NL Handleiding: Kai Shun Classic Broodmes 23 cm - 32 lagen Damaststaal - DM-0705

Producttitel

Kai Shun Classic Broodmes 23 cm - 32 lagen Damaststaal - DM-0705

Inhoud van het product

• 1x Broodmes (Totale lengte: 367 mm, Lemmetlengte: 225 mm, Hoogte: 32 mm, Gewicht: 197 g)
• Materiaal lemmet: VG-MAX roestvrij staal kern met 32 lagen Damaststaal
• Materiaal handvat: Pakkahout (D-vorm, ergonomisch)
• Verpakking: Giftbox

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het snijden van brood en gebak met harde korsten en zachte binnenkanten, dankzij het gekartelde lemmet van 225 mm
• Slijpwijze: Aziatisch geslepen (eenzijdig) — gebruik uitsluitend een slijpsteen of slijpstaal geschikt voor Aziatisch geslepen messen
• Hardheid lemmet: 61 HRC — het lemmet is uitzonderlijk hard en scherp; vermijd contact met harde oppervlakken (steen, glas, metaal)
• Geschikt voor: Rechtshandigen (D-vormig handvat)
• Snijplank: Gebruik uitsluitend op een houten of kunststof snijplank; vermijd gebruik op glas, steen of keramische ondergronden
• Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend met de hand wassen met warm water en een mild afwasmiddel, onmiddellijk afdrogen
• Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes; bewaar nooit los in een la
• Onderhoud: Regelmatig naslijpen wordt aanbevolen om de scherpte te behouden; laat professioneel slijpen indien nodig
• Veiligheid: Houd het mes buiten bereik van kinderen; gebruik altijd een snijplank en snij nooit in de richting van de hand

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 Bread Knife 23 cm - 32 Layers Damascus Steel - DM-0705

Product Title

Kai Shun Classic Bread Knife 23 cm - 32 Layers Damascus Steel - DM-0705

Contents of the Product

• 1x Bread Knife (Total length: 367 mm, Blade length: 225 mm, Height: 32 mm, Weight: 197 g)
• Blade material: VG-MAX stainless steel core with 32 layers Damascus steel
• Handle material: Pakkawood (D-shape, ergonomic)
• Packaging: Gift box

User Instructions

• Use: Ideal for slicing bread and pastries with hard crusts and soft interiors, thanks to the serrated 225 mm blade
• Sharpening method: Asian-ground (single bevel) — use only a whetstone or sharpening steel suitable for Asian-ground knives
• Blade hardness: 61 HRC — the blade is exceptionally hard and sharp; avoid contact with hard surfaces (stone, glass, metal)
• Suitable for: Right-handed users (D-shaped handle)
• Cutting board: Use only on wooden or plastic cutting boards; avoid use on glass, stone or ceramic surfaces
• Dishwasher safe: No — hand wash only with warm water and mild detergent, dry immediately
• Storage: Store the knife in a knife block, on a magnetic strip or in a protective sheath; never store loose in a drawer
• Maintenance: Regular honing is recommended to maintain sharpness; have professionally sharpened when needed
• Safety: Keep out of reach of children; always use a cutting board and never cut towards the hand

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 Brotmesser 23 cm - 32 Lagen Damaszener Stahl - DM-0705

Produkttitel

Kai Shun Classic Brotmesser 23 cm - 32 Lagen Damaszener Stahl - DM-0705

Produktinhalt

• 1x Brotmesser (Gesamtlänge: 367 mm, Klingenlänge: 225 mm, Höhe: 32 mm, Gewicht: 197 g)
• Klingenmaterial: VG-MAX Edelstahlkern mit 32 Lagen Damaszener Stahl
• Griffmaterial: Pakkaholz (D-Form, ergonomisch)
• Verpackung: Geschenkbox

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schneiden von Brot und Gebäck mit harter Kruste und weichem Inneren, dank der 225 mm langen Wellenschliffklinge
• Schliffart: Asiatischer Schliff (einseitig) — nur mit einem Schleifstein oder Wetzstahl für asiatisch geschliffene Messer nachschärfen
• Klingenhärte: 61 HRC — die Klinge ist außergewöhnlich hart und scharf; Kontakt mit harten Oberflächen (Stein, Glas, Metall) vermeiden
• Geeignet für: Rechtshänder (D-förmiger Griff)
• Schneidunterlage: Nur auf Holz- oder Kunststoffbrettern verwenden; Glas-, Stein- oder Keramikoberflächen vermeiden
• Spülmaschinenfest: Nein — nur von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen, sofort abtrocknen
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Schutzhülle aufbewahren; niemals lose in einer Schublade lagern
• Pflege: Regelmäßiges Nachschärfen wird empfohlen, um die Schärfe zu erhalten; bei Bedarf professionell schleifen lassen
• Sicherheit: Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; immer ein Schneidebrett verwenden und niemals zur Hand hin schneiden

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 Pain 23 cm - 32 Couches Acier Damas - DM-0705

Titre du produit

Kai Shun Classic Couteau à Pain 23 cm - 32 Couches Acier Damas - DM-0705

Contenu du produit

• 1x Couteau à pain (Longueur totale : 367 mm, Longueur de lame : 225 mm, Hauteur : 32 mm, Poids : 197 g)
• Matériau de la lame : Noyau en acier inoxydable VG-MAX avec 32 couches d'acier damas
• Matériau du manche : Bois Pakka (forme en D, ergonomique)
• Emballage : Boîte cadeau

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour trancher le pain et les pâtisseries à croûte dure et à mie tendre, grâce à la lame crantée de 225 mm
• Mode d'affûtage : Affûtage asiatique (biseau simple) — utiliser uniquement une pierre à aiguiser ou un fusil adapté aux couteaux à affûtage asiatique
• Dureté de la lame : 61 HRC — la lame est exceptionnellement dure et tranchante ; éviter tout contact avec des surfaces dures (pierre, verre, métal)
• Convient à : Les droitiers (manche en forme de D)
• Planche à découper : Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique ; éviter les surfaces en verre, pierre ou céramique
• Convient au lave-vaisselle : Non — laver uniquement à la main à l'eau chaude avec un détergent doux, sécher immédiatement
• Rangement : Ranger le couteau dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui protecteur ; ne jamais ranger en vrac dans un tiroir
• Entretien : Un affûtage régulier est recommandé pour maintenir le tranchant ; faire affûter professionnellement si nécessaire
• Sécurité : Tenir hors de portée des enfants ; toujours utiliser une planche à découper et ne jamais couper en direction de la main

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 da Pane 23 cm - 32 Strati Acciaio Damasco - DM-0705

Titolo del prodotto

Kai Shun Classic Coltello da Pane 23 cm - 32 Strati Acciaio Damasco - DM-0705

Contenuto del prodotto

• 1x Coltello da pane (Lunghezza totale: 367 mm, Lunghezza lama: 225 mm, Altezza: 32 mm, Peso: 197 g)
• Materiale lama: Nucleo in acciaio inossidabile VG-MAX con 32 strati di acciaio damasco
• Materiale manico: Legno Pakka (forma a D, ergonomico)
• Confezione: Confezione regalo

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per affettare pane e dolci con crosta dura e interno morbido, grazie alla lama seghettata da 225 mm
• Metodo di affilatura: Affilatura asiatica (bisello singolo) — utilizzare solo una pietra per affilare o un acciaino adatto ai coltelli a taglio asiatico
• Durezza della lama: 61 HRC — la lama è eccezionalmente dura e affilata; evitare il contatto con superfici dure (pietra, vetro, metallo)
• Adatto a: Destrimani (manico a forma di D)
• Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica; evitare superfici in vetro, pietra o ceramica
• Lavabile in lavastoviglie: No — lavare solo a mano con acqua calda e detergente delicato, asciugare immediatamente
• Conservazione: Conservare il coltello in un ceppo, su una striscia magnetica o in una custodia protettiva; non riporre mai sciolto in un cassetto
• Manutenzione: Si raccomanda una regolare affilatura per mantenere il filo; far affilare professionalmente se necessario
• Sicurezza: Tenere fuori dalla portata dei bambini; utilizzare sempre un tagliere e non tagliare mai in direzione della mano

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 Chleba 23 cm - 32 Warstwy Stali Damasceńskiej - DM-0705

Tytuł produktu

Kai Shun Classic Nóż do Chleba 23 cm - 32 Warstwy Stali Damasceńskiej - DM-0705

Zawartość produktu

• 1x Nóż do chleba (Całkowita długość: 367 mm, Długość ostrza: 225 mm, Wysokość: 32 mm, Waga: 197 g)
• Materiał ostrza: Rdzeń ze stali nierdzewnej VG-MAX z 32 warstwami stali damasceńskiej
• Materiał rękojeści: Drewno Pakka (kształt D, ergonomiczne)
• Opakowanie: Pudełko upominkowe

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do krojenia chleba i wypieków z twardą skórką i miękkim wnętrzem, dzięki ząbkowanemu ostrzowi o długości 225 mm
• Metoda ostrzenia: Ostrzenie azjatyckie (jednostronne) — używać wyłącznie osełki lub stalki do ostrzenia odpowiedniej dla noży ostrzonych po azjatycku
• Twardość ostrza: 61 HRC — ostrze jest wyjątkowo twarde i ostre; unikać kontaktu z twardymi powierzchniami (kamień, szkło, metal)
• Przeznaczony dla: Praworęcznych użytkowników (rękojeść w kształcie litery D)
• Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych lub plastikowych deskach do krojenia; unikać powierzchni szklanych, kamiennych lub ceramicznych
• Zmywarko odporność: Nie — myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem, natychmiast osuszyć
• Przechowywanie: Przechowywać nóż w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w etui ochronnym; nigdy nie przechowywać luzem w szufladzie
• Konserwacja: Regularne ostrzenie jest zalecane w celu utrzymania ostrości; w razie potrzeby oddać do profesjonalnego ostrzenia
• Bezpieczeństwo: Przechowywać poza zasięgiem dzieci; zawsze używać deski do krojenia i nigdy nie kroić w kierunku dłoni

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 Pan 23 cm - 32 Capas Acero Damasco - DM-0705

Título del producto

Kai Shun Classic Cuchillo para Pan 23 cm - 32 Capas Acero Damasco - DM-0705

Contenido del producto

• 1x Cuchillo para pan (Longitud total: 367 mm, Longitud de hoja: 225 mm, Altura: 32 mm, Peso: 197 g)
• Material de la hoja: Núcleo de acero inoxidable VG-MAX con 32 capas de acero damasco
• Material del mango: Madera Pakka (forma en D, ergonómico)
• Embalaje: Caja de regalo

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para cortar pan y bollería con corteza dura e interior blando, gracias a la hoja dentada de 225 mm
• Método de afilado: Afilado asiático (bisel simple) — utilizar únicamente una piedra de afilar o chaira adecuada para cuchillos de corte asiático
• Dureza de la hoja: 61 HRC — la hoja es excepcionalmente dura y afilada; evitar el contacto con superficies duras (piedra, vidrio, metal)
• Apto para: Diestros (mango en forma de D)
• Tabla de cortar: Usar únicamente sobre tablas de madera o plástico; evitar superficies de vidrio, piedra o cerámica
• Apto para lavavajillas: No — lavar solo a mano con agua caliente y detergente suave, secar inmediatamente
• Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un taco portacuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora; nunca guardar suelto en un cajón
• Mantenimiento: Se recomienda un afilado regular para mantener el filo; llevar a afilar profesionalmente si es necesario
• Seguridad: Mantener fuera del alcance de los niños; usar siempre una tabla de cortar y nunca cortar en dirección a la mano

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 Brödkniv 23 cm - 32 Lager Damaskusstål - DM-0705

Produkttitel

Kai Shun Classic Brödkniv 23 cm - 32 Lager Damaskusstål - DM-0705

Produktinnehåll

• 1x Brödkniv (Total längd: 367 mm, Bladlängd: 225 mm, Höjd: 32 mm, Vikt: 197 g)
• Bladmaterial: VG-MAX rostfritt stålkärna med 32 lager damaskusstål
• Handtagsmaterial: Pakkaträ (D-form, ergonomiskt)
• Förpackning: Presentförpackning

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att skära bröd och bakverk med hård skorpa och mjukt inre, tack vare det tandade bladet på 225 mm
• Slipmetod: Asiatiskt slipad (enkelsidig) — använd endast en brynsten eller brynstål lämplig för asiatiskt slipade knivar
• Bladhårdhet: 61 HRC — bladet är exceptionellt hårt och vasst; undvik kontakt med hårda ytor (sten, glas, metall)
• Lämplig för: Högerhänta användare (D-format handtag)
• Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast; undvik ytor av glas, sten eller keramik
• Diskmaskinssäker: Nej — diska endast för hand med varmt vatten och milt diskmedel, torka omedelbart
• Förvaring: Förvara kniven i ett knivblock, på en magnetlist eller i ett skyddsfodral; förvara aldrig löst i en låda
• Underhåll: Regelbunden bryning rekommenderas för att bibehålla skärpan; låt slipas professionellt vid behov
• Säkerhet: Förvara utom räckhåll för barn; använd alltid en skärbräda och skär aldrig i riktning mot handen

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.