NL Handleiding: Kai Trancheerset Shun Classic - 32 Lagen Damaststaal - Vleesmes (20 cm) + Vleesvork - 2-delig - DMS-200

Producttitel

Kai Trancheerset Shun Classic - 32 Lagen Damaststaal - Vleesmes (20 cm) + Vleesvork - 2-delig - DMS-200

Inhoud van het product

• 1x Kai Vleesmes Shun Classic (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 342 mm)
• 1x Kai Vleesvork Shun Classic
• Materiaal blad: 32 lagen damaststaal (VG-MAX kern)
• Materiaal handvat: Pakkahout

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het precisie snijden en trancheren van groot vlees (bijv. gebraden vlees, gevogelte)
• Slijpwijze: Aziatisch geslepen voor optimale scherpheid
• Hardheid: 61 HRC
• Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen om de kwaliteit van het staal en het handvat te behouden
• Snijondergrond: Gebruik uitsluitend een snijplank van hout of kunststof; vermijd harde oppervlakken zoals glas of marmer
• Onderhoud: Reinig de messen direct na gebruik met de hand en droog ze volledig af voor opberging
• Slijpen: Gebruik een messenslijper of slijpsteen om de snijkant scherp te houden
• Bewaring: Bewaar de messen veilig in een messenblok of beschermhoes om schade aan het blad en letselrisico te vermijden
• Geschikt voor rechtshandigen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was het mes met de hand af in warm water met een mild afwasmiddel. Droog het direct en grondig af na het wassen.
• Niet geschikt voor de vaatwasser: De hoge temperaturen, stoom en agressieve reinigingsmiddelen in de vaatwasser kunnen het glas beschadigen of doen breken.
• Slijpen: Glas vereist speciaal diamantgereedschap voor het slijpen. Breng het mes uitsluitend naar een professionele sliper met ervaring in glasmessen.
• Inspectie: Controleer het mes vóór elk gebruik op haarscheurtjes of beschadigingen. Gebruik het mes niet meer bij zichtbare schade.
• Opslag: Bewaar het mes in een messenblok, magnetische messenhouder of beschermende messenhoes, nooit los in een lade.

Veiligheidsinstructies

• Scherpe snijrand: Keukenmessen van glas hebben een extreem scherpe snijrand. Altijd snijden op een stabiele ondergrond en nooit naar het lichaam toe snijden.
• Breekbaarheid: Glas kan breken bij vallen, stoten of overmatige kracht. Ruim scherven onmiddellijk op met een borstel en pak geen scherven op met blote handen.
• Bewaar messen veilig: Bewaar nooit los in een lade. Gebruik een messenblok, magnetische messenhouder of beschermende messenhoes.
• Thermische schok: Stel het mes niet bloot aan plotselinge temperatuurwisselingen (bijv. direct van koude omgeving naar hete vloeistof).
• Niet gebruiken als hevel of om potten/blikken te openen: Dit kan het glas beschadigen of doen breken.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Buiten het bereik van kinderen houden.

Instructies voor verwijdering

• Gebroken messen of scherven zijn gevaarlijk: Wikkel scherven in meerdere lagen krantenpapier of stevig karton vóór het weggooien, om letsel te voorkomen.
• Gooi gebroken glasmessen bij het restafval; niet in de glasbak, omdat gebroken glas het recyclingproces voor glascontainers verstoort.
• Verpakkingsmateriaal: Voer karton af via de papiercontainer en overig verpakkingsmateriaal conform de lokale sorteerregels.

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door het scherpe snijvlak en bij breuk van het glas.

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: Kai Carving Set Shun Classic - 32 Layers Damascus Steel - Carving Knife (20 cm) + Meat Fork - 2-piece - DMS-200

Product Title

Kai Carving Set Shun Classic - 32 Layers Damascus Steel - Carving Knife (20 cm) + Meat Fork - 2-piece - DMS-200

Contents of the Product

• 1x Kai Carving Knife Shun Classic (Blade length: 20 cm, Total length: 342 mm)
• 1x Kai Meat Fork Shun Classic
• Blade material: 32 layers Damascus steel (VG-MAX core)
• Handle material: Pakkawood

User Instructions

• Use: Ideal for precision cutting and carving of large cuts of meat (e.g. roasts, poultry)
• Sharpening style: Asian-sharpened for optimal sharpness
• Hardness: 61 HRC
• Dishwasher safe: No, hand washing recommended to preserve the quality of the steel and handle
• Cutting surface: Use only a wooden or plastic cutting board; avoid hard surfaces such as glass or marble
• Maintenance: Clean the knives by hand immediately after use and dry thoroughly before storing
• Sharpening: Use a knife sharpener or whetstone to maintain the cutting edge
• Storage: Store safely in a knife block or protective sheath to prevent blade damage and injury
• Suitable for right-handed users

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash the knife by hand in warm water with a mild washing-up liquid. Dry it immediately and thoroughly after washing.
• Not dishwasher safe: High temperatures, steam and aggressive detergents in the dishwasher can damage or shatter glass.
• Sharpening: Glass requires specialist diamond tools for sharpening. Take the knife only to a professional sharpener experienced with glass knives.
• Inspection: Check the knife for hairline cracks or damage before each use. Do not use the knife if visible damage is present.
• Storage: Store the knife in a knife block, magnetic knife holder or protective knife guard, never loosely in a drawer.

Safety Instructions

• Sharp cutting edge: Glass kitchen knives have an extremely sharp cutting edge. Always cut on a stable surface and never cut towards the body.
• Breakability: Glass can break if dropped, knocked or subjected to excessive force. Clean up shards

immediately using a brush; never pick up shards with bare hands.
• Safe storage: Never store loosely in a drawer. Use a knife block, magnetic knife holder or protective knife guard.
• Thermal shock: Do not expose the knife to sudden temperature changes (e.g. from a cold environment directly into hot liquid).
• Do not use as a lever or to open cans/jars: This can damage or shatter the glass.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

• Broken knives or shards are hazardous: Wrap shards in several layers of newspaper or sturdy cardboard before disposal to prevent injury.
• Dispose of broken glass knives in general household waste; do not place in the glass recycling bin, as broken glass disrupts the recycling process.
• Packaging: Dispose of cardboard via paper recycling and other packaging materials according to local sorting guidelines.

Warnings

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

Hazard Information

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

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: Kai Tranchierset Shun Classic - 32 Lagen Damaststahl - Tranchiermesser (20 cm) + Fleischgabel - 2-teilig - DMS-200

Produkttitel

Kai Tranchierset Shun Classic - 32 Lagen Damaststahl - Tranchiermesser (20 cm) + Fleischgabel - 2-teilig - DMS-200

Produktinhalt

• 1x Kai Tranchiermesser Shun Classic (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 342 mm)
• 1x Kai Fleischgabel Shun Classic
• Klingenmaterial: 32 Lagen Damaststahl (VG-MAX Kern)
• Griffmaterial: Pakkaholz

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum präzisen Schneiden und Tranchieren von großen Fleischstücken (z. B. Braten, Geflügel)
• Schliffart: Asiatisch geschliffen für optimale Schärfe
• Härte: 61 HRC
• Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen, um die Qualität des Stahls und des Griffs zu erhalten
• Schneidunterlage: Ausschließlich Schneidbretter aus Holz oder Kunststoff verwenden; harte Oberflächen wie Glas oder Marmor vermeiden
• Pflege: Messer nach Gebrauch sofort von Hand reinigen und vor dem Aufbewahren vollständig trocknen
• Schärfen: Messerschärfer oder Wetzstein verwenden, um die Schneide scharf zu halten
• Aufbewahrung: Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle aufbewahren, um Schäden und Verletzungsrisiken zu vermeiden
• Geeignet für Rechtshänder

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Das Messer von Hand in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel waschen. Nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen.
• Nicht spülmaschinenfest: Hohe Temperaturen, Dampf und aggressive Reinigungsmittel in der Spülmaschine können das Glas beschädigen oder zum Bruch führen.
• Schärfen: Glas erfordert spezielles Diamantwerkzeug zum Schärfen. Das Messer ausschließlich zu einem professionellen Schleifer mit Erfahrung in Glasmessern bringen.
• Inspektion: Das Messer vor jedem Gebrauch auf Haarrisse oder Beschädigungen prüfen. Das Messer bei sichtbaren Schäden nicht mehr verwenden.
• Aufbewahrung: Das Messer in einem Messerblock, einem Magnetmesserhalter oder einer Messerschutzscheide aufbewahren, niemals lose in einer Schublade.

Sicherheitshinweise

• Scharfe Schneidkante: Küchenmesser aus Glas haben eine extrem scharfe Klinge. Schneiden Sie stets auf einer stabilen Unterlage und niemals in Richtung des Körpers.
• Bruchgefahr: Glas kann bei Herunterfallen, Stößen oder übermäßiger Krafteinwirkung brechen. Scherben sofort mit einer Bürste aufkehren; Scherben niemals mit bloßen Händen aufheben.
• Sichere Aufbewahrung: Niemals lose in einer Schublade aufbewahren. Verwenden Sie einen Messerblock, einen Magnetmesserhalter oder eine Messerschutzscheide.
• Thermischer Schock: Setzen Sie das Messer keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus (z. B. direkt aus einer kalten Umgebung in heiße Flüssigkeit).
• Nicht als Hebel oder zum Öffnen von Dosen/Gläsern verwenden: Dies kann das Glas beschädigen oder zum Bruch führen.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Von Kindern fernhalten.

Entsorgungshinweise

• Gebrochene Messer oder Scherben sind gefährlich: Scherben vor der Entsorgung in mehrere Lagen Zeitungspapier oder stabilen Karton einwickeln, um Verletzungen zu vermeiden.
• Gebrochene Glasmesser im Restmüll entsorgen; nicht in den Glascontainer werfen, da Bruchglas den Recyclingprozess stört.
• Verpackung: Karton über die Papiertonne entsorgen, sonstiges Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Sortiervorschriften.

Warnhinweise

- **P102:** Von Kindern fernhalten.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Umgang mit Scherben Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

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

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: Kai Set à Découper Shun Classic - 32 Couches Acier Damas - Couteau à Découper (20 cm) + Fourchette à Viande - 2 pièces - DMS-200

Titre du produit

Kai Set à Découper Shun Classic - 32 Couches Acier Damas - Couteau à Découper (20 cm) + Fourchette à Viande - 2 pièces - DMS-200

Contenu du produit

• 1x Kai Couteau à Découper Shun Classic (Longueur de lame : 20 cm, Longueur totale : 342 mm)
• 1x Kai Fourchette à Viande Shun Classic
• Matériau lame : 32 couches d'acier damas (noyau VG-MAX)
• Matériau manche : Bois de pakka

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour découper et trancher avec précision de grandes pièces de viande (ex. rôtis, volaille)
• Type d'affûtage : Affûtage asiatique pour une netteté optimale
• Dureté : 61 HRC
• Compatible lave-vaisselle : Non, lavage à la main recommandé pour préserver la qualité de l'acier et du manche
• Surface de coupe : Utiliser uniquement une planche à découper en bois ou en plastique ; éviter les surfaces dures comme le verre ou le marbre
• Entretien : Nettoyer les couteaux à la main immédiatement après utilisation et les sécher complètement avant rangement
• Affûtage : Utiliser un aiguiseur ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant
• Rangement : Ranger en toute sécurité dans un bloc à couteaux ou une housse de protection pour éviter les dommages et les blessures
• Convient aux droitiers

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver le couteau à la main à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher immédiatement et soigneusement après le lavage.
• Non compatible lave-vaisselle : Les hautes températures, la vapeur et les détergents agressifs du lave-vaisselle peuvent endommager ou briser le verre.
• Affûtage : Le verre nécessite des outils diamantés spéciaux pour être affûté. Confier le couteau uniquement à un affûteur professionnel expérimenté dans les couteaux en verre.
• Inspection : Vérifier le couteau avant chaque utilisation pour détecter de microfissures ou des dommages. Ne plus utiliser le couteau en cas de dommage visible.
• Rangement : Ranger le couteau dans un bloc à couteaux, un support magnétique ou une gaine protectrice, jamais en vrac dans un tiroir.

Consignes de sécurité

• Tranchant extrêmement affûté : Les couteaux de cuisine en verre possèdent un tranchant extrêmement acéré. Coupez toujours sur une surface stable et ne coupez jamais en direction du corps.
• Risque de casse : Le verre peut se briser en cas de chute, de choc ou d'une force excessive. Ramassez les éclats immédiatement à l'aide d'une brosse ; ne ramassez jamais des éclats à mains nues.
• Rangement sécurisé : Ne rangez jamais le couteau en vrac dans un tiroir. Utilisez un bloc à couteaux, un support magnétique ou une gaine protectrice.
• Choc thermique : N'exposez pas le couteau à des changements de température brusques (par ex. d'un environnement froid directement dans un liquide chaud).
• Ne pas utiliser comme levier ou pour ouvrir des boîtes/bocaux : Cela pourrait endommager ou briser le verre.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

• Les couteaux cassés ou les éclats sont dangereux : envelopper les éclats dans plusieurs couches de papier journal ou de carton solide avant de les jeter, afin d'éviter les blessures.
• Jeter les couteaux en verre cassés dans les ordures ménagères résiduelles ; ne pas les déposer dans le conteneur à verre, car le verre brisé perturbe le processus de recyclage.
• Emballage : éliminer le carton via la collecte du papier et les autres matériaux d'emballage conformément aux règles de tri locales.

Avertissements

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

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant acéré et à la casse du verre.

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: Kai Set da Trinciare Shun Classic - 32 Strati Acciaio Damasco - Coltello da Trinciare (20 cm) + Forchetta per Carne - 2 pezzi - DMS-200

Titolo del prodotto

Kai Set da Trinciare Shun Classic - 32 Strati Acciaio Damasco - Coltello da Trinciare (20 cm) + Forchetta per Carne - 2 pezzi - DMS-200

Contenuto del prodotto

• 1x Kai Coltello da Trinciare Shun Classic (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 342 mm)
• 1x Kai Forchetta per Carne Shun Classic
• Materiale lama: 32 strati di acciaio damasco (nucleo VG-MAX)
• Materiale manico: Legno pakka

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare e trinciare con precisione grandi pezzi di carne (es. arrosti, pollame)
• Tipo di affilatura: Affilatura asiatica per una nitidezza ottimale
• Durezza: 61 HRC
• Adatto alla lavastoviglie: No, si raccomanda il lavaggio a mano per preservare la qualità dell'acciaio e del manico
• Superficie di taglio: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; evitare superfici dure come vetro o marmo
• Manutenzione: Lavare i coltelli a mano subito dopo l'uso e asciugarli completamente prima di riporli
• Affilatura: Utilizzare un affilacoltelli o una pietra per mantenere il filo tagliente
• Conservazione: Conservare in sicurezza in un blocco portacoltelli o in una custodia protettiva per evitare danni e rischi di lesioni
• Adatto ai destrimani

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare il coltello a mano in acqua calda con un detersivo delicato. Asciugarlo immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio.
• Non adatto alla lavastoviglie: Le alte temperature, il vapore e i detergenti aggressivi della lavastoviglie possono danneggiare o rompere il vetro.
• Affilatura: Il vetro richiede utensili diamantati speciali per l'affilatura. Portare il coltello esclusivamente da un professionista esperto nella lavorazione di coltelli in vetro.
• Ispezione: Controllare il coltello prima di ogni utilizzo per eventuali microfessure o danni. Non utilizzare il coltello in presenza di danni visibili.
• Conservazione: Riporre il coltello in un blocco portacoltelli, un supporto magnetico o una custodia protettiva, mai alla rinfusa in un cassetto.

Istruzioni di sicurezza

• Lama affilata: I coltelli da cucina in vetro hanno un filo di taglio estremamente affilato. Tagliare sempre su una superficie stabile e mai in direzione del corpo.
• Fragilità: Il vetro può rompersi se cade, viene urtato o sottoposto a forza eccessiva. Raccogliere immediatamente i frammenti con una spazzola; non raccogliere mai i frammenti a mani nude.
• Conservazione sicura: Non riporre mai il coltello alla rinfusa in un cassetto. Utilizzare un blocco portacoltelli, un supporto magnetico o una custodia protettiva.
• Shock termico: Non esporre il coltello a sbalzi di temperatura improvvisi (es. da un ambiente freddo direttamente in un liquido caldo).
• Non utilizzare come leva o per aprire barattoli/lattine: Ciò potrebbe danneggiare o rompere il vetro.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

• I coltelli rotti o i frammenti sono pericolosi: avvolgere i frammenti in più strati di carta di giornale o cartone resistente prima dello smaltimento, per evitare lesioni.
• Smaltire i coltelli in vetro rotti nei rifiuti indifferenziati; non gettarli nel contenitore del vetro, poiché il vetro rotto disturba il processo di riciclaggio.
• Imballaggio: smaltire il cartone tramite la raccolta della carta e gli altri materiali di imballaggio secondo le norme locali di raccolta differenziata.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi quando si maneggiano frammenti.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli a causa del filo affilato e della rottura del vetro.

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: Kai Zestaw do Krojenia Shun Classic - 32 Warstwy Stali Damasceńskiej - Nóż do Mięsa (20 cm) + Widelec do Mięsa - 2-częściowy - DMS-200

Tytuł produktu

Kai Zestaw do Krojenia Shun Classic - 32 Warstwy Stali Damasceńskiej - Nóż do Mięsa (20 cm) + Widelec do Mięsa - 2-częściowy - DMS-200

Zawartość produktu

• 1x Kai Nóż do Mięsa Shun Classic (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 342 mm)
• 1x Kai Widelec do Mięsa Shun Classic
• Materiał ostrza: 32 warstwy stali damasceńskiej (rdzeń VG-MAX)
• Materiał uchwytu: Drewno pakka

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do precyzyjnego krojenia i tranchowania dużych kawałków mięsa (np. pieczeni, drobiu)
• Sposób ostrzenia: Ostrzenie w stylu azjatyckim dla optymalnej ostrości
• Twardość: 61 HRC
• Zmywarka: Nie, zalecane mycie ręczne w celu zachowania jakości stali i uchwytu
• Powierzchnia do krojenia: Używać wyłącznie desek do krojenia z drewna lub tworzywa sztucznego; unikać twardych powierzchni, takich jak szkło lub marmur
• Konserwacja: Myć noże ręcznie bezpośrednio po użyciu i dokładnie suszyć przed przechowywaniem
• Ostrzenie: Używać ostrzałki do noży lub kamienia szlifierskiego, aby utrzymać ostrość krawędzi
• Przechowywanie: Przechowywać bezpiecznie w bloku na noże lub w etui ochronnym, aby uniknąć uszkodzeń i ryzyka urazów
• Odpowiedni dla praworęcznych

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć nóż ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszyć po umyciu.
• Nie nadaje się do zmywarki: Wysokie temperatury, para i agresywne detergenty w zmywarce mogą uszkodzić lub rozbić szkło.
• Ostrzenie: Szkło wymaga specjalistycznych narzędzi diamentowych do ostrzenia. Nóż oddawać wyłącznie do profesjonalnego ostrzenia z doświadczeniem w ostrzeniu noży szklanych.
• Kontrola: Sprawdzać nóż przed każdym użyciem pod kątem mikropęknięć lub uszkodzeń. Nie używać noża w przypadku widocznych uszkodzeń.
• Przechowywanie: Przechowywać nóż w bloku na noże, magnetycznym uchwycie lub ochronnej osłonie, nigdy luzem w szufladzie.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostry ostrze: Kuchenne noże szklane mają niezwykle ostre ostrze. Zawsze kroić na stabilnej powierzchni i nigdy w kierunku ciała.
• Ryzyko stłuczenia: Szkło może pęknąć przy upadku, uderzeniu lub nadmiernej sile. Natychmiast zebrać odłamki za pomocą szczotki; nigdy nie zbierać odłamków gołymi rękami.
• Bezpieczne przechowywanie: Nigdy nie przechowywać luzem w szufladzie. Używać bloku na noże, magnetycznego uchwytu na noże lub ochronnej osłony.
• Szok termiczny: Nie narażać noża na nagłe zmiany temperatury (np. bezpośrednio z zimnego otoczenia do gorącego płynu).
• Nie używać jako dźwigni ani do otwierania puszek/słoików: Może to uszkodzić lub rozbić szkło.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie dla dorosłych. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

• Stłuczone noże lub odłamki są niebezpieczne: przed wyrzuceniem owinąć odłamki w kilka warstw gazety lub twardego kartonu, aby uniknąć obrażeń.
• Stłuczone noże szklane wyrzucać do odpadów zmieszanych; nie wrzucać do pojemnika na szkło, ponieważ stłuczone szkło zakłóca proces recyklingu.
• Opakowanie: karton wyrzucać do pojemnika na papier, a pozostałe materiały opakowaniowe zgodnie z lokalnymi zasadami segregacji.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas obsługi odłamków nosić rękawice ochronne.

Informacje o zagrożeniach

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

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: Kai Set de Trinchar Shun Classic - 32 Capas de Acero Damasco - Cuchillo Trinchador (20 cm) + Tenedor para Carne - 2 piezas - DMS-200

Título del producto

Kai Set de Trinchar Shun Classic - 32 Capas de Acero Damasco - Cuchillo Trinchador (20 cm) + Tenedor para Carne - 2 piezas - DMS-200

Contenido del producto

• 1x Kai Cuchillo Trinchador Shun Classic (Longitud de hoja: 20 cm, Longitud total: 342 mm)
• 1x Kai Tenedor para Carne Shun Classic
• Material hoja: 32 capas de acero damasco (núcleo VG-MAX)
• Material mango: Madera pakka

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar y trinchar con precisión grandes piezas de carne (p. ej. asados, aves)
• Tipo de afilado: Afilado asiático para una nitidez óptima
• Dureza: 61 HRC
• Apto para lavavajillas: No, se recomienda el lavado a mano para preservar la calidad del acero y del mango
• Superficie de corte: Utilizar únicamente tablas de cortar de madera o plástico; evitar superficies duras como vidrio o mármol
• Mantenimiento: Lavar los cuchillos a mano inmediatamente después de su uso y secarlos completamente antes de guardarlos
• Afilado: Usar un afilador de cuchillos o piedra de afilar para mantener el filo
• Almacenamiento: Guardar de forma segura en un taco portacuchillos o funda protectora para evitar daños y riesgos de lesiones
• Apto para diestros

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar el cuchillo a mano en agua caliente con un lavavajillas suave. Secarlo inmediata y completamente tras el lavado.
• No apto para lavavajillas: Las altas temperaturas, el vapor y los detergentes agresivos del lavavajillas pueden dañar o romper el vidrio.
• Afilado: El vidrio requiere herramientas de diamante especializadas para ser afilado. Llevar el cuchillo únicamente a un afilador profesional con experiencia en cuchillos de vidrio.
• Inspección: Inspeccionar el cuchillo antes de cada uso para detectar microfisuras o daños. No utilizar el cuchillo si presenta daños visibles.
• Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un taco portacuchillos, un soporte magnético o una funda protectora, nunca suelto en un cajón.

Instrucciones de seguridad

• Filo extremadamente cortante: Los cuchillos de cocina de vidrio tienen un filo extremadamente afilado. Cortar siempre sobre una superficie estable y nunca en dirección al cuerpo.
• Riesgo de rotura: El vidrio puede romperse al caer, recibir golpes o someterse a una fuerza excesiva. Recoger los fragmentos inmediatamente con un cepillo; nunca recoger fragmentos con las manos desnudas.
• Almacenamiento seguro: Nunca guardar suelto en un cajón. Utilizar un taco portacuchillos, un soporte magnético o una funda protectora.
• Choque térmico: No exponer el cuchillo a cambios bruscos de temperatura (p. ej., de un entorno frío directamente a un líquido caliente).
• No usar como palanca ni para abrir latas/tarros: Esto puede dañar o romper el vidrio.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

• Los cuchillos rotos o los fragmentos son peligrosos: envuelva los fragmentos en varias capas de papel de periódico o cartón resistente antes de desecharlos, para evitar lesiones.
• Deseche los cuchillos de vidrio rotos en la basura doméstica general; no los deposite en el contenedor de vidrio, ya que el vidrio roto interfiere con el proceso de reciclaje.
• Embalaje: elimine el cartón a través del reciclaje de papel y los demás materiales de embalaje según las normas locales de separación de residuos.

Advertencias

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

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: Riesgo de cortes graves por el filo cortante y por la rotura del vidrio.

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: Kai Trancherset Shun Classic - 32 Lager Damaskusstål - Köttkniv (20 cm) + Köttgaffel - 2-delat - DMS-200

Produkttitel

Kai Trancherset Shun Classic - 32 Lager Damaskusstål - Köttkniv (20 cm) + Köttgaffel - 2-delat - DMS-200

Produktinnehåll

• 1x Kai Köttkniv Shun Classic (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 342 mm)
• 1x Kai Köttgaffel Shun Classic
• Bladmaterial: 32 lager damaskusstål (VG-MAX kärna)
• Handtagsmaterial: Pakkaträ

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för precisionsskärning och tranchering av stora köttbitar (t.ex. stekar, fågel)
• Slipningsmetod: Asiatisk slipning för optimal skärpa
• Hårdhet: 61 HRC
• Diskmaskinssäker: Nej, handtvätt rekommenderas för att bevara kvaliteten på stålet och handtaget
• Skärunderlag: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; undvik hårda ytor som glas eller marmor
• Underhåll: Rengör knivarna för hand omedelbart efter användning och torka dem noggrant innan förvaring
• Slipning: Använd en knivslipare eller brynsten för att hålla eggen skarp
• Förvaring: Förvara säkert i ett knivblock eller ett skyddsfodral för att förhindra skador och skaderisk
• Lämplig för högerhänta

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska kniven för hand i varmt vatten med ett milt diskmedel. Torka av den omedelbart och noggrant efter diskning.
• Inte diskmaskinssäker: Höga temperaturer, ånga och aggressiva rengöringsmedel i diskmaskinen kan skada eller krossa glas.
• Slipning: Glas kräver specialiserade diamantverktyg för slipning. Lämna kniven endast till en professionell slipare med erfarenhet av glasknivar.
• Inspektion: Kontrollera kniven för hårfina sprickor eller skador inför varje användning. Använd inte kniven om synliga skador föreligger.
• Förvaring: Förvara kniven i ett knivblock, en magnetisk knivhållare eller ett skyddsöverdrag, aldrig löst i en låda.

Säkerhetsinstruktioner

• Vass skäregg: Kökskniv av glas har en extremt vass skäregg. Skär alltid på en stabil yta och aldrig i riktning mot kroppen.
• Bräcklighet: Glas kan gå sönder vid fall, stötar eller överdrivet kraftpåslag. Sopa omedelbart upp glassplitter med en borste; plocka aldrig upp splitter med bara händer.
• Säker förvaring: Förvara aldrig löst i en låda. Använd ett knivblock, en magnetisk knivhållare eller ett

skyddsöverdrag.
• Termisk chock: Utsätt inte kniven för plötsliga temperaturförändringar (t.ex. direkt från kall miljö till het vätska).
• Använd inte som hävstång eller för att öppna burkar/konserver: Detta kan skada eller krossa glaset.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

• Trasiga knivar eller glasskärvor är farliga: linda in skärvor i flera lager tidningspapper eller stabilt kartong innan de kastas, för att förhindra skador.
• Kasta trasiga glasknivar i restavfallet; lägg dem inte i glasåtervinningen, eftersom krossat glas stör återvinningsprocessen.
• Förpackning: lämna kartong till pappersåtervinning och övriga förpackningsmaterial enligt lokala sorteringsregler.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.
- **P280:** Bär skyddshandskar vid hantering av glassplitter.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga skärsår från den vassa skäreggen och vid glasbrott.

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.