

Producttitel

Cosy & Trendy Vleesmes Delish Chef 21 cm

Inhoud van het product

- 1x Vleesmes (Lemmetlengte: 21 cm, Totale lengte: 44 cm)
- Materiaal: Roestvrij staal (RVS)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor portioneren, snijden en licht fileerwerk van vlees
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om roest en vlekken te voorkomen
- Onderhoud: Scherp het lemmet regelmatig met een slijpstaaf of slijpsteen voor optimaal snijvermogen
- Opslag: Bewaar in een messenblok of aan een magneetstrip
- Snijplank: Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank om het lemmet te beschermen
- Let op: Niet gebruiken op beenderen of bevroren producten om beschadiging van het lemmet te voorkomen
- Veiligheid: Bewaar het mes buiten bereik van kinderen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het direct af om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen die de kling kunnen bekrassen.
- Slijpen: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaaf of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Opbergen: Bewaar het mes droog in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede.
- Roestvrij staal kan bij langdurig contact met zout of zuur voedsel verkleuringen vertonen. Spoel het mes na gebruik grondig af.

Veiligheidsinstructies

- Scherpe snijkant: Dit mes heeft een scherpe snijkant. Ga altijd voorzichtig te werk en snijd van uw lichaam af.
- Opbergen: Berg messen altijd op in een messenblok, messenhouder of met een messchede om letsel te voorkomen.
- Gebruik altijd een stevige snijplank. Snijd nooit in de hand of op onstabiele ondergronden.
- Hete oppervlakken: Roestvrij staal kan warmte geleiden. Wees voorzichtig bij gebruik nabij hete oppervlakken.
- Reiniging: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van het mes. Houd het mes bij het heft vast, nooit bij de kling.

Leeftijdrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of milieustraat.
- Wikkel de kling in stevig papier of karton vóór het weggooien om letsel te voorkomen.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door 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.

Product Title

Cosy & Trendy Delish Chef Meat Knife 21 cm

Contents of the Product

- 1x Meat knife (Blade length: 21 cm, Total length: 44 cm)
- Material: Stainless steel

User Instructions

- Use: Ideal for portioning, slicing and light filleting of meat
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing recommended to prevent rust and staining
- Maintenance: Sharpen the blade regularly with a sharpening steel or whetstone for optimal cutting performance
- Storage: Store in a knife block or on a magnetic strip
- Cutting board: Always use a wooden or plastic cutting board to protect the blade
- Caution: Do not use on bones or frozen products to avoid blade damage
- Safety: Keep the knife out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry immediately to prevent water stains and corrosion.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners that may scratch the blade.
- Sharpening: Keep the cutting edge sharp with a honing steel or knife sharpener. A sharp knife is safer than a dull one.
- Storage: Store the knife dry in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard.
- Stainless steel may discolour with prolonged contact with salty or acidic foods. Rinse the knife thoroughly after use.

Safety Instructions

- Sharp edge: This knife has a sharp cutting edge. Always handle with care and cut away from your body.
- Storage: Always store knives in a knife block, magnetic strip, or with a blade guard to prevent injury.
- Always use a stable cutting board. Never cut in your hand or on unstable surfaces.
- Heat conduction: Stainless steel can conduct heat. Take care when using near hot surfaces.
- Cleaning: Take extra care when cleaning the knife. Always hold the knife by the handle, never by the blade.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Always keep knives out of reach of children.

Disposal Instructions

- Take discarded stainless steel knives to a metal recycling point or local recycling centre.
- Wrap the blade in sturdy paper or cardboard before disposal to prevent injury.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of cuts from 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: Cosy & Trendy Delish Chef Fleischmesser 21 cm

Produkttitel

Cosy & Trendy Delish Chef Fleischmesser 21 cm

Produktinhalt

- 1x Fleischmesser (Klingenlänge: 21 cm, Gesamtlänge: 44 cm)
- Material: Edelstahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Portionieren, Schneiden und leichten Filetieren von Fleisch
- Spülmaschinensicher: Ja, aber Handwäsche empfohlen, um Rost und Fleckenbildung zu vermeiden
- Wartung: Schleifen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Wetzstein für optimale Schnittleistung
- Lagerung: In einem Messerblock oder auf einer Magnetleiste aufbewahren
- Schneidebrett: Verwenden Sie immer ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett zum Schutz der Klinge
- Vorsicht: Nicht auf Knochen oder gefrorene Produkte verwenden, um Klingenschäden zu vermeiden
- Sicherheit: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden, die die Klinge verkratzen können.
- Schärfen: Die Schneide mit einem Wetzstahl oder Messerschärfer scharf halten. Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes.
- Aufbewahrung: Das Messer trocken in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzscheide aufbewahren.
- Rostfreier Stahl kann bei längerem Kontakt mit salzigen oder sauren Lebensmitteln Verfärbungen zeigen. Das Messer nach Gebrauch gründlich abspülen.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Dieses Messer hat eine scharfe Schneide. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper weg schneiden.
- Aufbewahrung: Messer stets in einem Messerblock, einer Magnetleiste oder mit einer Klingenschutzscheide aufbewahren.
- Verwenden Sie stets ein stabiles Schneidebrett. Niemals in der Hand oder auf instabilen Unterlagen schneiden.
- Wärmeleitung: Rostfreier Stahl kann Wärme leiten. Vorsicht beim Einsatz in der Nähe heißer Oberflächen.
- Reinigung: Beim Reinigen besondere Vorsicht walten lassen. Das Messer stets am Griff, nie an der Klinge anfassen.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metallsammelstelle oder dem Wertstoffhof bringen.
- Die Klinge vor der Entsorgung in festes Papier oder Karton einwickeln, um Verletzungen zu vermeiden.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch das Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verletzungsgefahr durch 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: Couteau à viande Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Titre du produit

Couteau à viande Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Contenu du produit

- 1x Couteau à viande (Longueur de lame: 21 cm, Longueur totale: 44 cm)
- Matériau: Acier inoxydable

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour le portionnage, la découpe et le léger filetage de viande
- Lave-vaisselle: Oui, mais lavage à main recommandé pour éviter la rouille et les taches
- Entretien: Affûtez régulièrement la lame avec un fusil à affûter ou une pierre à aiguiser pour des performances de coupe optimales
- Rangement: Rangez dans un bloc de couteaux ou sur une bande magnétique
- Planche à découper: Utilisez toujours une planche à découper en bois ou en plastique pour protéger la lame
- Attention: Ne pas utiliser sur les os ou les produits congelés pour éviter les dommages à la lame
- Sécurité: Tenez le couteau hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage: Lavez le couteau immédiatement après utilisation à l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez-le immédiatement pour éviter les traces d'eau et la corrosion.
- Évitez: N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs susceptibles de rayer la lame.
- Affûtage: Maintenez le tranchant affûté avec un fusil à aiguiser ou un affûteur. Un couteau tranchant est plus sûr qu'un couteau émoussé.
- Rangement: Conservez le couteau au sec dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame.
- L'acier inoxydable peut se décolorer en cas de contact prolongé avec des aliments salés ou acides. Rincez soigneusement le couteau après utilisation.

Consignes de sécurité

- Tranchant: Ce couteau possède un tranchant affûté. Manipulez-le toujours avec précaution et coupez en vous éloignant du corps.
- Rangement: Rangez toujours les couteaux dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un protège-lame.
- Utilisez toujours une planche à découper stable. Ne coupez jamais dans la main ou sur des surfaces instables.
- Conduction thermique: L'acier inoxydable peut conduire la chaleur. Soyez prudent lors d'une utilisation près de surfaces chaudes.

- Nettoyage: Redoublez de prudence lors du nettoyage. Tenez toujours le couteau par le manche, jamais par la lame.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

- Déposez les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Enveloppez la lame dans du papier épais ou du carton avant de la jeter pour éviter tout risque de blessure.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant emploi.
- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique: Risque de coupures dû au tranchant affûté.

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: Coltello da carne Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Titolo del prodotto

Coltello da carne Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da carne (Lunghezza della lama: 21 cm, Lunghezza totale: 44 cm)
- Materiale: Acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per il porzionamento, il taglio e il leggero filettaggio della carne
- Lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per prevenire ruggine e macchie
- Manutenzione: Affilate regolarmente la lama con un acciaino o una pietra per affilare per prestazioni di taglio ottimali
- Conservazione: Riponete in un portacoltelli o su una barra magnetica
- Tagliere: Utilizzate sempre un tagliere in legno o plastica per proteggere la lama
- Attenzione: Non utilizzare su ossa o prodotti congelati per evitare danni alla lama
- Sicurezza: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavate il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugatelo subito per evitare macchie d'acqua e corrosione.
- Evitate: Non utilizzate pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la lama.
- Affilatura: Mantenete il filo tagliente con un acciaino o affilacoltelli. Un coltello affilato è più sicuro di uno spuntato.
- Conservazione: Conservate il coltello asciutto in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con un coprilama.
- L'acciaio inossidabile può scolorirsi con il prolungato contatto con cibi salati o acidi. Sciacquate accuratamente il coltello dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: Questo coltello ha un filo tagliente. Maneggetelo sempre con cura e tagliate allontanandovi dal corpo.
- Conservazione: Conservate sempre i coltelli in un blocco portacoltelli, su una barra magnetica o con una protezione per la lama.
- Utilizzate sempre un tagliere stabile. Non tagliate mai in mano o su superfici instabili.
- Conduzione del calore: L'acciaio inossidabile può condurre il calore. Prestate attenzione all'uso vicino a superfici calde.
- Pulizia: Prestate particolare attenzione durante la pulizia. Tenete sempre il coltello per il manico, mai per la lama.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- Portate i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclo locale.
- Avvolgete la lama in carta resistente o cartone prima dello smaltimento per evitare lesioni.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso.

Informazioni sui pericoli

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

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: Nóż do mięsa Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Tytuł produktu

Nóż do mięsa Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Zawartość produktu

- 1x Nóż do mięsa (Długość ostrza: 21 cm, Długość całkowita: 44 cm)
- Materiał: Stal nierdzewna

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealne do porcjonowania, krojenia i lekkiego filetowania mięsa
- Zmywalny w zmywarce: Tak, ale zalecane mycie ręczne, aby zapobiec rdzawieniu i plamom
- Konserwacja: Regularnie ostrz ostrze stałą do ostrzenia lub kamieniem do ostrzenia, aby uzyskać optymalną wydajność cięcia
- Przechowywanie: Przechowuj w bloku noży lub na pasie magnetycznym
- Deska do krojenia: Zawsze używaj drewnianej lub plastikowej deski do krojenia, aby chronić ostrze
- Uwaga: Nie używać na kościach lub zamrożonych produktach, aby uniknąć uszkodzenia ostrza
- Bezpieczeństwo: Przechowuj nóż poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast osusz, aby zapobiec plamom wodnym i korozji.
- Unikaj: Nie używaj stalowej wełny ani środków ściernych, które mogą porysować ostrze.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrość krawędzi tnącej za pomocą stąki lub ostrzałki do noży. Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tępy.
- Przechowywanie: Przechowuj nóż w suchym miejscu w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza.
- Nierdzewna stal może przebarwiać się przy długotrwałym kontakcie z solonymi lub kwaśnymi produktami spożywczymi. Po użyciu dokładnie opłucz nóż.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostra krawędź: Ten nóż ma ostrą krawędź tnącą. Zawsze obchodź się z nim ostrożnie i tnij z dala od ciała.
- Przechowywanie: Noże przechowuj zawsze w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub z osłoną ostrza.
- Zawsze używaj stabilnej deski do krojenia. Nigdy nie krój w dłoni ani na niestabilnych powierzchniach.
- Przewodnictwo cieplne: Nierdzewna stal może przewodzić ciepło. Zachowaj ostrożność podczas używania w pobliżu gorących powierzchni.
- Czyszczenie: Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia noża. Trzymaj nóż zawsze za rękkojeść, nigdy za ostrze.

Ograniczenia wiekowe

Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku przez dorosłych. Noże należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy dostarczyć do punktu zbiórki metali lub lokalnego punktu recyklingu.
- Przed wyrzuceniem owiń ostrze w mocny papier lub tekturę, aby zapobiec obrażeniom.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko skaleczeń spowodowane ostrą krawędzią tnącą.

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: Cuchillo para carne Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Título del producto

Cuchillo para carne Cosy & Trendy Delish Chef 21 cm

Contenido del producto

- 1x Cuchillo para carne (Largo de la hoja: 21 cm, Largo total: 44 cm)
- Material: Acero inoxidable

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para porcionar, rebanar y un ligero fileteado de carne
- Lavavajillas: Sí, pero se recomienda lavar a mano para evitar herrumbre y manchas
- Mantenimiento: Afile regularmente la hoja con un afilador o piedra de afilar para un rendimiento de corte óptimo
- Almacenamiento: Guarde en un bloque de cuchillos o en una barra magnética
- Tabla de cortar: Utilice siempre una tabla de cortar de madera o plástico para proteger la hoja
- Precaución: No utilice sobre huesos o productos congelados para evitar daños en la hoja
- Seguridad: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato para evitar manchas de agua y corrosión.
- Evite: No utilice estropajos de acero ni productos abrasivos que puedan rayar la hoja.
- Afilado: Mantenga el filo afilado con una chaira o un afilador de cuchillos. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo seco en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda protectora.
- El acero inoxidable puede decolorarse con el contacto prolongado con alimentos salados o ácidos. Enjuague el cuchillo a fondo después de su uso.

Instrucciones de seguridad

- Filo cortante: Este cuchillo tiene un filo afilado. Manipúlelo siempre con cuidado y corte alejándose del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde siempre los cuchillos en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda protectora.
- Utilice siempre una tabla de cortar estable. Nunca corte en la mano ni sobre superficies inestables.
- Conducción del calor: El acero inoxidable puede conducir el calor. Tenga cuidado al usar cerca de superficies calientes.
- Limpieza: Extreme la precaución al limpiar el cuchillo. Sujételo siempre por el mango, nunca por la hoja.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los cuchillos de acero inoxidable desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o al punto limpio local.
- Envuelva la hoja en papel resistente o cartón antes de desecharla para evitar lesiones.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes del uso.
- **P280:** Llevar guantes/ropa/gafas/máscara de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes por el filo afilado.

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.

Produkttitel

Cosy & Trendy Delish Chef köttknivar 21 cm

Produktinnehåll

- 1x Köttknivar (Bladlängd: 21 cm, Totallängd: 44 cm)
- Material: Rostfritt stål

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för portionering, skärning och lätt filering av kött
- Diskmaskinsäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för att förhindra rost och fläckar
- Underhåll: Slipa bladet regelbundet med ett slipstål eller slipsten för optimal skärprestanda
- Lagring: Förvara i ett knivblock eller på en magnetremsa
- Skärbräda: Använd alltid en trä- eller plastskärbräda för att skydda bladet
- Varning: Använd inte på ben eller frysta produkter för att undvika skador på bladet
- Säkerhet: Förvara kniven utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Tvätta kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka av omedelbart för att förhindra vattenfläckar och korrosion.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel som kan repa bladet.
- Slipning: Håll eggen vass med ett brynstål eller knivslip. En vass kniv är säkrare än en slö.
- Förvaring: Förvara kniven torrt i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd.
- Rostfritt stål kan missfärgas vid långvarig kontakt med salt eller surt mat. Skölj kniven noggrant efter användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Vass egg: Denna kniv har en vass skäregg. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara alltid knivar i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett bladskydd för att förhindra skador.
- Använd alltid en stabil skärbräda. Skär aldrig i handen eller på instabila underlag.
- Värmeledning: Rostfritt stål kan leda värme. Var försiktig vid användning nära varma ytor.
- Rengöring: Var extra försiktig vid rengöring av kniven. Håll alltid kniven i handtaget, aldrig i bladet.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Slå in bladet i kraftigt papper eller kartong innan du slänger det för att förhindra skador.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för 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.