NL Handleiding: Yaxell Koksmes Ran 20 cm - 69-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Producttitel

Yaxell Koksmes Ran 20 cm - 69-laags roestvrij damast staal - canvas Micarta heft

Inhoud van het product

• 1x Yaxell Ran koksmes (Lemmetlengte: 200 mm, Totale lengte: 340 mm, Gewicht: 340 gram)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal (hardheid 60-62 HRC)
• Materiaal heft: Canvas Micarta

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor alle snijdtaken zoals hakken, fileren, julienne snijden en fijnhakken van vlees, vis, groenten en kruiden
• Slijpwijze: Dubbelzijdig geslepen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; direct afdrogen na het wassen
• Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een wetsteen aanbevolen voor optimale scherpte
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrook of in een messenblok; niet los in een lade bewaren om beschadiging van het lemmet te voorkomen
• Voorzichtigheid: Het lemmet is extreem scherp; voorzichtig hanteren, buiten bereik van kinderen houden

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 Chef's Knife Ran 20 cm - 69-layer stainless damascus steel - canvas Micarta handle

Product Title

Yaxell Chef's Knife Ran 20 cm - 69-layer stainless damascus steel - canvas Micarta handle

Contents of the Product

• 1x Yaxell Ran chef's knife (Blade length: 200 mm, Total length: 340 mm, Weight: 340 grams)
• Blade material: 69-layer stainless damascus steel (hardness 60-62 HRC)
• Handle material: Canvas Micarta

User Instructions

• Use: Suitable for all cutting tasks including chopping, filleting, julienning and finely mincing meat, fish, vegetables and herbs
• Sharpening: Double-sided edge
• Dishwasher safe: No — hand wash only recommended; dry immediately after washing
• Maintenance: Regular sharpening with a whetstone recommended to maintain optimal sharpness
• Storage: Store on a magnetic knife strip or in a knife block; do not store loosely in a drawer to prevent blade damage
• Caution: The blade is extremely sharp; handle with care and keep out of reach of children

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 Kochmesser Ran 20 cm - 69-lagiger rostfreier Damaststahl - Canvas-Micarta-Griff

Produkttitel

Yaxell Kochmesser Ran 20 cm - 69-lagiger rostfreier Damaststahl - Canvas-Micarta-Griff

Produktinhalt

• 1x Yaxell Ran Kochmesser (Klingenlänge: 200 mm, Gesamtlänge: 340 mm, Gewicht: 340 Gramm)
• Klingenmaterial: 69-lagiger rostfreier Damaststahl (Härte 60-62 HRC)
• Griffmaterial: Canvas Micarta

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet für alle Schneidaufgaben wie Hacken, Filetieren, Julienne schneiden und feines Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern
• Schliff: Beidseitig geschliffen
• Spülmaschinenfest: Nein — nur Handwäsche empfohlen; sofort nach dem Waschen abtrocknen
• Pflege: Regelmäßiges Nachschärfen mit einem Schleifstein empfohlen, um optimale Schärfe zu erhalten
• Aufbewahrung: Auf einem Magnetmesserstreifen oder in einem Messerblock aufbewahren; nicht lose in einer Schublade lagern, um Klingenschäden zu vermeiden
• Vorsicht: Die Klinge ist extrem scharf; vorsichtig handhaben und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

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 Chef Ran 20 cm - acier damas inoxydable 69 couches - manche en Micarta canvas

Titre du produit

Yaxell Couteau de Chef Ran 20 cm - acier damas inoxydable 69 couches - manche en Micarta canvas

Contenu du produit

• 1x Yaxell Ran couteau de chef (Longueur de lame: 200 mm, Longueur totale: 340 mm, Poids: 340 grammes)
• Matériau de la lame: acier damas inoxydable 69 couches (dureté 60-62 HRC)
• Matériau du manche: Micarta canvas

Instructions d'utilisation

• Utilisation: Adapté à toutes les tâches de coupe, notamment hacher, fileter, tailler en julienne et émincer finement viandes, poissons, légumes et herbes
• Affûtage: Tranchant double face
• Compatible lave-vaisselle: Non — lavage à la main uniquement recommandé; sécher immédiatement après le lavage
• Entretien: Affûtage régulier avec une pierre à aiguiser recommandé pour maintenir un tranchant optimal
• Rangement: Conserver sur une barre magnétique ou dans un bloc à couteaux; ne pas ranger librement dans un tiroir afin d'éviter d'endommager la lame
• Attention: La lame est extrêmement tranchante; manipuler avec précaution et tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

• Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
• Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
• Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

Avertissements

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

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Yaxell Coltello da Chef Ran 20 cm - acciaio damasco inossidabile 69 strati - manico in Micarta canvas

Titolo del prodotto

Yaxell Coltello da Chef Ran 20 cm - acciaio damasco inossidabile 69 strati - manico in Micarta canvas

Contenuto del prodotto

• 1x Yaxell Ran coltello da chef (Lunghezza lama: 200 mm, Lunghezza totale: 340 mm, Peso: 340 grammi)
• Materiale lama: acciaio damasco inossidabile 69 strati (durezza 60-62 HRC)
• Materiale manico: Micarta canvas

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto a tutti i compiti di taglio come tritare, sfilettare, tagliare alla julienne e sminuzzare finemente carne, pesce, verdure ed erbe aromatiche
• Affilatura: Filo a doppio lato
• Lavabile in lavastoviglie: No — si raccomanda esclusivamente il lavaggio a mano; asciugare immediatamente dopo il lavaggio
• Manutenzione: Si consiglia l'affilatura regolare con una pietra da affilare per mantenere una nitidezza ottimale
• Conservazione: Conservare su una striscia magnetica per coltelli o in un blocco porta-coltelli; non riporre liberamente in un cassetto per evitare danni alla lama
• Attenzione: La lama è estremamente affilata; maneggiare con cura e tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

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

Istruzioni di sicurezza

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

• Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

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

Avvertenze

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

Informazioni sui pericoli

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

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

PL Instrukcja obsługi: Yaxell Nóż Szefa Kuchni Ran 20 cm - 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - rękojeść canvas Micarta

Tytuł produktu

Yaxell Nóż Szefa Kuchni Ran 20 cm - 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - rękojeść canvas Micarta

Zawartość produktu

• 1x Yaxell Ran nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 200 mm, Długość całkowita: 340 mm, Waga: 340 gramów)
• Materiał ostrza: 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska (twardość 60-62 HRC)
• Materiał rękojeści: Canvas Micarta

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Odpowiedni do wszystkich zadań krojenia, w tym siekania, filetowania, krojenia w julienne oraz drobnego siekania mięsa, ryb, warzyw i ziół
• Ostrzenie: Ostrze dwustronne
• Nadaje się do zmywarki: Nie — zalecane wyłącznie mycie ręczne; natychmiast osuszyć po umyciu
• Konserwacja: Regularne ostrzenie osełką zalecane w celu utrzymania optymalnej ostrości
• Przechowywanie: Przechowywać na magnetycznym pasku na noże lub w bloku na noże; nie przechowywać luzem w szufladzie, aby uniknąć uszkodzenia ostrza
• Ostrzeżenie: Ostrze jest wyjątkowo ostre; obchodzić się ostrożnie i przechowywać z dala od dzieci

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.

ES Manual de usuario: Yaxell Cuchillo de Chef Ran 20 cm - acero damasco inoxidable de 69 capas - mango de Micarta canvas

Título del producto

Yaxell Cuchillo de Chef Ran 20 cm - acero damasco inoxidable de 69 capas - mango de Micarta canvas

Contenido del producto

• 1x Yaxell Ran cuchillo de chef (Longitud de hoja: 200 mm, Longitud total: 340 mm, Peso: 340 gramos)
• Material de la hoja: acero damasco inoxidable de 69 capas (dureza 60-62 HRC)
• Material del mango: Micarta canvas

Instrucciones de uso

• Uso: Apto para todas las tareas de corte, incluyendo picar, filetear, cortar en juliana y picar finamente carnes, pescados, verduras y hierbas
• Afilado: Filo de doble lado
• Apto para lavavajillas: No — se recomienda exclusivamente el lavado a mano; secar inmediatamente después del lavado
• Mantenimiento: Se recomienda afilar regularmente con una piedra de afilar para mantener un filo óptimo
• Almacenamiento: Guardar en una tira magnética para cuchillos o en un taco portacuchillos; no guardar suelto en un cajón para evitar daños en la hoja
• Precaución: La hoja es extremadamente afilada; manipular con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

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

• Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

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

Advertencias

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

Información sobre peligros

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

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

SV Bruksanvisning: Yaxell Kockkniv Ran 20 cm - 69-lagers rostfritt damaststål - handtag i canvas Micarta

Produkttitel

Yaxell Kockkniv Ran 20 cm - 69-lagers rostfritt damaststål - handtag i canvas Micarta

Produktinnehåll

• 1x Yaxell Ran kockkniv (Bladlängd: 200 mm, Total längd: 340 mm, Vikt: 340 gram)
• Bladmaterial: 69-lagers rostfritt damaststål (hårdhet 60-62 HRC)
• Handtagsmaterial: Canvas Micarta

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för alla skäruppgifter inklusive hackning, filetering, julienneskärning och finhackning av kött, fisk, grönsaker och örter
• Slipning: Dubbelsidigt egg
• Diskmaskinssäker: Nej — enbart handtvätt rekommenderas; torka omedelbart efter tvätt
• Underhåll: Regelbunden slipning med en brynsten rekommenderas för att bibehålla optimal skärpa
• Förvaring: Förvara på en magnetisk knivlist eller i ett knivblock; förvara inte löst i en låda för att undvika skador på bladet
• Varning: Bladet är extremt vasst; hantera varsamt och förvara utom räckhåll för barn

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.