, Schnittwinkel 18 Grad)
- Griffmaterial: Olivenholz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für die tägliche Küchenvorbereitung - präzises Gemüseschneiden, feines Hacken und Fleischportionierung
- Spülmaschinensicher: Nein, Handwäsche empfohlen für dauerhafte Schärfe und Haltbarkeit
- Sofort trocknen: Ja, nach dem Handwaschen sofort trocknete empfohlen
- Klingendicke: 2 mm mit 18-Grad-Schnittwinkel für optimale Schärfe

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie das Messer unmittelbar nach Gebrauch mit warmem Wasser und millem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort gründlich ab, einschließlich des Holzgriffs.
- Nicht spülmaschinengeeignet: Holz kann in der Spülmaschine schrumpfen, reißen oder sich lösen. Stets von Hand waschen.
- Griffpflege: Behandeln Sie den Holzgriff regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Leinöl oder Mineralöl), um das Holz zu schützen und Austrocknung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer trocken. Längerer Kontakt mit Feuchtigkeit schadet dem Holz.
- Schärfen: Halten Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf für sicheres und effektives Schneiden.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Küchenmesser sind äußerst scharf. Halten Sie das Messer stets mit der Schneide von sich weg.
- Bewahren Sie Messer sicher in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett. Niemals in Richtung der Hand schneiden.
- Holz: Überprüfen Sie den Griff regelmäßig auf Risse oder lose Teile. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.
- Lassen Sie Messer niemals unbeaufsichtigt auf der Arbeitsfläche liegen.

Altersbeschränkungen

Nicht für Kinder geeignet. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungshinweise

- Die Klinge besteht aus Metall und kann an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder am Wertstoffhof abgegeben werden.
- Der Holzgriff besteht aus biologisch abbaubarem Material und kann, sofern er nicht mit chemischen Beschichtungen behandelt wurde, über den Bioabfall oder den Wertstoffhof entsorgt werden.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach der korrekten Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Gefahr 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: Ensemble de Couteaux Forged Olive - 3 pièces - Couteau de Chef, Couteau à Hacher et Couteau Universel

Titre du produit

Ensemble de Couteaux Forged Olive - 3 pièces - Couteau de Chef, Couteau à Hacher et Couteau Universel

Contenu du produit

- 1x Couteau de Chef Forged Olive
- 1x Couteau à Hacher Forged Olive
- 1x Couteau Universel Forged Olive
- 1x Boîte de rangement en bois de luxe
- Matériau de la lame: Acier 440C Japonais (dureté 58 HRC, épaisseur de lame 2 mm, angle de coupe 18 degrés)
- Matériau du manche: Bois d'olivier

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour la préparation culinaire quotidienne - découpe précise des légumes, hachage fin et portionnage de viande
- Lave-vaisselle: Non, lavage à la main recommandé pour une netteté et une durabilité durables
- Sécher immédiatement: Oui, il est recommandé de sécher rapidement après le lavage à la main
- Épaisseur de lame: 2 mm avec un angle de coupe de 18 degrés pour une netteté optimale

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez-le immédiatement et soigneusement, y compris le manche en bois.
- Ne convient pas au lave-vaisselle : Le bois peut rétrécir, se fissurer ou se décoller dans le lave-vaisselle. Laver toujours à la main.
- Entretien du manche : Traitez périodiquement le manche en bois avec une huile alimentaire (p. ex. huile de lin ou huile minérale) pour protéger le bois et éviter qu'il ne se dessèche.
- Conservez le couteau dans un endroit sec. Un contact prolongé avec l'humidité abîme le bois.
- Affûtage : Maintenez la lame affûtée à l'aide d'un fusil ou d'une pierre à aiguiser pour une utilisation sûre et efficace.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux de cuisine sont extrêmement tranchants. Tenez toujours le couteau avec le tranchant dirigé à l'opposé de vous.
- Rangez les couteaux en sécurité dans un bloc à couteaux ou sur un porte-couteaux magnétique, hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours une planche à découper. Ne jamais couper en direction de la main.
- Bois : Inspectez régulièrement le manche pour détecter des fissures ou des parties desserrées. Ne pas

utiliser le couteau si le manche est endommagé.

- Ne laissez jamais les couteaux sans surveillance sur le plan de travail.

Restrictions d'âge

Ne convient pas aux enfants. Ce produit est exclusivement destiné à un usage par des adultes.

Instructions d'élimination

- La lame est en métal et peut être déposée dans un point de collecte de déchets métalliques ou en déchetterie.
- Le manche en bois est en matériau biodégradable et peut, s'il n'est pas traité avec des revêtements chimiques, être éliminé avec les déchets organiques ou en déchetterie.
- Consultez votre commune pour le tri correct des déchets 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/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- -: 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: Set di Coltelli Forged Olive - 3 pezzi - Coltello da Chef, Mannaia e Coltello Universale

Titolo del prodotto

Set di Coltelli Forged Olive - 3 pezzi - Coltello da Chef, Mannaia e Coltello Universale

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da Chef Forged Olive
- 1x Mannaia Forged Olive
- 1x Coltello Universale Forged Olive
- 1x Scatola di legno di lusso
- Materiale della lama: Acciaio giapponese 440C (durezza 58 HRC, spessore lama 2 mm, angolo di taglio 18 gradi)
- Materiale del manico: Legno di olivo

Istruzioni per l'uso

- Uso: Ideale per la preparazione culinaria quotidiana - taglio preciso delle verdure, tritatura fine e porzionamento della carne
- Lavastoviglie: No, lavaggio a mano consigliato per una nitidezza e una durabilità durature
- Asciugare immediatamente: Sì, si consiglia di asciugare prontamente dopo il lavaggio a mano
- Spessore della lama: 2 mm con angolo di taglio di 18 gradi per una nitidezza ottimale

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugarlo subito e accuratamente, compreso il manico in legno.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il legno può restringersi, incrinarsi o staccarsi nella lavastoviglie. Lavare sempre a mano.
- Cura del manico: Trattare periodicamente il manico in legno con un olio alimentare (ad es. olio di lino o olio minerale) per proteggere il legno e prevenirne l'essiccazione.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto. Il contatto prolungato con l'umidità danneggia il legno.
- Affilatura: Mantenere la lama affilata con un acciaino o una pietra per affilare per un uso sicuro ed efficace.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di tagli: I coltelli da cucina sono estremamente affilati. Tenere sempre il coltello con la lama rivolta in direzione opposta al corpo.
- Conservare i coltelli in modo sicuro in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico, fuori dalla portata dei bambini.
- Usare sempre un tagliere quando si taglia. Non tagliare mai in direzione della mano.
- Legno: Ispezionare regolarmente il manico per individuare crepe o parti allentate. Non utilizzare il coltello se il manico è danneggiato.
- Non lasciare mai i coltelli incustoditi sul piano di lavoro.

Restrizioni di età

Non adatto ai bambini. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- La lama è in metallo e può essere consegnata a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclo.
- Il manico in legno è realizzato in materiale biodegradabile e può, se non trattato con rivestimenti chimici, essere smaltito con i rifiuti organici o presso un centro di riciclo.
- Consultare il proprio comune per la corretta raccolta differenziata nella propria area.

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 a causa della 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: Zestaw Noży Forged Olive - 3-częściowy - Nóż Szefa Kuchni, Tasak i Nóż Uniwersalny

Tytuł produktu

Zestaw Noży Forged Olive - 3-częściowy - Nóż Szefa Kuchni, Tasak i Nóż Uniwersalny

Zawartość produktu

- 1x Nóż Szefa Kuchni Forged Olive
- 1x Tasak Forged Olive
- 1x Nóż Uniwersalny Forged Olive
- 1x Luksusowe pudełko drewniane
- Materiał ostrza: Japońska Stal 440C (twardość 58 HRC, grubość ostrza 2 mm, kąt cięcia 18 stopni)
- Materiał rękojeści: Drewno oliwne

Instrukcje użytkowania

- Użycie: Idealne do codziennego przygotowania potraw - precyzyjne cięcie warzyw, drobne siekanie i porcjowanie mięsa
- Zmywalność w zmywarce: Nie, ręczne mycie zalecane dla długotrwałej ostrości i trwałości
- Osuszać natychmiast: Tak, zalecane jest szybkie osuszenie po ręcznym myciu
- Grubość ostrza: 2 mm z kątem cięcia 18 stopni dla optymalnej ostrości

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osusz nóż, łącznie z drewnianą rączką.
- Nieodpowiedni do zmywarki: Drewno może się kurczyć, pękać lub luzować w zmywarce. Zawsze myć ręcznie.
- Pielęgnacja rączki: Okresowo olejuj drewnianą rączkę olejem spożywczym (np. Inianym lub mineralnym), aby chronić drewno i zapobiegać jego wysychaniu.
- Przechowuj nóż w suchym miejscu. Długotrwały kontakt z wilgocią niszczy drewno.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrze w należytej ostrości za pomocą osetki lub ostrzałki, aby zapewnić bezpieczne i skuteczne użytkowanie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: Noże kuchenne są wyjątkowo ostre. Zawsze trzymaj nóż ostrzem skierowanym od siebie.
- Przechowuj noże bezpiecznie w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze używaj deski do krojenia podczas krojenia. Nigdy nie kroić w kierunku dłoni.
- Drewno: Regularnie sprawdzaj rączkę pod kątem pęknięć lub poluzowanych części. Nie używaj noża, jeśli rączka jest uszkodzona.
- Nigdy nie pozostawiaj noży bez nadzoru na blacie kuchennym.

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiedni dla dzieci. Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe.

Instrukcje utylizacji

- Ostrze jest metalowe i można je oddać do punktu zbiórki odpadów metalowych lub na wysypisko komunalne.
- Drewniana rączka wykonana jest z materiału biodegradowalnego i jeśli nie jest pokryta chemicznymi powłokami, może być wyrzucona do odpadów organicznych lub oddana do punktu recyklingu.
- Skonsultuj się z lokalnym urzędem gminy w sprawie właściwej segregacji odpadów w swoim regionie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **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.

ES Manual de usuario: Juego de Cuchillos Forged Olive - 3 piezas - Cuchillo de Chef, Hacha y Cuchillo Universal

Título del producto

Juego de Cuchillos Forged Olive - 3 piezas - Cuchillo de Chef, Hacha y Cuchillo Universal

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de Chef Forged Olive
- 1x Hacha Forged Olive
- 1x Cuchillo Universal Forged Olive
- 1x Caja de almacenamiento de madera de lujo
- Material de la hoja: Acero japonés 440C (dureza 58 HRC, espesor de hoja 2 mm, ángulo de corte 18 grados)
- Material del mango: Madera de olivo

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para la preparación culinaria diaria - corte preciso de verduras, picado fino y porciones de carne
- Lavavajillas: No, se recomienda lavado a mano para una nitidez y durabilidad duraderas
- Secar inmediatamente: Sí, se recomienda secar rápidamente después del lavado a mano
- Espesor de la hoja: 2 mm con ángulo de corte de 18 grados para una nitidez óptima

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato y de forma exhaustiva, incluido el mango de madera.
- No apto para lavavajillas: La madera puede encogerse, agrietarse o desprenderse en el lavavajillas. Lavar siempre a mano.
- Cuidado del mango: Trate periódicamente el mango de madera con un aceite apto para alimentos (p. ej., aceite de linaza o aceite mineral) para proteger la madera y evitar que se seque.
- Guarde el cuchillo en un lugar seco. El contacto prolongado con la humedad daña la madera.
- Afilado: Mantenga la hoja afilada con un afilador o una piedra de afilar para un uso seguro y eficaz.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos de cocina son extremadamente afilados. Sujete siempre el cuchillo con el filo alejado de usted.
- Guarde los cuchillos de forma segura en un taco portacuchillos o en un soporte magnético, fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre una tabla de cortar al cortar. Nunca corte en dirección a la mano.
- Madera: Inspeccione regularmente el mango para detectar grietas o partes sueltas. No utilice el cuchillo si el mango está dañado.
- Nunca deje los cuchillos desatendidos sobre la encimera.

Restricciones de edad

No apto para niños. Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos.

Instrucciones de eliminación

- La hoja es de metal y puede entregarse en un punto de recogida de residuos metálicos o en un punto limpio.
- El mango de madera es de material biodegradable y puede, si no está tratado con recubrimientos químicos, desecharse con los residuos orgánicos o en un punto limpio.
- Consulte a su ayuntamiento para la correcta 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:** Llevar guantes/ropa/gafas/máscara de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves por la hoja afilada.

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: Forged Knivset Olive - 3-delat - Kockkniv, Huggkniv och Universalkniv

Produkttitel

Forged Knivset Olive - 3-delat - Kockkniv, Huggkniv och Universalkniv

Produktinnehåll

- 1x Forged Olive Kockkniv
- 1x Forged Olive Huggkniv
- 1x Forged Olive Universalkniv
- 1x Lyxig trälåda
- Bladmaterial: Japanskt 440C-stål (hårdhet 58 HRC, bladtjocklek 2 mm, skärvinkel 18 grader)
- Skaftmaterial: Olivträ

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för daglig matlagning - precis grönsaksklippning, fint huggning och köttportionering
- Diskmaskinssäker: Nej, handtvätt rekommenderad för långvarig skärpa och hållbarhet
- Torka omedelbar: Ja, rekommenderas att torka omedelbar efter handtvätt
- Bladtjocklek: 2 mm med 18-graders skärvinkel för optimal skärpa

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och mild diskmedel. Torka kniven omedelbart och noggrant, inklusive handtaget av trä.
- Ej diskmaskinssäker: Trä kan krympa, spricka eller lossna i diskmaskinen. Diska alltid för hand.
- Skötsel av handtag: Behandla trähandtaget regelbundet med livsmedelssäker olja (t.ex. linolja eller mineralolja) för att skydda träet och förhindra att det torkar ut.
- Förvara kniven torrt. Långvarig kontakt med fukt skadar träet.
- Slipning: Håll bladet vasst med ett bryne eller en brynsten för säker och effektiv användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Köksknivar är extremt vassa. Håll alltid kniven med eggen riktad bort från dig.
- Förvara knivar säkert i ett knivblock eller på en magnetisk knivhållare, utom räckhåll för barn.
- Använd alltid en skärbräda när du skär. Skär aldrig i riktning mot handen.
- Trä: Kontrollera handtaget regelbundet för sprickor eller lösa delar. Använd inte kniven om handtaget är skadat.
- Lämna aldrig knivar obevakade på bänkskivan.

Åldersbegränsningar

Inte lämplig för barn. Denna produkt är uteslutande avsedd för användning av vuxna.

Avfallsinstruktioner

- Bladet är av metall och kan lämnas till en insamlingsplats för metallsrot eller en återvinningscentral.
- Handtaget av trä är tillverkat av biologiskt nedbrytbart material och kan, om det inte är behandlat med kemiska beläggningar, sorteras som organiskt avfall eller lämnas till en återvinningscentral.
- Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt 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 på grund av 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.