NL Handleiding: Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Producttitel

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Inhoud van het product

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steak Knife Ran 11.3 cm - 69-layer stainless Damascus steel - Canvas Micarta handle

Product Title

Yaxell Steak Knife Ran 11.3 cm - 69-layer stainless Damascus steel - Canvas Micarta handle

Contents of the Product

• 1x Yaxell Ran steak knife (Blade length: 113 mm, Total length: 230 mm, Weight: 190 g)
• Blade material: 69-layer stainless Damascus steel with VG-10 core
• Handle material: Canvas Micarta with 2 stainless steel rivets

User Instructions

• Use: Ideal for cutting steak, entrecôte, côte de boeuf, lamb chops and other grilled meats at the table
• Cutting style: Double-sided sharpening — cuts cleanly through meat fibres without tearing or fraying
• Blade hardness: 60–62 HRC — retains a sharp edge significantly longer than average Western knives
• Dishwasher safe: No — hand wash only recommended; wash with warm water and mild detergent and dry immediately
• Edge maintenance: Sharpen with a whetstone for Japanese knives (minimum #1000 grit); do not use coarse steel honing rods
• Cutting board: Use only wooden or plastic cutting boards; avoid glass, stone or ceramic surfaces
• Storage: Store on a magnetic knife strip or in a knife block; never loose in a drawer to protect the edge
• Handle: Canvas Micarta does not dry out and provides grip with wet or greasy hands; no special treatment required

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 Steakmesser Ran 11,3 cm - 69-lagiger rostfreier Damaststahl - Canvas Micarta Griff

Produkttitel

Yaxell Steakmesser Ran 11,3 cm - 69-lagiger rostfreier Damaststahl - Canvas Micarta Griff

Produktinhalt

• 1x Yaxell Ran Steakmesser (Klingenlänge: 113 mm, Gesamtlänge: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Klingenmaterial: 69-lagiger rostfreier Damaststahl mit VG-10-Kern
• Griffmaterial: Canvas Micarta mit 2 Nieten aus rostfreiem Stahl

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Steak, Entrecôte, Côte de Boeuf, Lammkoteletts und anderem gegrillten Fleisch am Tisch
• Schliff: Beidseitig geschliffen — schneidet sauber durch Fleischfasern ohne Reißen oder Ausfransen
• Klingenhärte: 60–62 HRC — behält die Schärfe deutlich länger als durchschnittliche westliche Messer
• Spülmaschinenfest: Nein — ausschließlich Handwäsche empfohlen; mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen und sofort abtrocknen
• Klingenpflege: Mit einem Schleifstein für japanische Messer nachschärfen (mindestens #1000 Körnung); kein grobes Wetzstahl verwenden
• Schneidunterlage: Ausschließlich Holz- oder Kunststoffschneidbretter verwenden; Glas-, Stein- oder Keramikoberflächen vermeiden
• Aufbewahrung: Auf einem Magnetmesserstreifen oder in einem Messerblock aufbewahren; niemals lose in einer Schublade
• Griff: Canvas Micarta trocknet nicht aus und bietet Grip bei nassen oder fettigen Händen; keine Sonderpflege erforderlich

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 à steak Ran 11,3 cm - Acier damas inoxydable 69 couches - Manche en Micarta canvas

Titre du produit

Yaxell Couteau à steak Ran 11,3 cm - Acier damas inoxydable 69 couches - Manche en Micarta canvas

Contenu du produit

• 1x Yaxell Ran couteau à steak (Longueur de lame : 113 mm, Longueur totale : 230 mm, Poids : 190 g)
• Matériau de la lame : Acier damas inoxydable 69 couches avec noyau VG-10
• Matériau du manche : Micarta canvas avec 2 rivets en acier inoxydable

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper les steaks, entrecôtes, côtes de boeuf, côtelettes d'agneau et autres viandes grillées à table
• Type de tranchant : Affûtage double face — coupe nettement à travers les fibres de viande sans déchirer ni effilocher
• Dureté de la lame : 60–62 HRC — conserve le tranchant bien plus longtemps que les couteaux occidentaux classiques
• Lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement recommandé ; laver à l'eau chaude avec un détergent doux et sécher immédiatement
• Entretien du tranchant : Affûter avec une pierre à aiguiser pour couteaux japonais (minimum #1000) ; ne pas utiliser de fusil d'affûtage grossier
• Planche à découper : Utiliser uniquement des planches en bois ou en plastique ; éviter le verre, la pierre ou les surfaces en céramique
• Rangement : Ranger sur une barre magnétique ou dans un bloc à couteaux ; jamais en vrac dans un tiroir
• Manche : Le Micarta canvas ne se dessèche pas et offre une bonne prise en main même avec les mains mouillées ou grasses ; aucun entretien particulier requis

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 para carne Ran 11,3 cm - Acero damasco inoxidable de 69 capas - Mango de Micarta canvas

Título del producto

Yaxell Cuchillo para carne Ran 11,3 cm - Acero damasco inoxidable de 69 capas - Mango de Micarta canvas

Contenido del producto

• 1x Yaxell Ran cuchillo para carne (Longitud de hoja: 113 mm, Longitud total: 230 mm, Peso: 190 g)
• Material de la hoja: Acero damasco inoxidable de 69 capas con núcleo VG-10
• Material del mango: Micarta canvas con 2 remaches de acero inoxidable

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar filetes, entrecot, côte de boeuf, chuletas de cordero y otras carnes a la parrilla en la mesa
• Tipo de filo: Afilado por ambos lados — corta limpiamente las fibras de la carne sin desgarrar ni deshilachar
• Dureza de la hoja: 60–62 HRC — mantiene el filo significativamente más tiempo que los cuchillos occidentales habituales
• Apto para lavavajillas: No — se recomienda exclusivamente el lavado a mano; lavar con agua caliente y detergente suave y secar inmediatamente
• Mantenimiento del filo: Afilar con una piedra de afilar para cuchillos japoneses (mínimo #1000); no usar chairas de acero gruesas
• Tabla de cortar: Usar únicamente tablas de madera o plástico; evitar superficies de vidrio, piedra o cerámica
• Almacenamiento: Guardar en una tira magnética o en un taco portacuchillos; nunca suelto en un cajón
• Mango: El Micarta canvas no se reseca y proporciona agarre con las manos mojadas o grasientas; no requiere tratamiento especial

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Produkttitel

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Produktets indhold

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 bistecca Ran 11,3 cm - Acciaio damasco inossidabile 69 strati - Manico in Micarta canvas

Titolo del prodotto

Yaxell Coltello da bistecca Ran 11,3 cm - Acciaio damasco inossidabile 69 strati - Manico in Micarta canvas

Contenuto del prodotto

• 1x Yaxell Ran coltello da bistecca (Lunghezza lama: 113 mm, Lunghezza totale: 230 mm, Peso: 190 g)
• Materiale lama: Acciaio damasco inossidabile 69 strati con nucleo VG-10
• Materiale manico: Micarta canvas con 2 rivetti in acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare bistecche, entrecôte, côte de boeuf, costolette di agnello e altre carni grigliate a tavola
• Tipo di affilatura: Affilatura doppia — taglia nettamente le fibre della carne senza strapparle o sfilacciarle
• Durezza della lama: 60–62 HRC — mantiene il filo molto più a lungo rispetto ai coltelli occidentali comuni
• Lavastoviglie: No — si raccomanda esclusivamente il lavaggio a mano; lavare con acqua calda e detergente delicato e asciugare immediatamente
• Manutenzione del filo: Affilare con una pietra per coltelli giapponesi (minimo #1000); non utilizzare acciaini grossolani
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente taglieri in legno o plastica; evitare superfici in vetro, pietra o ceramica
• Conservazione: Conservare su una striscia magnetica o in un blocco portacoltelli; mai sciolto in un cassetto
• Manico: Il Micarta canvas non si secca e garantisce presa anche con le mani bagnate o unte; non richiede trattamenti speciali

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 do steków Ran 11,3 cm - 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - Rękojeść Canvas Micarta

Tytuł produktu

Yaxell Nóż do steków Ran 11,3 cm - 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - Rękojeść Canvas Micarta

Zawartość produktu

• 1x Yaxell Ran nóż do steków (Długość ostrza: 113 mm, Całkowita długość: 230 mm, Waga: 190 g)
• Materiał ostrza: 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska z rdzeniem VG-10
• Materiał rękojeści: Canvas Micarta z 2 nitami ze stali nierdzewnej

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia steków, entrecôte, côte de boeuf, kotletów jagnięcych i innych grillowanych mięs przy stole
• Rodzaj ostrzenia: Ostrzone obustronnie — tnie czysto przez włókna mięsa bez szarpania i strzępienia
• Twardość ostrza: 60–62 HRC — utrzymuje ostrość znacznie dłużej niż przeciętne noże zachodnie
• Zmywarka: Nie — zalecane wyłącznie mycie ręczne; myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem i natychmiast osuszyć
• Konserwacja ostrza: Ostrzyć kamieniem do japońskich noży (minimum #1000); nie używać grubych stalowych ostrzałek
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych desek; unikać powierzchni szklanych, kamiennych lub ceramicznych
• Przechowywanie: Przechowywać na magnetycznym pasku na noże lub w bloku na noże; nigdy luzem w szufladzie
• Rękojeść: Canvas Micarta nie wysycha i zapewnia pewny chwyt przy mokrych lub tłustych dłoniach; nie wymaga specjalnej pielęgnacji

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Tuotteen nimi

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Tuotteen sisältö

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Název výrobku

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Obsah výrobku

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Termék neve

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

A termék tartalma

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Título do produto

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Conteúdo do produto

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Produkttittel

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Produktinnhold

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Titlul produsului

Yaxell Steakmes Ran 11,3 cm - 69-laags roestvrij damast staal - Canvas Micarta heft

Conținutul produsului

• 1x Yaxell Ran steakmes (Lemmetlengte: 113 mm, Totale lengte: 230 mm, Gewicht: 190 g)
• Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damast staal met VG-10 kern
• Materiaal heft: Canvas Micarta met 2 roestvrijstalen klinknagels

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak, entrecote, côte de boeuf, lamskoteletten en ander gegrild vlees aan tafel
• Snijwijze: Dubbelzijdig geslepen — snijdt strak door vleesvezel zonder te rafelen of te scheuren
• Hardheid lemmet: 60–62 HRC — houdt de snijkant aanzienlijk langer scherp dan gemiddelde westerse messen
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen; was met warm water en mild afwasmiddel en droog direct af
• Onderhoud snijkant: Slijp bij met een wetsteen voor Japanse messen (minimaal #1000 grit); gebruik geen grof stalen aanzetstaal
• Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, steen of keramische ondergronden
• Bewaring: Bewaar op een magnetische messenstrip of in een messenblok; nooit los in een la om de snijkant te beschermen
• Heft: Canvas Micarta droogt niet uit en biedt grip bij natte of vette handen; geen speciale behandeling vereist

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 Steakkniv Ran 11,3 cm - 69-lagers rostfritt damaskusstål - Handtag i Canvas Micarta

Produkttitel

Yaxell Steakkniv Ran 11,3 cm - 69-lagers rostfritt damaskusstål - Handtag i Canvas Micarta

Produktinnehåll

• 1x Yaxell Ran steakkniv (Bladlängd: 113 mm, Total längd: 230 mm, Vikt: 190 g)
• Bladmaterial: 69-lagers rostfritt damaskusstål med VG-10-kärna
• Handtagsmaterial: Canvas Micarta med 2 nitar i rostfritt stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära biff, entrecôte, côte de boeuf, lammkotletter och annat grillat kött vid bordet
• Slipning: Dubbelsidig slipning — skär rent genom köttfibrer utan att riva eller fransar
• Bladhårdhet: 60–62 HRC — håller eggen skarp betydligt längre än genomsnittliga västerländska knivar
• Diskmaskinssäker: Nej — enbart handtvätt rekommenderas; tvätta med varmt vatten och milt diskmedel och torka omedelbart
• Underhåll av egg: Slipa med en brynsten för japanska knivar (minst #1000 korn); använd inte grova stålbrynstål
• Skärbräda: Använd endast skärbrädor av trä eller plast; undvik glas-, sten- eller keramikytor
• Förvaring: Förvara på en magnetisk knivlist eller i ett knivblock; aldrig löst i en låda för att skydda eggen
• Handtag: Canvas Micarta torkar inte ut och ger grepp med våta eller fettiga händer; kräver ingen särskild behandling

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.