

NL Handleiding: KitchenAid Messenblok Gourmet Berkenhout - 6-delig - Geïntegreerde messenslijper

Producttitel

KitchenAid Messenblok Gourmet Berkenhout - 6-delig - Geïntegreerde messenslijper

Inhoud van het product

- 1x Messenblok met geïntegreerde messenslijper (Berkenhout)
- 1x Koksmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Broodmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Vleesmes (Lengte lemmet: 20 cm)
- 1x Officemes (Lengte lemmet: 11,5 cm)
- 1x Schilmes (Lengte lemmet: 9 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (Halfgepolijst Japans 420J2-staal)
- Materiaal blok: Berkenhout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het snijden, hakken, fileren en schillen van groenten, fruit, vlees en brood
- Ingebouwde messenslijper: Trek het mes voor gebruik door de geïntegreerde slijper voor optimale scherpte
- Bewaren: Bewaar de messen altijd in het messenblok om het lemmet te beschermen
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor maximale levensduur
- Snijplank: Gebruik uitsluitend op houten of kunststof snijplanken; vermijd glas en steen
- Veiligheid: Houd messen buiten bereik van kinderen; raak het lemmet nooit met de blote hand aan de scherpe zijde aan
- Onderhoud blok: Reinig het berkenhouten blok met een vochtige doek; dompel het blok niet onder in water

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: KitchenAid Gourmet Knife Block Birchwood - 6-piece - Integrated Knife Sharpener

Product Title

KitchenAid Gourmet Knife Block Birchwood - 6-piece - Integrated Knife Sharpener

Contents of the Product

- 1x Knife block with integrated knife sharpener (Birchwood)
- 1x Chef's knife (Blade length: 20 cm)
- 1x Bread knife (Blade length: 20 cm)
- 1x Carving knife (Blade length: 20 cm)
- 1x Paring knife (Blade length: 11.5 cm)
- 1x Peeling knife (Blade length: 9 cm)
- Knife material: Stainless steel (Semi-polished Japanese 420J2 steel)
- Block material: Birchwood

User Instructions

- Use: Suitable for cutting, chopping, filleting and peeling vegetables, fruit, meat and bread
- Integrated knife sharpener: Pull the knife through the built-in sharpener before use for optimal sharpness
- Storage: Always store knives in the knife block to protect the blade
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing is recommended for maximum longevity
- Cutting board: Use only on wooden or plastic cutting boards; avoid glass and stone surfaces
- Safety: Keep knives out of reach of children; never touch the sharp edge of the blade with bare hands
- Block maintenance: Clean the birchwood block with a damp cloth; do not submerge the block in water

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: KitchenAid Messerblock Gourmet Birkenholz - 6-teilig - Integrierter Messerschärfer

Produkttitel

KitchenAid Messerblock Gourmet Birkenholz - 6-teilig - Integrierter Messerschärfer

Produktinhalt

- 1x Messerblock mit integriertem Messerschärfer (Birkenholz)
- 1x Kochmesser (Klingenlänge: 20 cm)
- 1x Brotmesser (Klingenlänge: 20 cm)
- 1x Tranchiermesser (Klingenlänge: 20 cm)
- 1x Officemesser (Klingenlänge: 11,5 cm)
- 1x Schälmesser (Klingenlänge: 9 cm)
- Material Messer: Rostfreier Stahl (Halbpolierter japanischer 420J2-Stahl)
- Material Block: Birkenholz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Schneiden, Hacken, Filetieren und Schälen von Gemüse, Obst, Fleisch und Brot
- Integrierter Messerschärfer: Messer vor dem Gebrauch durch den eingebauten Schärfer ziehen für optimale Schärfe
- Aufbewahrung: Messer stets im Messerblock aufbewahren, um die Klinge zu schützen
- Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche wird jedoch für maximale Langlebigkeit empfohlen
- Schneidunterlage: Nur auf Holz- oder Kunststoffschneidebrettern verwenden; Glas und Stein vermeiden
- Sicherheit: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; niemals die scharfe Seite der Klinge mit bloßen Händen berühren
- Pflege des Blocks: Birkenholzblock mit einem feuchten Tuch reinigen; Block nicht in Wasser tauchen

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.

Manuel d'utilisation: KitchenAid Bloc Couteaux Gourmet Bouleau - 6 pièces - Aiguiseur Intégré

Titre du produit

KitchenAid Bloc Couteaux Gourmet Bouleau - 6 pièces - Aiguiseur Intégré

Contenu du produit

- 1x Bloc à couteaux avec aiguiseur intégré (Bouleau)
- 1x Couteau de chef (Longueur de lame: 20 cm)
- 1x Couteau à pain (Longueur de lame: 20 cm)
- 1x Couteau à découper (Longueur de lame: 20 cm)
- 1x Couteau d'office (Longueur de lame: 11,5 cm)
- 1x Couteau à éplucher (Longueur de lame: 9 cm)
- Matériau couteaux: Acier inoxydable (Acier japonais 420J2 semi-poli)
- Matériau bloc: Bouleau

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Convient pour couper, hacher, fileter et éplucher des légumes, fruits, viandes et pains
- Aiguiseur intégré: Passer le couteau dans l'aiguiseur intégré avant utilisation pour une coupe optimale
- Rangement: Toujours ranger les couteaux dans le bloc pour protéger la lame
- Compatible lave-vaisselle: Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour une durée de vie maximale
- Planche à découper: Utiliser uniquement sur des planches en bois ou en plastique; éviter le verre et la pierre
- Sécurité: Tenir les couteaux hors de portée des enfants; ne jamais toucher le tranchant de la lame à mains nues
- Entretien du bloc: Nettoyer le bloc en bouleau avec un chiffon humide; ne pas immerger le bloc dans l'eau

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: KitchenAid Ceppo Coltelli Gourmet Betulla - 6 pezzi - Affilatore Integrato

Titolo del prodotto

KitchenAid Ceppo Coltelli Gourmet Betulla - 6 pezzi - Affilatore Integrato

Contenuto del prodotto

- 1x Ceppo portacoltelli con affilatore integrato (Betulla)
- 1x Coltello da chef (Lunghezza lama: 20 cm)
- 1x Coltello per pane (Lunghezza lama: 20 cm)
- 1x Coltello per carne (Lunghezza lama: 20 cm)
- 1x Coltello da ufficio (Lunghezza lama: 11,5 cm)
- 1x Coltello da sbucciare (Lunghezza lama: 9 cm)
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile (Acciaio giapponese 420J2 semilucidato)
- Materiale ceppo: Betulla

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per tagliare, tritare, filettare e sbucciare verdure, frutta, carne e pane
- Affilatore integrato: Passare il coltello nell'affilatore integrato prima dell'uso per una tagliente ottimale
- Conservazione: Conservare sempre i coltelli nel ceppo per proteggere la lama
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per massimizzare la durata
- Tagliere: Utilizzare esclusivamente su taglieri in legno o plastica; evitare vetro e pietra
- Sicurezza: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini; non toccare mai il filo della lama a mani nude
- Manutenzione del ceppo: Pulire il ceppo in betulla con un panno umido; non immergere il ceppo in acqua

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 detersivi 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. 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: KitchenAid Blok na Noże Gourmet Brzoza - 6 elementów - Wbudowana Ostrzałka

Tytuł produktu

KitchenAid Blok na Noże Gourmet Brzoza - 6 elementów - Wbudowana Ostrzałka

Zawartość produktu

- 1x Blok na noże ze wbudowaną ostrzałką (Brzoza)
- 1x Nóż szefa kuchni (Długość ostrza: 20 cm)
- 1x Nóż do chleba (Długość ostrza: 20 cm)
- 1x Nóż do mięsa (Długość ostrza: 20 cm)
- 1x Nóż do obierania (Długość ostrza: 11,5 cm)
- 1x Nóż do skórowania (Długość ostrza: 9 cm)
- Materiał noży: Stal nierdzewna (Półpolerowana japońska stal 420J2)
- Materiał bloku: Brzoza

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Przeznaczony do krojenia, siekania, filetowania i obierania warzyw, owoców, mięsa i chleba
- Wbudowana ostrzałka: Przed użyciem przeciągnąć nóż przez wbudowaną ostrzałkę w celu uzyskania optymalnej ostrości
- Przechowywanie: Zawsze przechowywać noże w bloku, aby chronić ostrze
- Zmywarko-odporność: Tak, jednak zalecane jest ręczne mycie dla maksymalnej trwałości
- Deska do krojenia: Używać wyłącznie na drewnianych lub plastikowych deskach; unikać szkła i kamienia
- Bezpieczeństwo: Przechowywać noże poza zasięgiem dzieci; nigdy nie dotykać gołymi rękami ostrej krawędzi ostrza
- Konserwacja bloku: Czyścić blok brzozowy wilgotną ściereczką; nie zanurzać bloku w wodzie

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 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 ciepłe: 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.

Manual de usuario: KitchenAid Taco Portacuchillos Gourmet Abedul - 6 piezas - Afilador Integrado

Título del producto

KitchenAid Taco Portacuchillos Gourmet Abedul - 6 piezas - Afilador Integrado

Contenido del producto

- 1x Taco portacuchillos con afilador integrado (Abedul)
- 1x Cuchillo de chef (Longitud de hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo de pan (Longitud de hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo trinchador (Longitud de hoja: 20 cm)
- 1x Cuchillo de oficio (Longitud de hoja: 11,5 cm)
- 1x Cuchillo pelador (Longitud de hoja: 9 cm)
- Material cuchillos: Acero inoxidable (Acero japonés 420J2 semipulido)
- Material taco: Abedul

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cortar, picar, filetear y pelar verduras, frutas, carne y pan
- Afilador integrado: Pasar el cuchillo por el afilador integrado antes de usar para un filo óptimo
- Almacenamiento: Guardar siempre los cuchillos en el taco para proteger la hoja
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano para maximizar la vida útil
- Tabla de cortar: Usar únicamente sobre tablas de madera o plástico; evitar vidrio y piedra
- Seguridad: Mantener los cuchillos fuera del alcance de los niños; nunca tocar el filo de la hoja con las manos desnudas
- Mantenimiento del taco: Limpiar el taco de abedul con un paño húmedo; no sumergir el taco en agua

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: KitchenAid Knivblock Gourmet Björkträ - 6 delar - Integrerad Knivslipare

Produkttitel

KitchenAid Knivblock Gourmet Björkträ - 6 delar - Integrerad Knivslipare

Produktinnehåll

- 1x Knivblock med integrerad knivslipare (Björkträ)
- 1x Kockkniv (Bladlängd: 20 cm)
- 1x Brödkniv (Bladlängd: 20 cm)
- 1x Köttkniv (Bladlängd: 20 cm)
- 1x Offickniv (Bladlängd: 11,5 cm)
- 1x Skalkniv (Bladlängd: 9 cm)
- Knivmaterial: Rostfritt stål (Halvpolerat japanskt 420J2-stål)
- Blockmaterial: Björkträ

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för att skära, hacka, filea och skala grönsaker, frukt, kött och bröd
- Integrerad knivslipare: Dra kniven genom den inbyggda sliparen före användning för optimal skärpa
- Förvaring: Förvara alltid knivarna i knivblocket för att skydda bladet
- Diskmaskinsäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för maximal livslängd
- Skärbräda: Använd endast på skärbrädor av trä eller plast; undvik glas och sten
- Säkerhet: Förvara knivar utom räckhåll för barn; rör aldrig bladets vassa egg med bara händer
- Underhåll av blocket: Rengör björkträblocket med en fuktig trasa; sänk inte ner blocket i vatten

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 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 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.