

NL: Gebruikershandleiding voor Jay Hill Steakmessen Laguiole - Raw Black - RVS - 6 Stuks

Producttitel: Jay Hill Steakmessen Laguiole - Raw Black - RVS - 6 Stuks

Inhoud van het product:

- 6 steakmessen
 - Materiaal: Roestvrij staal (RVS)
 - Kleur: Zilver
 - Lemmetlengte: 11,3 cm
 - Totale lengte: 23 cm
 - Dikte lemmet: 2,5 mm
 - Geleverd in een luxe houten kist met geschenkverpakking
-

Gebruiksaanwijzing:

1. **Voorbereiding:** Reinig de messen voor het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog ze grondig af met een zachte doek.
 2. **Gebruik:** Gebruik de messen voor het snijden van gegrild of gebakken vlees. Het gladde snijvlak zorgt voor een moeiteloze snijervaring.
 3. **Snijden:** Plaats het mes op het te snijden vlees en oefen gelijkmatige druk uit om nette plakjes te verkrijgen.
-

Onderhouds- en reinigingsinstructies:

- **Reiniging:** Hoewel het product als vaatwasserbestendig wordt vermeld, wordt handwas aanbevolen om de scherpste en afwerking van de messen te behouden. Reinig de messen na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
 - **Droging:** Droog de messen onmiddellijk na het wassen met een zachte doek om watervlekken en corrosie te voorkomen.
 - **Opslag:** Bewaar de messen in de meegeleverde houten kist of op een veilige plaats om beschadiging van de lemmetten te voorkomen.
-

Veiligheidsinstructies:

- **Scherpte:** De messen zijn zeer scherp; hanteer ze met zorg om snijwonden te voorkomen.
- **Kinderen:** Houd de messen buiten het bereik van kinderen.

- **Gebruik:** Gebruik de messen uitsluitend voor het snijden van voedsel; misbruik kan leiden tot beschadiging of letsel.
-

Leeftijdsbeperkingen:

- Dit product is geschikt voor gebruik door personen van 18 jaar en ouder.
-

Verwijderingsinstructies:

- **Afvalverwerking:** Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, dienen ze te worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor metaalafval.
-

Waarschuwingen:

- **P101:** Bij het inwinnen van medisch advies, houd de productverpakking of het etiket bij de hand.
 - **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
 - **P103:** Lees het etiket vóór gebruik.
-

Gevareninformatie:

- Dit product bevat geen gevaarlijke stoffen zoals gedefinieerd in de standaard gevarenlijst H200 - EUH541.
-

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw steakmessen. 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 for Jay Hill Steak Knives Laguiole - Raw Black - Stainless Steel - 6 Pieces

Product Title:

Jay Hill Steak Knives Laguiole - Raw Black - Stainless Steel - 6 Pieces

Contents of the Product:

- 6 steak knives
 - Material: Stainless steel (RVS)
 - Color: Silver
 - Blade length: 11.3 cm
 - Total length: 23 cm
 - Blade thickness: 2.5 mm
 - Comes in a luxury wooden case with gift packaging
-

User Instructions:

1. **Preparation:** Before first use, clean the knives with warm water and mild dish soap. Dry them thoroughly with a soft cloth.
 2. **Usage:** Use the knives for cutting grilled or roasted meat. The smooth blade ensures an effortless cutting experience.
 3. **Cutting:** Place the knife on the meat and apply even pressure to achieve clean slices.
-

Maintenance and Cleaning Instructions:

- **Cleaning:** While the knives are labeled as dishwasher-safe, hand washing is recommended to maintain sharpness and finish. Clean the knives after each use with warm water and mild dish soap.
 - **Drying:** Immediately dry the knives with a soft cloth to prevent water stains and corrosion.
 - **Storage:** Store the knives in the provided wooden case or in a safe place to prevent blade damage.
-

Safety Instructions:

- **Sharpness:** The knives are very sharp; handle them with care to avoid cuts.
 - **Children:** Keep the knives out of reach of children.
 - **Usage:** Use the knives only for cutting food; misuse may result in damage or injury.
-

Age Restrictions:

- This product is suitable for individuals aged 18 and older.
-

Disposal Instructions:

- **Waste Disposal:** When the knives reach the end of their lifespan, dispose of them according to local metal waste regulations.
-

Warnings:

- **P101:** If medical advice is needed, have the product packaging or label at hand.
 - **P102:** Keep out of reach of children.
 - **P103:** Read the label before use.
-

Hazard Information:

- This product does not contain hazardous substances as defined in the standard hazard list H200 - EUH541.
-

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

DE: Benutzerhandbuch für Jay Hill Steakmesser Laguiole - Raw Black - Edelstahl - 6 Stück

Produkttitel:

Jay Hill Steakmesser Laguiole - Raw Black - Edelstahl - 6 Stück

Inhalt des Produkts:

- 6 Steakmesser
 - Material: Edelstahl (RVS)
 - Farbe: Silber
 - Klingenlänge: 11,3 cm
 - Gesamtlänge: 23 cm
 - Klingendicke: 2,5 mm
 - Geliefert in einer luxuriösen Holzkiste mit Geschenkverpackung
-

Gebrauchsanweisung:

1. **Vorbereitung:** Reinigen Sie die Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch.
 2. **Verwendung:** Nutzen Sie die Messer zum Schneiden von gegrilltem oder gebratenem Fleisch. Die glatte Klinge sorgt für ein müheloses Schneideerlebnis.
 3. **Schneiden:** Platzieren Sie das Messer auf dem Fleisch und üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um saubere Scheiben zu erhalten.
-

Wartungs- und Reinigungsanweisungen:

- **Reinigung:** Obwohl die Messer als spülmaschinengeeignet gelten, wird Handwäsche empfohlen, um die Schärfe und das Finish zu erhalten. Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
 - **Trocknen:** Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
 - **Lagerung:** Bewahren Sie die Messer in der mitgelieferten Holzkiste oder an einem sicheren Ort auf, um Klingenbeschädigungen zu vermeiden.
-

Sicherheitsanweisungen:

- **Schärfe:** Die Messer sind sehr scharf; gehen Sie vorsichtig damit um, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
 - **Kinder:** Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - **Verwendung:** Verwenden Sie die Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln; unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
-

Altersbeschränkungen:

- Dieses Produkt ist für Personen ab 18 Jahren geeignet.
-

Entsorgungsanweisungen:

- **Abfallentsorgung:** Entsorgen Sie die Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
-

Warnhinweise:

- **P101:** Bei medizinischer Beratung Verpackung oder Etikett bereithalten.
- **P102:** Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett lesen.

Gefahrenhinweise:

- Dieses Produkt enthält keine gefährlichen Stoffe gemäß der Standard-Gefahrenliste H200 - EUH541.

Durch die Einhaltung dieser Richtlinien stellen Sie eine langanhaltende und optimale Nutzung Ihrer Steakmesser sicher. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

FR : Manuel d'utilisation pour Jay Hill Couteaux à Steak Laguiole - Raw Black - Acier Inoxydable - 6 Pièces

Titre du produit :

Jay Hill Couteaux à Steak Laguiole - Raw Black - Acier Inoxydable - 6 Pièces

Contenu du produit :

- 6 couteaux à steak
- Matériau : acier inoxydable (RVS)
- Couleur : argenté
- Longueur de la lame : 11,3 cm
- Longueur totale : 23 cm
- Épaisseur de la lame : 2,5 mm
- Livrés dans un coffret en bois de luxe avec emballage cadeau

Instructions d'utilisation :

1. **Préparation** : Avant la première utilisation, nettoyez les couteaux avec de l'eau tiède et du savon doux. Séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.
2. **Utilisation** : Utilisez ces couteaux pour couper des viandes grillées ou rôties. Leur lame lisse assure une coupe nette et efficace.
3. **Découpe** : Placez le couteau sur la viande et appliquez une pression régulière pour obtenir des tranches précises.

Instructions d'entretien et de nettoyage :

- **Nettoyage** : Bien que les couteaux soient indiqués comme compatibles avec le lave-vaisselle, il est recommandé de les laver à la main pour préserver leur tranchant et leur finition. Nettoyez-les après chaque utilisation avec de l'eau tiède et du savon doux.
 - **Séchage** : Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau et la corrosion.
 - **Stockage** : Conservez les couteaux dans le coffret en bois fourni ou dans un endroit sûr afin d'éviter d'endommager les lames.
-

Consignes de sécurité :

- **Tranchant** : Les couteaux sont très aiguisés ; manipulez-les avec précaution pour éviter les coupures.
 - **Enfants** : Tenir hors de portée des enfants.
 - **Utilisation** : Ces couteaux doivent être utilisés uniquement pour la découpe des aliments. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des dommages ou des blessures.
-

Restrictions d'âge :

- Ce produit est destiné aux personnes âgées de 18 ans et plus.
-

Instructions de mise au rebut :

- **Élimination des déchets** : Jetez les couteaux selon les réglementations locales relatives aux déchets métalliques.
-

Avertissements :

- **P101** : En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition l'emballage ou l'étiquette.
 - **P102** : Tenir hors de portée des enfants.
 - **P103** : Lire l'étiquette avant utilisation.
-

Informations sur les dangers :

- Ce produit ne contient pas de substances dangereuses conformément à la liste standard des dangers H200 - EUH541.
-

En suivant ces recommandations, vous garantissez une utilisation durable et optimale de vos couteaux à steak. 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 per Jay Hill Coltelli da Bistecca Laguiole - Raw Black - Acciaio Inox - 6 Pezzi

Titolo del prodotto:

Jay Hill Coltelli da Bistecca Laguiole - Raw Black - Acciaio Inox - 6 Pezzi

Contenuto del prodotto:

- 6 coltelli da bistecca
 - Materiale: acciaio inossidabile (RVS)
 - Colore: argento
 - Lunghezza lama: 11,3 cm
 - Lunghezza totale: 23 cm
 - Spessore lama: 2,5 mm
 - Forniti in un'elegante scatola di legno con confezione regalo
-

Istruzioni per l'uso:

1. **Preparazione:** Prima del primo utilizzo, pulire i coltelli con acqua tiepida e sapone neutro. Asciugarli accuratamente con un panno morbido.
 2. **Utilizzo:** Utilizzare i coltelli per tagliare carne alla griglia o arrostiti. La lama liscia garantisce un taglio preciso e senza sforzo.
 3. **Taglio:** Posizionare il coltello sulla carne ed esercitare una pressione uniforme per ottenere fette nette.
-

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia:

- **Pulizia:** Anche se indicati come lavabili in lavastoviglie, si consiglia il lavaggio a mano per mantenere l'affilatura e la finitura delle lame. Pulire i coltelli con acqua tiepida e sapone neutro dopo ogni utilizzo.
 - **Asciugatura:** Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua e corrosione.
 - **Conservazione:** Riporre i coltelli nella scatola di legno in dotazione o in un luogo sicuro per evitare danni alle lame.
-

Istruzioni di sicurezza:

- **Affilatura:** I coltelli sono molto affilati; maneggiarli con cura per evitare tagli accidentali.
 - **Bambini:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - **Utilizzo:** I coltelli devono essere utilizzati esclusivamente per il taglio degli alimenti. Un uso improprio può causare danni o lesioni.
-

Restrizioni di età:

- Questo prodotto è destinato a persone di età pari o superiore a 18 anni.
-

Istruzioni per lo smaltimento:

- **Gestione dei rifiuti:** Smaltire i coltelli in conformità con le normative locali sui rifiuti metallici.
-

Avvertenze:

- **P101:** In caso di consultazione medica, tenere a disposizione l'imballaggio o l'etichetta del prodotto.
 - **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - **P103:** Leggere l'etichetta prima dell'uso.
-

Informazioni sui pericoli:

- Questo prodotto non contiene sostanze pericolose secondo l'elenco standard dei pericoli H200 - EUH541.
-

Seguendo queste linee guida, garantirete un utilizzo ottimale e duraturo dei vostri coltelli da bistecca. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattate il servizio clienti o il negozio presso cui avete acquistato il prodotto.

PL: Instrukcja obsługi Jay Hill Noże do Steków Laguiole - Raw Black - Stal Nierdzewna - 6 Sztuk

Tytuł produktu:

Jay Hill Noże do Steków Laguiole - Raw Black - Stal Nierdzewna - 6 Sztuk

Zawartość zestawu:

- 6 noży do steków
 - Materiał: stal nierdzewna (RVS)
 - Kolor: srebrny
 - Długość ostrza: 11,3 cm
 - Całkowita długość: 23 cm
 - Grubość ostrza: 2,5 mm
 - Zapakowane w eleganckie drewniane pudełko z opakowaniem prezentowym
-

Instrukcja użytkowania:

1. **Przygotowanie:** Przed pierwszym użyciem umyj noże ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Osusz je dokładnie miękką ściereczką.
 2. **Użytkowanie:** Noże są przeznaczone do krojenia grillowanego lub pieczonego mięsa. Gładkie ostrze zapewnia łatwe i precyzyjne cięcie.
 3. **Krojenie:** Umieść nóż na mięsie i naciskaj równomiernie, aby uzyskać czyste i równe plastry.
-

Instrukcje dotyczące konserwacji i czyszczenia:

- **Czyszczenie:** Choć noże są oznaczone jako nadające się do mycia w zmywarce, zaleca się mycie ręczne, aby zachować ich ostrość i wykończenie. Po każdym użyciu myj noże w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.
 - **Suszenie:** Natychmiast po umyciu osusz noże miękką ściereczką, aby zapobiec powstawaniu plam wodnych i korozji.
 - **Przechowywanie:** Przechowuj noże w dołączonym drewnianym pudełku lub w bezpiecznym miejscu, aby uniknąć uszkodzenia ostrzy.
-

Instrukcje bezpieczeństwa:

- **Ostrość:** Noże są bardzo ostre; należy obchodzić się z nimi ostrożnie, aby uniknąć skaleczeń.
 - **Dzieci:** Trzymać poza zasięgiem dzieci.
 - **Użytkowanie:** Noże powinny być używane wyłącznie do krojenia żywności; niewłaściwe użycie może prowadzić do uszkodzeń lub obrażeń.
-

Ograniczenia wiekowe:

- Produkt przeznaczony dla osób powyżej 18. roku życia.
-

Instrukcje dotyczące utylizacji:

- **Utylizacja odpadów:** Wyrzucać zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów metalowych.
-

Ostrzeżenia:

- **P101:** W razie konieczności zasięgnięcia porady lekarskiej należy mieć przy sobie opakowanie lub etykietę produktu.
 - **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę.
-

Informacje o zagrożeniach:

- Produkt nie zawiera substancji niebezpiecznych zgodnie ze standardową listą zagrożeń H200 - EUH541.
-

Przestrzeganie tych wskazówek zapewni długotrwałe i optymalne użytkowanie noży do steków. W celu uzyskania dodatkowych informacji lub szczegółowych pytań skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym dokonano zakupu.

ES: Manual de usuario para Jay Hill Cuchillos para Bistec Laguiole - Raw Black - Acero Inoxidable - 6 Piezas

Título del producto:

Jay Hill Cuchillos para Bistec Laguiole - Raw Black - Acero Inoxidable - 6 Piezas

Contenido del producto:

- 6 cuchillos para bistec
- Material: acero inoxidable (RVS)
- Color: plateado
- Longitud de la hoja: 11,3 cm

- Longitud total: 23 cm
 - Grosor de la hoja: 2,5 mm
 - Presentados en un elegante estuche de madera con embalaje para regalo
-

Instrucciones de uso:

1. **Preparación:** Antes del primer uso, lava los cuchillos con agua tibia y detergente suave. Sécalos completamente con un paño suave.
 2. **Uso:** Utiliza los cuchillos para cortar carne a la parrilla o asada. La hoja lisa garantiza un corte limpio y sin esfuerzo.
 3. **Corte:** Coloca el cuchillo sobre la carne y aplica presión uniforme para obtener rebanadas precisas.
-

Instrucciones de mantenimiento y limpieza:

- **Limpieza:** Aunque los cuchillos están etiquetados como aptos para lavavajillas, se recomienda lavarlos a mano para conservar su filo y acabado. Límpialos con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
 - **Secado:** Sécalos inmediatamente después del lavado con un paño suave para evitar manchas de agua y corrosión.
 - **Almacenamiento:** Guarda los cuchillos en el estuche de madera incluido o en un lugar seguro para evitar daños en las hojas.
-

Instrucciones de seguridad:

- **Filo:** Los cuchillos son muy afilados; manéjalos con cuidado para evitar cortes.
 - **Niños:** Mantener fuera del alcance de los niños.
 - **Uso:** Utiliza los cuchillos solo para cortar alimentos; un uso inadecuado puede causar daños o lesiones.
-

Restricciones de edad:

- Este producto es apto para personas a partir de 18 años.
-

Instrucciones de eliminación:

- **Gestión de residuos:** Desecha los cuchillos conforme a la normativa local sobre residuos metálicos.
-

Advertencias:

- **P101:** En caso de necesitar consejo médico, ten a mano el envase o la etiqueta del producto.
 - **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
 - **P103:** Leer la etiqueta antes de usar.
-

Información sobre peligros:

- Este producto no contiene sustancias peligrosas según la lista estándar de peligros H200 - EUH541.
-

Siguiendo estas recomendaciones, garantizarás un uso óptimo y duradero de tus cuchillos para bistec. Para más información o preguntas específicas, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquiriste el producto.