NL Handleiding: Kai Shun Classic Tomatenmes 15 cm - 32 lagen Damaststaal - DM-0722

Producttitel

Kai Shun Classic Tomatenmes 15 cm - 32 lagen Damaststaal - DM-0722

Inhoud van het product

• 1x Tomatenmes (Lemmetlengte: 15 cm, Totale lengte: 26,7 cm)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (VG-MAX kern, 32 lagen Damaststaal)
• Materiaal handvat: Pakkahout (D-vormig ergonomisch handvat)
• Geleverd in giftbox

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van tomaten en andere zachte, delicate ingrediënten dankzij het gekartelde lemmet van 15 cm
• Slijpwijze: Aziatisch geslepen voor optimale scherpheid
• Hardheid: 61 HRC voor langdurige scherpte
• Geschikt voor: Rechtshandigen (D-vormig handvat)
• Vaatwasserbestendig: Nee, uitsluitend met de hand wassen aanbevolen
• Onderhoud: Na gebruik direct reinigen en drogen om roest en beschadiging te voorkomen
• Slijpen: Gebruik een slijpsteen of slijper geschikt voor Aziatisch geslepen messen; gebruik geen standaard Europese aanzetstaal
• Bewaring: Bewaar het mes veilig in een messenblok, op een magneetstrip of in de originele verpakking om het lemmet te beschermen
• Voorzichtigheid: Het mes is uiterst scherp; behandel het altijd met de nodige voorzichtigheid en buiten bereik van kinderen bewaren

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.

Leeftijdsrestricties

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.

EN User Manual: Kai Shun Classic Tomato Knife 15 cm - 32 layers Damascus steel - DM-0722

Product Title

Kai Shun Classic Tomato Knife 15 cm - 32 layers Damascus steel - DM-0722

Contents of the Product

• 1x Tomato knife (Blade length: 15 cm, Total length: 26.7 cm)
• Blade material: Stainless steel (VG-MAX core, 32 layers Damascus steel)
• Handle material: Pakkawood (D-shaped ergonomic handle)
• Delivered in gift box

User Instructions

• Use: Ideal for cutting tomatoes and other soft, delicate ingredients thanks to the 15 cm serrated blade
• Sharpening style: Asian-sharpened for optimal sharpness
• Hardness: 61 HRC for long-lasting sharpness
• Suitable for: Right-handed users (D-shaped handle)
• Dishwasher safe: No, hand washing only recommended
• Care: Clean and dry immediately after use to prevent rust and damage
• Sharpening: Use a whetstone or sharpener suitable for Asian-ground knives; do not use a standard European honing steel
• Storage: Store the knife safely in a knife block, on a magnetic strip or in the original packaging to protect the blade
• Caution: The knife is extremely sharp; always handle with care and keep 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: Kai Shun Classic Tomatenmesser 15 cm - 32 Lagen Damaszener Stahl - DM-0722

Produkttitel

Kai Shun Classic Tomatenmesser 15 cm - 32 Lagen Damaszener Stahl - DM-0722

Produktinhalt

• 1x Tomatenmesser (Klingenlänge: 15 cm, Gesamtlänge: 26,7 cm)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (VG-MAX Kern, 32 Lagen Damaszener Stahl)
• Griffmaterial: Pakkaholz (D-förmiger ergonomischer Griff)
• Geliefert in Geschenkbox

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Tomaten und anderen weichen, empfindlichen Zutaten dank der 15 cm langen Wellenschliffklinge
• Schliffart: Asiatischer Schliff für optimale Schärfe
• Härte: 61 HRC für langanhaltende Schärfe
• Geeignet für: Rechtshänder (D-förmiger Griff)
• Spülmaschinenfest: Nein, ausschließlich Handwäsche empfohlen
• Pflege: Nach Gebrauch sofort reinigen und trocknen, um Rost und Beschädigungen zu vermeiden
• Schärfen: Einen für asiatische Messer geeigneten Schleifstein oder Schärfer verwenden; keinen Standard-Europäischen Wetzstahl verwenden
• Aufbewahrung: Das Messer sicher in einem Messerblock, auf einem Magnetstreifen oder in der Originalverpackung aufbewahren, um die Klinge zu schützen
• Vorsicht: Das Messer ist extrem scharf; immer mit Vorsicht handhaben und 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: Kai Shun Classic Couteau à Tomates 15 cm - 32 couches d'acier Damas - DM-0722

Titre du produit

Kai Shun Classic Couteau à Tomates 15 cm - 32 couches d'acier Damas - DM-0722

Contenu du produit

• 1x Couteau à tomates (Longueur de lame : 15 cm, Longueur totale : 26,7 cm)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable (noyau VG-MAX, 32 couches d'acier Damas)
• Matériau du manche : Bois Pakka (manche ergonomique en forme de D)
• Livré dans une boîte cadeau

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour couper les tomates et autres ingrédients tendres et délicats grâce à la lame dentelée de 15 cm
• Type d'affûtage : Affûtage asiatique pour une netteté optimale
• Dureté : 61 HRC pour une longue durabilité du tranchant
• Convient à : Les droitiers (manche en forme de D)
• Compatible lave-vaisselle : Non, lavage à la main uniquement recommandé
• Entretien : Nettoyer et sécher immédiatement après utilisation pour éviter la rouille et les dommages
• Affûtage : Utiliser une pierre à aiguiser ou un affûteur adapté aux couteaux à tranchant asiatique ; ne pas utiliser un fusil européen standard
• Rangement : Ranger le couteau en toute sécurité dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans l'emballage d'origine pour protéger la lame
• Attention : Le couteau est extrêmement tranchant ; toujours manipuler avec précaution et tenir 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: Kai Shun Classic Coltello per Pomodori 15 cm - 32 strati di acciaio Damasco - DM-0722

Titolo del prodotto

Kai Shun Classic Coltello per Pomodori 15 cm - 32 strati di acciaio Damasco - DM-0722

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello per pomodori (Lunghezza lama: 15 cm, Lunghezza totale: 26,7 cm)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (nucleo VG-MAX, 32 strati di acciaio Damasco)
• Materiale manico: Legno Pakka (manico ergonomico a forma di D)
• Consegnato in confezione regalo

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per tagliare pomodori e altri ingredienti morbidi e delicati grazie alla lama seghettata da 15 cm
• Tipo di affilatura: Affilatura asiatica per una nitidezza ottimale
• Durezza: 61 HRC per una lunga durata del filo
• Adatto a: Mancini destri (manico a forma di D)
• Lavabile in lavastoviglie: No, si raccomanda solo il lavaggio a mano
• Cura: Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso per prevenire ruggine e danni
• Affilatura: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli adatto ai coltelli con filo asiatico; non utilizzare un acciaino europeo standard
• Conservazione: Conservare il coltello in modo sicuro in un blocco porta-coltelli, su una striscia magnetica o nella confezione originale per proteggere la lama
• Attenzione: Il coltello è estremamente affilato; maneggiare sempre con cura e tenere 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 una 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. Maneggiatelo 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: Kai Shun Classic Nóż do Pomidorów 15 cm - 32 warstwy stali damasceńskiej - DM-0722

Tytuł produktu

Kai Shun Classic Nóż do Pomidorów 15 cm - 32 warstwy stali damasceńskiej - DM-0722

Zawartość produktu

• 1x Nóż do pomidorów (Długość ostrza: 15 cm, Całkowita długość: 26,7 cm)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (rdzeń VG-MAX, 32 warstwy stali damasceńskiej)
• Materiał uchwytu: Drewno Pakka (ergonomiczny uchwyt w kształcie litery D)
• Dostarczany w pudełku prezentowym

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia pomidorów i innych miękkich, delikatnych składników dzięki ząbkowanemu ostrzu o długości 15 cm
• Sposób ostrzenia: Ostrzenie w stylu azjatyckim dla optymalnej ostrości
• Twardość: 61 HRC dla długotrwałej ostrości
• Przeznaczony dla: Osób praworęcznych (uchwyt w kształcie litery D)
• Zmywarka: Nie, zalecane wyłącznie mycie ręczne
• Pielęgnacja: Czyścić i suszyć niezwłocznie po użyciu, aby zapobiec rdzy i uszkodzeniom
• Ostrzenie: Używać kamienia do ostrzenia lub ostrzałki odpowiedniej do noży z azjatyckim ostrzem; nie używać standardowej europejskiej stalki
• Przechowywanie: Przechowywać nóż bezpiecznie w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w oryginalnym opakowaniu, aby chronić ostrze
• Ostrożność: Nóż jest niezwykle ostry; zawsze obchodzić się z nim ostrożnie i przechowywać 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 stalki 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 tniej 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 rękojeść, 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: Kai Shun Classic Cuchillo para Tomates 15 cm - 32 capas de acero de Damasco - DM-0722

Título del producto

Kai Shun Classic Cuchillo para Tomates 15 cm - 32 capas de acero de Damasco - DM-0722

Contenido del producto

• 1x Cuchillo para tomates (Longitud de hoja: 15 cm, Longitud total: 26,7 cm)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (núcleo VG-MAX, 32 capas de acero de Damasco)
• Material del mango: Madera Pakka (mango ergonómico en forma de D)
• Entregado en caja de regalo

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar tomates y otros ingredientes blandos y delicados gracias a la hoja dentada de 15 cm
• Tipo de afilado: Afilado asiático para una nitidez óptima
• Dureza: 61 HRC para una larga duración del filo
• Apto para: Diestros (mango en forma de D)
• Apto para lavavajillas: No, se recomienda solo el lavado a mano
• Cuidado: Limpiar y secar inmediatamente después de usar para evitar óxido y daños
• Afilado: Utilizar una piedra de afilar o un afilador adecuado para cuchillos con filo asiático; no utilizar un chaira europea estándar
• Almacenamiento: Guardar el cuchillo de forma segura en un taco portacuchillos, en una tira magnética o en el embalaje original para proteger la hoja
• Precaución: El cuchillo es extremadamente afilado; manipular siempre con cuidado y mantener 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.

SV Bruksanvisning: Kai Shun Classic Tomatkniv 15 cm - 32 lager Damaskusstål - DM-0722

Produkttitel

Kai Shun Classic Tomatkniv 15 cm - 32 lager Damaskusstål - DM-0722

Produktinnehåll

• 1x Tomatkniv (Bladlängd: 15 cm, Total längd: 26,7 cm)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (VG-MAX kärna, 32 lager Damaskusstål)
• Handtagsmaterial: Pakkaträ (D-format ergonomiskt handtag)
• Levereras i presentförpackning

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för skärning av tomater och andra mjuka, delikata ingredienser tack vare det 15 cm tandade bladet
• Slipningsmetod: Asiatisk slipning för optimal skärpa
• Hårdhet: 61 HRC för långvarig skärpa
• Lämplig för: Högerhänta användare (D-format handtag)
• Diskmaskinssäker: Nej, endast handtvätt rekommenderas
• Skötsel: Rengör och torka omedelbart efter användning för att förhindra rost och skador
• Slipning: Använd en brynsten eller slipare lämplig för asiatiskt slipade knivar; använd inte ett standard europeiskt brynjärn
• Förvaring: Förvara kniven säkert i ett knivblock, på en magnetlist eller i originalförpackningen för att skydda bladet
• Försiktighet: Kniven är extremt vass; hantera alltid med försiktighet och förvara utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Tvätta kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och milt 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 brynstal 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 insamlingsplats 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.