NL Handleiding: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Producttitel

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Inhoud van het product

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

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 Chinese Chef's Knife Zen 18 cm - 37-layer stainless Damascus steel - canvas Micarta handle

Product Title

Yaxell Chinese Chef's Knife Zen 18 cm - 37-layer stainless Damascus steel - canvas Micarta handle

Contents of the Product

• 1x Chinese chef's knife (Blade length: 180 mm, Total length: 320 mm, Weight: 500 g)
• Blade material: 37-layer stainless Damascus steel with VG-10 core
• Handle material: Canvas Micarta with two stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for slicing vegetables into strips or julienne, finely chopping herbs and garlic, and scooping ingredients with the wide blade
• Not suitable for: Chopping through bones or frozen products — this will damage the cutting edge
• Dishwasher safe: No — hand wash only with warm water and mild detergent; dry immediately
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards; never on glass, stone or ceramic
• Blade maintenance: Sharpen with a whetstone for Japanese knives (minimum #1000 grit); do not use coarse steel honing rods
• Storage: Store on a magnetic knife strip or in a knife block; never loose in a drawer
• Blade hardness: 60–62 HRC — the blade is hard and may chip under excessive force; use only for intended cutting tasks

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 Chinesisches Kochmesser Zen 18 cm - 37-lagiger rostfreier Damaststahl - Canvas-Micarta-Griff

Produkttitel

Yaxell Chinesisches Kochmesser Zen 18 cm - 37-lagiger rostfreier Damaststahl - Canvas-Micarta-Griff

Produktinhalt

• 1x Chinesisches Kochmesser (Klingenlänge: 180 mm, Gesamtlänge: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Klingenmaterial: 37-lagiger rostfreier Damaststahl mit VG-10-Kern
• Griffmaterial: Canvas-Micarta mit zwei Nieten aus rostfreiem Stahl

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Gemüse in Streifen oder Julienne, zum feinen Hacken von Kräutern und Knoblauch sowie zum Aufnehmen von Zutaten mit der breiten Klinge
• Nicht geeignet für: Hacken durch Knochen oder gefrorene Produkte — dies beschädigt die Schneide
• Spülmaschinenfest: Nein — ausschließlich Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel empfohlen; sofort abtrocknen
• Schneidebrett: Nur Holz- oder Kunststoffbretter verwenden; niemals auf Glas, Stein oder Keramik
• Pflege der Schneide: Mit einem Wetzstein für japanische Messer nachschärfen (mindestens #1000 Körnung); kein grobes Wetzstahl verwenden
• Aufbewahrung: Auf einem Magnetmesserstreifen oder in einem Messerblock aufbewahren; niemals lose in einer Schublade
• Klingenhärte: 60–62 HRC — die Klinge ist hart und kann bei übermäßiger Belastung splittern; nur für vorgesehene Schneidarbeiten verwenden

Pflege- und Reinigungshinweise

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

Sicherheitshinweise

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

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

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

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

Warnhinweise

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

Gefahreninformationen

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

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

FR Manuel d'utilisation: Yaxell Couteau de Cuisinier Chinois Zen 18 cm - Acier Damas inoxydable 37 couches - Manche en Micarta canvas

Titre du produit

Yaxell Couteau de Cuisinier Chinois Zen 18 cm - Acier Damas inoxydable 37 couches - Manche en Micarta canvas

Contenu du produit

• 1x Couteau de cuisinier chinois (Longueur de lame : 180 mm, Longueur totale : 320 mm, Poids : 500 g)
• Matériau de la lame : Acier Damas inoxydable 37 couches avec noyau VG-10
• Matériau du manche : Micarta canvas avec deux rivets en acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper les légumes en lanières ou en julienne, hacher finement les herbes et l'ail, et ramasser les ingrédients avec la large lame
• Non adapté à : Couper des os ou des produits congelés — cela endommagerait le tranchant
• Lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux ; sécher immédiatement
• Planche à découper : Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique ; jamais sur du verre, de la pierre ou de la céramique
• Entretien du tranchant : Affûter avec une pierre à aiguiser pour couteaux japonais (minimum #1000) ; ne pas utiliser de fusil d'affûtage en acier grossier
• Rangement : Ranger sur une barre magnétique ou dans un bloc à couteaux ; jamais en vrac dans un tiroir
• Dureté de la lame : 60–62 HRC — la lame est dure et peut s'ébrécher sous une force excessive ; utiliser uniquement pour les tâches de coupe prévues

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.

ES Manual de usuario: Yaxell Cuchillo Chino de Cocinero Zen 18 cm - Acero Damasco inoxidable de 37 capas - Mango de Micarta canvas

Título del producto

Yaxell Cuchillo Chino de Cocinero Zen 18 cm - Acero Damasco inoxidable de 37 capas - Mango de Micarta canvas

Contenido del producto

• 1x Cuchillo chino de cocinero (Longitud de hoja: 180 mm, Longitud total: 320 mm, Peso: 500 g)
• Material de la hoja: Acero Damasco inoxidable de 37 capas con núcleo VG-10
• Material del mango: Micarta canvas con dos remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar verduras en tiras o juliana, picar finamente hierbas y ajo, y recoger ingredientes con la hoja ancha
• No apto para: Cortar huesos o productos congelados — esto dañará el filo
• Apto para lavavajillas: No — lavar únicamente a mano con agua caliente y detergente suave; secar inmediatamente
• Tabla de cortar: Usar únicamente tablas de madera o plástico; nunca sobre vidrio, piedra o cerámica
• Mantenimiento del filo: Afilar con una piedra de afilar para cuchillos japoneses (mínimo #1000); no usar chairas de acero gruesas
• Almacenamiento: Guardar en una tira magnética o en un taco portacuchillos; nunca suelto en un cajón
• Dureza de la hoja: 60–62 HRC — la hoja es dura y puede astillarse bajo fuerza excesiva; usar únicamente para las tareas de corte previstas

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.

DA Brugsanvisning: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Produkttitel

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Produktets indhold

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• 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.

Sikkerhedsinstruktioner

• 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.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

• 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.

Advarsler

- **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.

Fareoplysninger

- **-:** 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.

IT Manuale d'uso: Yaxell Coltello da Cucina Cinese Zen 18 cm - Acciaio Damasco inossidabile 37 strati - Manico in Micarta canvas

Titolo del prodotto

Yaxell Coltello da Cucina Cinese Zen 18 cm - Acciaio Damasco inossidabile 37 strati - Manico in Micarta canvas

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da cucina cinese (Lunghezza lama: 180 mm, Lunghezza totale: 320 mm, Peso: 500 g)
• Materiale lama: Acciaio Damasco inossidabile 37 strati con nucleo VG-10
• Materiale manico: Micarta canvas con due rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare verdure a strisce o julienne, tritare finemente erbe aromatiche e aglio, e raccogliere gli ingredienti con la lama larga
• Non adatto a: Tagliare ossa o prodotti congelati — questo danneggia il filo della lama
• Lavastoviglie: No — lavare esclusivamente a mano con acqua calda e detergente delicato; asciugare immediatamente
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; mai su vetro, pietra o ceramica
• Manutenzione del filo: Affilare con una pietra per coltelli giapponesi (minimo #1000 grit); non utilizzare acciaini grossolani
• Conservazione: Conservare su una striscia magnetica o in un blocco portacoltelli; mai sciolto in un cassetto
• Durezza della lama: 60–62 HRC — la lama è dura e può scheggiarsi sotto sforzi eccessivi; utilizzare solo per i tagli previsti

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 Chiński Nóż Szefa Kuchni Zen 18 cm - Stal damasceńska nierdzewna 37 warstw - Rękojeść z canvas Micarta

Tytuł produktu

Yaxell Chiński Nóż Szefa Kuchni Zen 18 cm - Stal damasceńska nierdzewna 37 warstw - Rękojeść z canvas Micarta

Zawartość produktu

• 1x Chiński nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 180 mm, Długość całkowita: 320 mm, Waga: 500 g)
• Materiał ostrza: 37-warstwowa nierdzewna stal damasceńska z rdzeniem VG-10
• Materiał rękojeści: Canvas Micarta z dwoma nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia warzyw w paski lub julienne, drobnego siekania ziół i czosnku oraz zbierania składników szerokim ostrzem
• Nieodpowiedni do: Rąbania kości lub mrożonych produktów — uszkodzi to krawędź tnącą
• Zmywarka: Nie — wyłącznie ręczne mycie ciepłą wodą z łagodnym detergentem; natychmiast osuszyć
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie desek drewnianych lub plastikowych; nigdy na szkle, kamieniu ani ceramice
• Konserwacja ostrza: Ostrzyć kamieniem do japońskich noży (minimum #1000 grit); nie używać grubych stalowych ostrzałek
• Przechowywanie: Przechowywać na magnetycznym pasku na noże lub w bloku na noże; nigdy luzem w szufladzie
• Twardość ostrza: 60–62 HRC — ostrze jest twarde i może się wykruszyć pod nadmiernym obciążeniem; używać wyłącznie do przeznaczonych czynności krojenia

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

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

Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

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

Ostrzeżenia

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

Informacje o zagrożeniach

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

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

FI Käyttöopas: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Tuotteen nimi

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Tuotteen sisältö

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Huolto- ja puhdistusohjeet

• 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.

Turvallisuusohjeet

• 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.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

• 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.

Varoitukset

- **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.

Vaaratiedot

- **-:** 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.

CS Návod k použití: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Název výrobku

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Obsah výrobku

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Pokyny pro údržbu a čištění

• 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.

Bezpečnostní pokyny

• 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.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

• 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.

Varování

- **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.

Informace o nebezpečí

- **-:** 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.

HU Használati útmutató: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Termék neve

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

A termék tartalma

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Karbantartási és tisztítási útmutató

• 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.

Biztonsági utasítások

• 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.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

• 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.

Figyelmeztetések

- **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.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** 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.

PT Manual do utilizador: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Título do produto

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Conteúdo do produto

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Instruções de manutenção e limpeza

• 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.

Instruções de segurança

• 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.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

• 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.

Avisos

- **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.

Informações sobre perigos

- **-:** 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.

NO Bruksanvisning: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Produkttittel

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Produktinnhold

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• 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.

Sikkerhetsinstruksjoner

• 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.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

• 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.

Advarsler

- **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.

Informasjon om farer

- **-:** 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.

RO Manual de utilizare: Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Titlul produsului

Yaxell Chinees Koksmes Zen 18 cm - 37-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Conținutul produsului

• 1x Chinees koksmes (Lemmetlengte: 180 mm, Totale lengte: 320 mm, Gewicht: 500 g)
• Materiaal lemmet: 37-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met twee roestvrijstalen klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van groente in reepjes of julienne, fijnhakken van kruiden en knoflook, en het opscheppen van ingrediënten met het brede lemmet
• Niet geschikt voor: Hakken door botten of bevroren producten — dit beschadigt de snijkant
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen met warm water en mild afwasmiddel; direct afdrogen
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; nooit op glas, steen of keramiek
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — het lemmet is hard en breekbaar bij overbelasting; gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde snijhandelingen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• 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.

Instrucțiuni de siguranță

• 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.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

• 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.

Avertismente

- **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.

Informații despre pericole

- **-:** 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.

SV Bruksanvisning: Yaxell Kinesisk Kockkniv Zen 18 cm - 37-lagers rostfritt damaststål - handtag i canvas Micarta

Produkttitel

Yaxell Kinesisk Kockkniv Zen 18 cm - 37-lagers rostfritt damaststål - handtag i canvas Micarta

Produktinnehåll

• 1x Kinesisk kockkniv (Bladlängd: 180 mm, Total längd: 320 mm, Vikt: 500 g)
• Bladmaterial: 37-lagers rostfritt damaststål med VG-10-kärna
• Handtagsmaterial: Canvas Micarta med två nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära grönsaker i strimlor eller julienne, finhacka örter och vitlök samt skopa upp ingredienser med det breda bladet
• Inte lämplig för: Hugga genom ben eller frysta produkter — detta skadar eggen
• Diskmaskinssäker: Nej — endast handtvätt rekommenderas med varmt vatten och milt diskmedel; torka omedelbart
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; aldrig på glas, sten eller keramik
• Underhåll av egg: Slipa med en brynsten för japanska knivar (minst #1000 korn); använd inte grova stålbrynstål
• Förvaring: Förvara på en magnetisk knivlist eller i ett knivblock; aldrig löst i en låda
• Bladhårdhet: 60–62 HRC — bladet är hårt och kan flisa sig vid överbelastning; använd endast för avsedda skäruppgifter

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

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

Säkerhetsinstruktioner

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

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats 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.