

Nederlands

Producttitel

Blackwell Messenblok Laguiole – Olijfhout

Inhoud van het product / de set

- 1 × houten messenblok met olijfhouten afwerking
- 5 × Laguiole-stijl messen met roestvrijstalen lemmeten en olijfhouten handvat

Gebruikersinstructies

1. Haal het messenblok en de messen zorgvuldig uit de verpakking.
2. Plaats het messenblok op een stabiele, vlakke en droge ondergrond.
3. Zet elk mes in de daarvoor bestemde gleuf van het blok, met het lemmet naar beneden.
4. Gebruik elk mes alleen voor het snijden van voedsel (bijv. vlees, groenten).
5. Snijd altijd op een snijplank om het lemmet te beschermen.
6. Berg de messen na gebruik terug in het blok om letsel te voorkomen en lemmetbeschadiging te vermijden.

Onderhoud en reiniging

- Reinig de messen met de hand: gebruik een zachte doek of spons met een beetje afwasmiddel en lauwwarm water.
- Droog de messen direct af met een zachte, droge doek om vocht op het lemmet of met olijfhout afgewerkt handvat te voorkomen.
- Was of bevochtig het olijfhouten handvat niet langdurig in water; vocht kan het hout beschadigen.
- Behandel het handvat af en toe (bijv. maandelijks) met een geschikte olie (zoals lijnzaadolie of olijfolie) om het olijfhout te voeden.
- Berg het blok en de messen op een droge plaats, uit de buurt van vochtige omgevingen.

Veiligheidsinstructies

- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank en snijd nooit in de lucht.
- Snijd vanaf uw lichaam weg en niet ernaartoe.
- Raak het lemmet niet onnodig aan; bewaar messen veilig in het blok.
- Controleer regelmatig de messen op tekenen van slijtage zoals loszittende mesdelen of splinters in het handvat.

Leeftijdsbeperkingen

- Niet aanbevolen voor kinderen zonder toezicht.
- Geschikt voor gebruikers van **18 jaar en ouder** vanwege het snijgevaar.

Afvalverwerking

- Messen: kunt u afvoeren via de metaalrecycling.
- Houten (olijfhout) messenblok: afvoeren zoals houtafval volgens lokale recycling- of afvalrichtlijnen.
- Verpakkingsmateriaal (karton, plastic): recyclebaar via de reguliere recyclingkanalen.

Waarschuwingen (P-zinnen)

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen bewaren.
- **P103:** Lees de instructies vóór gebruik.
- **P202:** Niet gebruiken zonder de veiligheidsinstructies te begrijpen.
- **P501:** Verwijder inhoud en verpakking overeenkomstig de lokale regelgeving.

Gevareninformatie (H-zinnen)

- Dit product bestaat uit keukengerei (messen en houten blok) en bevat **geen chemisch gevaarlijke stoffen**.
- Er gelden **geen H- of EUH-zinnen**.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van je product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

English

Product Title

Blackwell Laguiole Knife Block – Olive Wood

Contents of the Product / Set

- 1 × Wooden knife block with olive wood finish
- 5 × Laguiole-style knives with stainless steel blades and olive wood handles

User Instructions

1. Carefully remove the knife block and knives from the packaging.
2. Place the knife block on a stable, flat, dry surface.
3. Insert each knife into its proper slot in the block, with the blade facing downwards.
4. Use each knife only for food cutting tasks (e.g., meat, vegetables).
5. Always cut on a cutting board to protect the blade.
6. After use, safely return the knives into the block to avoid injury or blade damage.

Maintenance and Cleaning Instructions

- Wash the knives by hand using a soft cloth or sponge, mild dish soap, and lukewarm water.
- Dry the knives immediately with a soft, dry cloth to avoid moisture on the blade or the olive wood handle.
- Do not soak or submerge the olive wood handle in water—excess moisture can damage the wood.
- Periodically (e.g. monthly), treat the wood handle with a suitable oil (such as linseed or olive oil) to moisturize and protect it.
- Store the knife block and knives in a dry location, away from damp environments.

Safety Instructions

- Handle knives with care to avoid cuts.
- Always use a cutting board; do not cut in mid-air.
- Cut away from your body, never toward yourself.
- Avoid touching the blade unnecessarily; always return knives safely to the block.
- Regularly inspect the knives for signs of wear, such as loose parts or wood splinters in the handle.

Age Restrictions

- Not recommended for unsupervised children.
- Suitable for users aged **18 years and older** due to the cutting hazard.

Disposal Instructions

- Knives: dispose via metal recycling facilities.
- Olive wood knife block: dispose as wood waste, according to local recycling or waste guidelines.
- Packaging materials (cardboard, plastic): recycle through normal recycling channels.

Warnings (P-statements)

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the instructions before use.
- **P202:** Do not use without understanding the safety instructions.
- **P501:** Dispose of contents/packaging according to local regulations.

Hazard Information (H-statements)

- This product is kitchenware (knives + wood block) and **does not contain any hazardous chemicals**.
 - No H or EUH statements apply.
-

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, you can contact customer service or the store where you purchased the product.

Deutsch

Produkttitel

Blackwell Laguiole Messerblock – Olivenholz

Inhalt des Produkts / Sets

- 1 × Messerblock aus Holz mit Olivenholz-Finish
- 5 × Laguiole-Messer mit rostfreien Klingen und Olivenholzgriffen

Gebrauchsanleitung

1. Nehmen Sie Messerblock und Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie den Block auf eine stabile, ebene, trockene Fläche.
3. Stecken Sie jedes Messer in den entsprechenden Schlitz mit der Klinge nach unten.
4. Verwenden Sie jedes Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Gemüse).
5. Schneiden Sie immer auf einem Schneidebrett, um die Klinge zu schützen.
6. Legen Sie die Messer nach Gebrauch sicher in den Block zurück, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.

Wartung und Reinigung

- Spülen Sie die Messer von Hand mit einem weichen Tuch oder Schwamm, milder Spülmittel und lauwarmem Wasser.
- Trocknen Sie die Messer sofort mit einem weichen, trockenen Tuch, um Feuchtigkeit auf Klinge oder Holzgriff zu vermeiden.
- Tauchen Sie den Olivenholzgriff nicht in Wasser ein – dauerhafte Feuchtigkeit kann dem Holz schaden.
- Behandeln Sie den Holzgriff gelegentlich (z. B. monatlich) mit einer geeigneten Öl (z. B. Leinsamen- oder Olivenöl), um das Holz zu pflegen.
- Lagern Sie Block und Messer an einem trockenen Ort, fern von feuchten Umgebungen.

Sicherheitsanweisungen

- Gehen Sie im Umgang mit Messern vorsichtig vor, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett; schneiden Sie nicht in der Luft.
- Schneiden Sie stets vom Körper weg, nie zu sich hin.

- Berühren Sie die Klinge nur, wenn unbedingt nötig; bewahren Sie Messer sicher im Block auf.
- Prüfen Sie regelmäßig die Messer auf Abnutzung, z. B. lockere Teile oder Holzsplitter im Griff.

Altersbeschränkung

- Nicht für Kinder ohne Aufsicht empfohlen.
- Geeignet für Benutzer ab **18 Jahren** wegen möglicher Schnittgefahr.

Entsorgung

- Messer: über Metallrecycling entsorgen.
- Olivenholz-Block: als Holzabfall gemäß lokalen Richtlinien entsorgen.
- Verpackung (Karton, Kunststoff): über reguläre Recyclingwege entsorgen.

Warnhinweise (P-Sätze)

- **P102:** Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch die Anweisungen lesen.
- **P202:** Nicht verwenden, ohne die Sicherheitsanweisungen zu verstehen.
- **P501:** Inhalt und Verpackung gemäß lokalen Vorschriften entsorgen.

Gefahreninformation (H-Sätze)

- Dieses Produkt ist Küchengerät (Messer + Holzblock) und enthält **keine gefährlichen Chemikalien**.
- Es gelten **keine H- oder EUH-Sätze**.

Durch deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van je product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Français

Titre du produit

Bloc de couteaux Blackwell Laguiole – Bois d'olivier

Contenu du produit / de l'ensemble

- 1 × Bloc à couteaux en bois avec finition en bois d'olivier

- 5 × Couteaux de style Laguiole avec lames en acier inoxydable et manches en bois d'olivier

Instructions d'utilisation

1. Sortez soigneusement le bloc et les couteaux de l'emballage.
2. Placez le bloc sur une surface stable, plane et sèche.
3. Insérez chaque couteau dans sa fente correspondante, lame vers le bas.
4. Utilisez chaque couteau uniquement pour couper des aliments (viande, légumes, etc.).
5. Coupez toujours sur une planche à découper pour protéger la lame.
6. Après utilisation, replacez les couteaux en toute sécurité dans le bloc pour éviter les blessures et les dommages à la lame.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez les couteaux à la main avec un chiffon doux ou une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau tiède.
- Séchez-les immédiatement avec un chiffon doux et sec pour éviter l'humidité sur la lame ou le manche en bois d'olivier.
- N'immergez pas le manche en bois d'olivier dans l'eau : l'humidité permanente peut endommager le bois.
- Traitez le manche de temps en temps (par exemple une fois par mois) avec une huile adaptée (huile de lin ou d'olive) pour nourrir et protéger le bois.
- Rangez le bloc et les couteaux dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.

Consignes de sécurité

- Manipulez les couteaux avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisez toujours une planche à découper ; ne coupez pas dans les airs.
- Coupez toujours à l'écart de votre corps, jamais vers vous.
- Évitez de toucher la lame inutilement ; remettez toujours les couteaux dans le bloc.
- Vérifiez régulièrement les couteaux pour déceler tout signe d'usure, comme des pièces lâches ou des éclats de bois dans le manche.

Limitation d'âge

- Non recommandé aux enfants sans surveillance.
- Convient aux utilisateurs de **18 ans et plus** en raison du risque de coupure.

Élimination / recyclage

- Couteaux : à recycler via les filières de recyclage du métal.
- Bloc en bois d'olivier : à jeter comme déchet de bois selon les règles locales.
- Emballage (carton, plastique) : à recycler via les canaux de recyclage habituels.

Avertissements (phrases P)

- **P102** : Tenir hors de portée des enfants.
- **P103** : Lire les instructions avant usage.

- **P202** : Ne pas utiliser sans comprendre les consignes de sécurité.
- **P501** : Éliminer le contenu et l'emballage selon la réglementation locale.

Informations sur les dangers (phrases H)

- Ce produit est un ustensile de cuisine (couteaux + bloc en bois) et **ne contient pas de substances dangereuses**.
 - **Aucune phrase H ou EUH** ne s'applique.
-

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

Italiano

Titolo del prodotto

Blocco Coltelli Blackwell Laguiole – Legno di Ulivo

Contenuto del prodotto / set

- 1 × Blocco in legno con finitura in legno di ulivo
- 5 × Coltelli stile Laguiole con lama in acciaio inox e manico in legno di ulivo

Istruzioni per l'uso

1. Rimuovere con cura il blocco e i coltelli dall'imballaggio.
2. Posizionare il blocco su una superficie stabile, piana e asciutta.
3. Inserire ciascun coltello nella sede corrispondente, con la lama verso il basso.
4. Usare ogni coltello solo per tagliare alimenti (carne, verdure, ecc.).
5. Tagliare sempre su un tagliere per proteggere la lama.
6. Dopo l'uso, rimettere i coltelli con sicurezza nel blocco per evitare lesioni o danni.

Manutenzione e pulizia

- Lavare i coltelli a mano con un panno morbido o una spugna, un detergente delicato e acqua tiepida.
- Asciugarli immediatamente con un panno morbido e asciutto per evitare umidità sulla lama o sul manico in legno di ulivo.
- Non immergere il manico in legno di ulivo in acqua: l'umidità persistente può danneggiare il legno.
- Trattare occasionalmente (ad esempio una volta al mese) il manico con un olio adatto (come olio di lino o d'oliva) per nutrire e proteggere il legno.

- Conservare il blocco e i coltelli in un luogo asciutto, lontano dall'umidità.

Istruzioni di sicurezza

- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare tagli.
- Utilizzare sempre un tagliere; non tagliare in aria.
- Tagliare sempre lontano dal corpo, mai verso sé stessi.
- Evitare di toccare la lama inutilmente; riporre sempre i coltelli nel blocco.
- Controllare regolarmente i coltelli per segni di usura, come parti allentate o schegge nel manico in legno.

Limiti d'età

- Non consigliato per bambini senza supervisione.
- Idoneo per utenti di **18 anni e oltre**, a causa del potenziale pericolo di taglio.

Smaltimento

- Coltelli: da smaltire tramite riciclaggio metalli.
- Blocco in legno di ulivo: da smaltire come rifiuto legnoso secondo le normative locali.
- Imballaggio (cartone, plastica): da riciclare tramite i normali canali.

Avvertenze (frasi P)

- **P102:** Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- **P202:** Non usare senza comprendere le istruzioni di sicurezza.
- **P501:** Smaltire contenuto e imballaggio secondo le normative locali.

Informazioni sui pericoli (frasi H)

- Questo prodotto è un utensile da cucina (coltelli + blocco in legno) e **non contiene sostanze chimiche pericolose**.
- Non si applicano frasi **H** o **EUH**.

Seguendo queste linee guida, garantisci un rendimento duraturo e ottimale del tuo prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, puoi contattare il servizio clienti o il negozio presso cui hai acquistato il prodotto.

Polski

Nazwa produktu

Blok noży Blackwell Laguiole – drewno oliwne

Zawartość zestawu

- 1 × blok na noże z drewna o wykończeniu z drewna oliwnego
- 5 × noży w stylu Laguiole z ostrzem ze stali nierdzewnej i rękojeścią z drewna oliwnego

Instrukcje użytkowania

1. Ostrożnie wyjmij blok i noże z opakowania.
2. Umieść blok na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
3. Włóż każdy nóż do odpowiedniej szczeliny w bloku, ostrzem skierowanym w dół.
4. Używaj każdego noża wyłącznie do cięcia żywności (np. mięsa, warzyw).
5. Zawsze tnij na desce do krojenia, aby chronić ostrze.
6. Po użyciu, bezpiecznie odłóż noże z powrotem do bloku, aby zapobiec urazom i uszkodzeniom ostrza.

Konserwacja i czyszczenie

- Myj noże ręcznie za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, łagodnego płynu do naczyń i letniej wody.
- Natychmiast dokładnie osusz noże suchą, miękką ściereczką, aby uniknąć wilgoci na ostrzu lub drewnianej rękojeści.
- Nie zanurzaj rękojeści z drewna oliwnego w wodzie – nadmiar wilgoci może uszkodzić drewno.
- Okazjonalnie (np. raz w miesiącu) naolej rękojeść odpowiednim olejem (np. lniany lub oliwkowy), by odżywić i chronić drewno.
- Przechowuj blok i noże w suchym miejscu, z dala od wilgoci.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostrożnie obchodź się z nożami, by uniknąć przecięć.
- Zawsze używaj deski do krojenia; nie kroj nożem w powietrzu.
- Kroj od ciała, nigdy w jego kierunku.
- Nie dotykaj ostrza bez potrzeby; zawsze odkładaj noże do bloku.
- Regularnie sprawdzaj noże pod kątem zużycia, np. luźnych części lub odprysków drewna na rękojeści.

Ograniczenia wiekowe

- Nie zalecane dla dzieci bez nadzoru.
- Przeznaczone dla użytkowników w wieku **18 lat i więcej** z uwagi na ryzyko przecięcia.

Utylizacja

- Noże: można zutylizować przez recykling metalu.

- Blok z drewna oliwnego: usuń jako odpady drewniane zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Materiały opakowaniowe (karton, plastik): segreguj i recyklinguj zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

Ostrzeżenia (P-zdania)

- **P102:** Trzymać z dala od dzieci.
- **P103:** Przeczytać instrukcje przed użyciem.
- **P202:** Nie używać bez zrozumienia instrukcji bezpieczeństwa.
- **P501:** Utylizować zawartość i opakowanie zgodnie z przepisami lokalnymi.

Informacje o zagrożeniach (H-zdania)

- Produkt to narzędzie kuchenne (noże + blok drewniany) i **nie zawiera niebezpiecznych substancji chemicznych.**
- Nie mają zastosowania frazy **H ani EUH.**

Stosując się do tych wytycznych, zapewniasz długotrwałą i optymalną wydajność produktu. W razie potrzeby więcej informacji lub pytań, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta lub sklepem, w którym dokonano zakupu.

Español

Título del producto

Bloque de cuchillos Blackwell Laguiole – Madera de olivo

Contenido del producto / set

- 1 × Bloque de madera con acabado en madera de olivo
- 5 × Cuchillos estilo Laguiole con hojas de acero inoxidable y mangos de madera de olivo

Instrucciones para el usuario

1. Retira con cuidado el bloque y los cuchillos del embalaje.
2. Coloca el bloque sobre una superficie estable, plana y seca.
3. Inserta cada cuchillo en su ranura correspondiente, con la hoja hacia abajo.
4. Usa cada cuchillo únicamente para cortar alimentos (carne, verduras, etc.).
5. Siempre corta sobre una tabla para proteger la hoja.
6. Después de usarlo, vuelve a colocar los cuchillos en el bloque de forma segura para evitar cortes o daños en la hoja.

Mantenimiento y limpieza

- Lava los cuchillos a mano con un paño suave o una esponja, detergente suave y agua tibia.
- Sécalos inmediatamente con un paño suave y seco para evitar la humedad en la hoja o en el mango de madera de olivo.
- No sumerjas el mango de madera de olivo en agua: la humedad sostenida puede dañar la madera.
- Aplica ocasionalmente (por ejemplo, una vez al mes) un aceite adecuado (como aceite de linaza o de oliva) al mango para hidratarlo y protegerlo.
- Guarda el bloque y los cuchillos en un lugar seco, alejado de la humedad.

Instrucciones de seguridad

- Maneja los cuchillos con cuidado para evitar cortes.
- Usa siempre una tabla de cortar; no cortes en el aire.
- Corta siempre alejándote de tu cuerpo, nunca hacia ti.
- No toques la hoja innecesariamente; guarda los cuchillos en el bloque.
- Revisa periódicamente los cuchillos en busca de desgaste, como piezas sueltas o astillas en el mango de madera.

Restricciones de edad

- No recomendado para niños sin supervisión.
- Recomendado para usuarios de **18 años en adelante** debido al riesgo de corte.

Instrucciones para desechar

- Cuchillos: recicla a través de instalaciones de reciclaje de metal.
- Bloque de madera de olivo: desecha como residuos de madera según las normativas locales.
- Materiales de embalaje (cartón, plástico): recicla usando los canales habituales.

Advertencias (P-frases)

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.
- **P202:** No utilizar sin comprender las instrucciones de seguridad.
- **P501:** Desechar el contenido y el embalaje conforme a la normativa local.

Información de peligro (H-frases)

- Este producto es utensilio de cocina (cuchillos + bloque de madera) y **no contiene sustancias químicas peligrosas**.
 - No aplican frases **H ni EUH**.
-

Al seguir estas directrices, garantizas un rendimiento duradero y óptimo para tu producto. Para más información o preguntas específicas, puedes contactar con el servicio de atención al cliente o con la tienda donde compraste el producto.

Svenska

Produktnamn

Blackwell Laguiole Knivblock – Olivträ

Innehåll i produkten / setet

- 1 × Träknivblock med olivträfinish
- 5 × Laguiole-stilknivar med rostfria blad och handtag i olivträ

Användarinstruktioner

1. Ta försiktigt ut knivblocket och knivarna ur förpackningen.
2. Placera blocket på en stabil, plan och torr yta.
3. Sätt varje kniv i dess plats i blocket med bladet nedåt.
4. Använd varje kniv endast för skärning av mat (t.ex. kött, grönsaker).
5. Skär alltid på en skärbräda för att skydda bladet.
6. Efter användning, placera knivarna säkert tillbaka i blocket för att undvika skador eller skärsår.

Underhåll och rengöring

- Rengör knivarna för hand med en mjuk trasa eller svamp, mildt diskmedel och ljummet vatten.
- Torka dem omedelbart med en mjuk, torr trasa för att undvika fukt på bladet eller olivträhandtaget.
- Sänk inte ner olivträhandtaget i vatten – långvarig fukt kan skada träet.
- Behandla handtaget ibland (t.ex. en gång i månaden) med en lämplig olja (som linolja eller olivolja) för att vårda träet.
- Förvara blocket och knivarna på en torr plats, borta från fuktiga miljöer.

Säkerhetsinstruktioner

- Hantera knivarna försiktigt för att undvika skärsår.
- Använd alltid en skärbräda; skär inte i luften.
- Skär alltid bort från kroppen, aldrig mot dig.
- Rör inte bladet onödigt; förvara alltid knivarna i blocket.
- Inspektera regelbundet knivarna för slitage, t.ex. lösa delar eller flisor i trähandtaget.

Åldersbegränsning

- Rekommenderas inte för barn utan tillsyn.
- Lämplig för användare **18 år och äldre** på grund av skärfaran.

Avfallshantering

- Knivar: återvinn som metall.
- Olivträ-block: kassera som träavfall enligt lokala regler.
- Förpackningsmaterial (kartong, plast): återvinn via vanliga återvinningskanaler.

Varningar (P-fraser)

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs instruktionerna innan användning.
- **P202:** Använd inte utan att förstå säkerhetsinstruktionerna.
- **P501:** Kassera innehåll och förpackning enligt lokal reglering.

Fara-information (H-fraser)

- Produkten är köksredskap (knivar + trädblock) och **innehåller inga kemiskt farliga ämnen.**
- Inga **H- eller EUH-fraser** gäller.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av ditt produkt. För mer information eller specifika frågor kan du kontakta kundservice eller butiken där du köpte produkten.
