

Handleiding - Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 17,5 cm

Producttitel

Blackwell Nakirimes Groentemes Japanse stijl - 67 lagen damaststaal - VG10 - 17,5 cm

Inhoud van het Product of de Set

- 1 Nakirimes (Groentemes) met een lemmetlengte van 17,5 cm (67 lagen damaststaal met VG10-kern).

Gebruiksaanwijzing

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden, hakken en julienne snijden van groenten en kruiden.
- Gebruik de rechte snede van het Nakiri-mes met een verticale 'duw-snij' beweging; vermijd wiegende snijbewegingen.
- Gebruik altijd een zachte snijplank van hout of kunststof; vermijd glas, marmer of roestvrijstalen oppervlakken om het lemmet te beschadigen.
- Gebruik het mes niet om bevroren voedsel, botten of harde pompoenen/kokosnoten te snijden of te hakken.

Onderhouds- en Reinigingsinstructies

- **Niet vaatwasserbestendig.** De vaatwasser kan het staal en het handvat beschadigen en corrosie veroorzaken.
- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte doek of spons om het lemmet schoon te maken.
- **Droog het mes onmiddellijk en grondig** met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Onderhoud de scherpste door regelmatig te slijpen met een hoogwaardige slijpsteen of schakel een professionele slijpdienst in.

Veiligheidsinstructies

-
- Het lemmet is extreem scherp (hardheid 60-62 HRC). Dit mes kan ernstige snijwonden veroorzaken.
 - Snijd altijd weg van het lichaam.
 - Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een messenhoes om letsel te voorkomen en het lemmet te beschermen.
 - Raak de snijrand nooit aan.

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen.

Afvoerinstructies

- Voer het mes af als metaalafval conform de lokale recyclingvoorschriften.
- Zorg ervoor dat het lemmet veilig verpakt is (bijvoorbeeld in dik karton) om verwondingen tijdens de afvoer te voorkomen.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P102:** Buiten bereik van kinderen bewaren.

Gevareninformatie (H-codes)

- Niet van toepassing (N.v.t.).

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.

Manual - Blackwell Nakiri Vegetable Knife Japanese Style - 67 Layer Damascus Steel - VG10 - 17.5 cm

Product Title

Blackwell Nakiri Vegetable Knife Japanese Style - 67 Layer Damascus Steel - VG10 - 17.5 cm

Contents of the Product or Set

- 1 Nakiri Knife (Vegetable Knife) with a blade length of 17.5 cm (67-layer Damascus steel with VG10 core).

User Instructions

- Use the knife exclusively for slicing, chopping, and julienning vegetables and herbs.
- Use the straight edge of the Nakiri knife with a vertical 'push-cut' motion; avoid rocking or curved cutting motions.
- Always use a soft cutting board made of wood or plastic; avoid glass, marble, or stainless steel surfaces to prevent blade damage.
- Do not use the knife to cut or chop frozen food, bones, or hard gourds/coconuts.

Maintenance and Cleaning Instructions

- **Not dishwasher safe.** The dishwasher can damage the steel and handle and cause corrosion.
- Clean the knife immediately after use with warm water and a mild detergent.
- Use a soft cloth or sponge to clean the blade.
- **Dry the knife immediately and thoroughly** with a clean cloth to prevent rust formation.
- Maintain sharpness by regular sharpening with a high-quality whetstone or engage a professional sharpening service.

Safety Instructions

- The blade is extremely sharp (Hardness 60-62 HRC). This knife can cause serious cuts.
- Always cut away from your body.
- Store the knife in a knife block, on a magnetic strip, or in a knife sheath to prevent injury and protect the blade.

- Never touch the cutting edge.

Age Restrictions

- This product is intended for use by adults only.

Disposal Instructions

- Dispose of the knife as metal waste in accordance with local recycling regulations.
- Ensure the blade is safely wrapped (e.g., in thick cardboard) to prevent injuries during disposal.

Warnings (P-codes)

- **P102:** Keep out of reach of children.

Hazard Information (H-codes)

- Not applicable (N/A).

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

Handbuch - Blackwell Nakirimes Gemüsemesser Japanischer Stil - 67 Lagen Damaststahl - VG10 - 17,5 cm

Produkttitel

Blackwell Nakirimes Gemüsemesser Japanischer Stil - 67 Lagen Damaststahl - VG10 - 17,5 cm

Inhalt des Produkts oder Sets

-
- 1 Nakirimes (Gemüsemesser) mit einer Klingenlänge von 17,5 cm (67 Lagen Damaststahl mit VG10-Kern).

Bedienungsanleitung

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich zum Schneiden, Hacken und Julienne-Schneiden von Gemüse und Kräutern.
- Verwenden Sie die gerade Schneide des Nakiri-Messers mit einer vertikalen „Drück-Schnitt“-Bewegung; vermeiden Sie wiegende Schneidbewegungen.
- Verwenden Sie immer ein weiches Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff; vermeiden Sie Glas, Marmor oder Edelstahloberflächen, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Schneiden oder Hacken von gefrorenen Lebensmitteln, Knochen oder harten Kürbissen/Kokosnüssen.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- **Nicht spülmaschinenfest.** Die Spülmaschine kann den Stahl und den Griff beschädigen und Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung der Klinge.
- **Trocknen Sie das Messer sofort und gründlich** mit einem sauberen Tuch, um Rostbildung zu verhindern.
- Erhalten Sie die Schärfe durch regelmäßiges Schärfen mit einem hochwertigen Schleifstein oder beauftragen Sie einen professionellen Schleifservice.

Sicherheitshinweise

- Die Klinge ist extrem scharf (Härte 60-62 HRC). Dieses Messer kann schwere Schnittverletzungen verursachen.
- Schneiden Sie immer vom Körper weg.
- Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Messerscheide auf, um Verletzungen zu vermeiden und die Klinge zu schützen.
- Berühren Sie niemals die Schneide.

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungsanweisungen

- Entsorgen Sie das Messer als Metallschrott gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist (z. B. in dickem Karton), um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

Warnhinweise (P-Codes)

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Gefahreninformationen (H-Codes)

- Nicht zutreffend (N.v.t.).

Indem Sie diese Richtlinien befolgen, gewährleisten Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Manuel - Blackwell Couteau à Légumes Nakiri Style Japonais - Acier Damas 67 Couches - VG10 - 17,5 cm

Titre du Produit

Blackwell Couteau à Légumes Nakiri Style Japonais - Acier Damas 67 Couches - VG10 - 17,5 cm

Contenu du Produit ou du Kit

- 1 Couteau Nakiri (Couteau à Légumes) avec une longueur de lame de 17,5 cm (acier Damas 67 couches avec noyau VG10).

Instructions d'Utilisation

- Utilisez le couteau exclusivement pour trancher, hacher et couper en julienne les légumes et les herbes.
- Utilisez le tranchant droit du couteau Nakiri avec un mouvement vertical de « coupe-poussée » ; évitez les mouvements de coupe basculants.
- Utilisez toujours une planche à découper douce en bois ou en plastique ; évitez le verre, le marbre ou les surfaces en acier inoxydable pour ne pas endommager la lame.
- N'utilisez pas le couteau pour couper ou hacher des aliments congelés, des os, ou des courges/noix de coco dures.

Instructions d'Entretien et de Nettoyage

- **Ne va pas au lave-vaisselle.** Le lave-vaisselle peut endommager l'acier et le manche et provoquer la corrosion.
- Nettoyez le couteau immédiatement après usage avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Utilisez un chiffon ou une éponge douce pour nettoyer la lame.
- **Séchez le couteau immédiatement et complètement** avec un chiffon propre pour prévenir la formation de rouille.
- Maintenez le tranchant par un affûtage régulier avec une pierre à aiguiser de haute qualité ou faites appel à un service d'affûtage professionnel.

Consignes de Sécurité

- La lame est extrêmement coupante (Dureté 60-62 HRC). Ce couteau peut causer des coupures graves.
- Coupez toujours en éloignant la lame de votre corps.
- Rangez le couteau dans un bloc à couteaux, sur une bande magnétique ou dans un étui à couteaux pour éviter les blessures et protéger la lame.
- Ne touchez jamais le bord tranchant.

Restrictions d'Âge

- Ce produit est destiné uniquement à l'usage par des adultes.

Instructions d'Élimination

- Éliminez le couteau comme déchet métallique conformément aux réglementations locales de recyclage.
- Assurez-vous que la lame est emballée en toute sécurité (par exemple, dans du carton épais) pour éviter les blessures lors de l'élimination.

Avertissements (Codes P)

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.

Informations sur les Dangers (Codes H)

- Non applicable (N/A).

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 clientèle ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Manuale - Blackwell Coltello da Verdura Nakiri Stile Giapponese - Acciaio Damasco 67 Strati - VG10 - 17,5 cm

Titolo del Prodotto

Blackwell Coltello da Verdura Nakiri Stile Giapponese - Acciaio Damasco 67 Strati - VG10 - 17,5 cm

Contenuto del Prodotto o del Set

- 1 Coltello Nakiri (Coltello da Verdura) con una lunghezza della lama di 17,5 cm (acciaio Damasco a 67 strati con anima in VG10).

Istruzioni per l'Uso

- Utilizzare il coltello esclusivamente per affettare, tritare e tagliare a julienne verdure ed erbe aromatiche.

- Utilizzare il bordo dritto del coltello Nakiri con un movimento verticale di 'spinta-taglio'; evitare movimenti di taglio a dondolo.
- Utilizzare sempre un tagliere morbido in legno o plastica; evitare vetro, marmo o superfici in acciaio inossidabile per non danneggiare la lama.
- Non utilizzare il coltello per tagliare o tritare cibi congelati, ossa o zucche/noci di cocco dure.

Istruzioni per la Manutenzione e la Pulizia

- **Non lavabile in lavastoviglie.** La lavastoviglie può danneggiare l'acciaio e il manico e causare corrosione.
- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato.
- Utilizzare un panno o una spugna morbida per pulire la lama.
- **Asciugare il coltello immediatamente e accuratamente** con un panno pulito per prevenire la formazione di ruggine.
- Mantenere l'affilatura affilando regolarmente con una pietra per affilare di alta qualità o rivolgendosi a un servizio di affilatura professionale.

Istruzioni di Sicurezza

- La lama è estremamente affilata (Durezza 60-62 HRC). Questo coltello può causare gravi tagli.
- Tagliare sempre allontanando la lama dal corpo.
- Conservare il coltello in un ceppo, su una striscia magnetica o in un fodero per evitare lesioni e proteggere la lama.
- Non toccare mai il filo della lama.

Restrizioni di Età

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti.

Istruzioni per lo Smaltimento

- Smaltire il coltello come rifiuto metallico in conformità con le normative locali sul riciclo.
- Assicurarsi che la lama sia imballata in modo sicuro (ad esempio, in cartone spesso) per prevenire lesioni durante lo smaltimento.

Avvertenze (Codici P)

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Informazioni sui Pericoli (Codici H)

- Non applicabile (N/A).

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Instrukcja - Blackwell Nóż do Warzyw Nakiri w Stylu Japońskim - Stal Damasceńska 67 Warstw - VG10 - 17,5 cm

Tytuł Produktu

Blackwell Nóż do Warzyw Nakiri w Stylu Japońskim - Stal Damasceńska 67 Warstw - VG10 - 17,5 cm

Zawartość Produktu lub Zestawu

- 1 Nóż Nakiri (Nóż do Warzyw) o długości ostrza 17,5 cm (67-warstwowa stal damasceńska z rdzeniem VG10).

Instrukcja Użytkowania

- Używaj noża wyłącznie do krojenia, siekania i cięcia w julienne warzyw i ziół.
- Używaj prostej krawędzi noża Nakiri z pionowym ruchem „pchnięcia-cięcia”; unikaj kołyszających ruchów krojenia.
- Zawsze używaj miękkiej deski do krojenia z drewna lub plastiku; unikaj powierzchni szklanych, marmurowych lub ze stali nierdzewnej, aby nie uszkodzić ostrza.

- Nie używaj noża do krojenia ani siekania zamrożonej żywności, kości ani twardych dyni/kokosów.

Instrukcje Konserwacji i Czyszczenia

- **Nie nadaje się do mycia w zmywarce.** Zmywarka może uszkodzić stal i rękojeść oraz spowodować korozję.
- Wyczyść nóż natychmiast po użyciu ciepłą wodą i łagodnym detergentem.
- Użyj miękkiej szmatki lub gąbki do czyszczenia ostrza.
- **Natychmiast i dokładnie osusz nóż** czystą szmatką, aby zapobiec tworzeniu się rdzy.
- Utrzymuj ostrość poprzez regularne ostrzenie wysokiej jakości kamieniem do ostrzenia lub skorzystaj z profesjonalnej usługi ostrzenia.

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Ostrze jest ekstremalnie ostre (twardość 60-62 HRC). Ten nóż może spowodować poważne skaleczenia.
- Zawsze krój w kierunku od ciała.
- Przechowuj nóż w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w pochwie, aby zapobiec obrażeniom i chronić ostrze.
- Nigdy nie dotykaj krawędzi tnącej.

Ograniczenia Wiek

- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe.

Instrukcje Utylizacji

- Utylizuj nóż jako odpad metalowy zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.
- Upewnij się, że ostrze jest bezpiecznie zapakowane (np. w gruby karton), aby zapobiec obrażeniom podczas utylizacji.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P102:** Chronić przed dziećmi.

Informacje o Zagrożeniach (Kody H)

- Nie dotyczy (N/D).

Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub w przypadku szczegółowych pytań, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Manual - Blackwell Cuchillo de Verduras Nakiri Estilo Japonés - Acero Damasco 67 Capas - VG10 - 17,5 cm

Título del Producto

Blackwell Cuchillo de Verduras Nakiri Estilo Japonés - Acero Damasco 67 Capas - VG10 - 17,5 cm

Contenido del Producto o del Set

- 1 Cuchillo Nakiri (Cuchillo de Verduras) con una longitud de hoja de 17,5 cm (acero Damasco de 67 capas con núcleo VG10).

Instrucciones de Uso

- Utilice el cuchillo exclusivamente para rebanar, picar y cortar en juliana verduras y hierbas.
- Utilice el borde recto del cuchillo Nakiri con un movimiento vertical de 'corte por empuje'; evite los movimientos de corte oscilantes.
- Utilice siempre una tabla de cortar blanda de madera o plástico; evite superficies de vidrio, mármol o acero inoxidable para no dañar la hoja.
- No utilice el cuchillo para cortar o picar alimentos congelados, huesos o calabazas/cocos duros.

Instrucciones de Mantenimiento y Limpieza

- **No apto para lavavajillas.** El lavavajillas puede dañar el acero y el mango y causar corrosión.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua tibia y un detergente suave.
- Utilice un paño o esponja suave para limpiar la hoja.
- **Seque el cuchillo inmediatamente y a fondo** con un paño limpio para prevenir la formación de óxido.
- Mantenga el filo mediante afilado regular con una piedra de afilar de alta calidad o recurra a un servicio de afilado profesional.

Instrucciones de Seguridad

- La hoja es extremadamente afilada (Dureza 60-62 HRC). Este cuchillo puede causar cortes graves.
- Corte siempre alejando la hoja de su cuerpo.
- Guarde el cuchillo en un taco de cuchillos, en una tira magnética o en una funda para evitar lesiones y proteger la hoja.
- Nunca toque el borde cortante.

Restricciones de Edad

- Este producto está destinado únicamente para uso por adultos.

Instrucciones de Eliminación

- Deseche el cuchillo como residuo metálico de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- Asegúrese de que la hoja esté envuelta de forma segura (por ejemplo, en cartón grueso) para evitar lesiones durante la eliminación.

Advertencias (Códigos P)

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.

Información de Peligro (Códigos H)

- No aplicable (N/A).

Al seguir estas directrices, garantiza un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Manual - Blackwell Nakiri Grönsakskniv Japansk Stil - 67 Lager Damaskusstål - VG10 - 17,5 cm

Produkttitel

Blackwell Nakiri Grönsakskniv Japansk Stil - 67 Lager Damaskusstål - VG10 - 17,5 cm

Innehåll i Produkten eller Setet

- 1 Nakiri Kniv (Grönsakskniv) med en bladlängd på 17,5 cm (67-lagers Damaskusstål med VG10-kärna).

Användningsinstruktioner

- Använd kniven uteslutande för att skiva, hacka och strimla grönsaker och örter (julienne).
- Använd den raka eggen på Nakiri-kniven med en vertikal "tryck-skär"-rörelse; undvik vaggande skärrörelser.
- Använd alltid en mjuk skärbräda av trä eller plast; undvik glas, marmor eller rostfria ytor för att undvika skador på bladet.
- Använd inte kniven för att skära eller hacka fryst mat, ben eller hårda kalebasser/kokosnötter.

Underhålls- och Rengöringsinstruktioner

- **Tål inte maskindisk.** Diskmaskinen kan skada stålet och handtaget samt orsaka korrosion.
- Rengör kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Använd en mjuk trasa eller svamp för att rengöra bladet.

- **Torka kniven omedelbart och noggrant** med en ren trasa för att förhindra rostbildning.
- Bibehåll skärpan genom regelbunden slipning med en högkvalitativ slipsten eller anlita en professionell slipservice.

Säkerhetsinstruktioner

- Bladet är extremt vasst (Hårdhet 60-62 HRC). Denna kniv kan orsaka allvarliga skärsår.
- Skär alltid bort från kroppen.
- Förvara kniven i ett knivblock, på en magnetlist eller i ett knivfodral för att förhindra skador och skydda bladet.
- Rör aldrig skäreggen.

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är endast avsedd att användas av vuxna.

Avfallsinstruktioner

- Kassera kniven som metallavfall i enlighet med lokala återvinningsföreskrifter.
- Se till att bladet är säkert förpackat (t.ex. i tjock kartong) för att förhindra skador vid kassering.

Varningar (P-koder)

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.

Faroinformation (H-koder)

- Ej tillämpligt (E.t.t.).

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda för din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.