NL Handleiding: Diamant Sabatier Officemes Integra 13 cm

Producttitel

Diamant Sabatier Officemes Integra 13 cm

Inhoud van het product

• 1x Diamant Sabatier Officemes Integra (Lemmetlengte: 13 cm, Totale lengte: 23 cm, Gewicht: 100 g)
• Materiaal lemmet: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
• Materiaal handvat: POM Kunststof

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor fijn snijwerk zoals schillen, fileren, fijnhakken van kruiden, snijden van tomaten en zacht fruit, aansnijden van kaas, snijden van broodjes en precisiewerk bij vlees en vis
• Kartel: Het getande lemmet snijdt moeiteloos door ingrediënten met een harde of taaie buitenkant
• Hardheid: 56–57 HRC – scherp bij normaal gebruik en eenvoudig na te slijpen
• Slijpwijze: Europees geslepen, geschikt voor vrijwel alle snijwerkzaamheden
• Vaatwasserbestendig: Ja, maar handmatig afwassen wordt aanbevolen voor een langere levensduur van het lemmet
• Reiniging: Was het mes na gebruik af met warm water en eventueel een beetje zeep; droog het direct af om oxidatie te voorkomen
• Opbergen: Berg het mes op in een messenblok of op een messenmagneet om het lemmet te beschermen en de levensduur te verlengen
• Veiligheid: Leg het mes nooit los in een keukenlade – dit beschadigt het snijvlak en is gevaarlijk

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
• Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
• Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
• Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.
• Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
• Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.

• Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Wikkel de messen vóór het weggooien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
• Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen van het mes.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door de 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: Diamant Sabatier Paring Knife Integra 13 cm

Product Title

Diamant Sabatier Paring Knife Integra 13 cm

Contents of the Product

• 1x Diamant Sabatier Paring Knife Integra (Blade length: 13 cm, Total length: 23 cm, Weight: 100 g)
• Blade material: Stainless steel (X45CrMoV15)
• Handle material: POM Plastic

User Instructions

• Use: Ideal for fine cutting tasks such as peeling, filleting, chopping herbs, slicing tomatoes and soft fruit, cutting cheese, slicing bread rolls, and precision work with meat and fish
• Serrated edge: The serrated blade cuts effortlessly through ingredients with a hard or tough outer skin
• Hardness: 56–57 HRC – stays sharp under normal use and easy to resharpen
• Sharpening method: European grind, suitable for virtually all cutting tasks
• Dishwasher safe: Yes, but hand washing is recommended for longer blade life
• Cleaning: Wash the knife with warm water and a little dish soap after use; dry immediately to prevent oxidation
• Storage: Store in a knife block or on a magnetic strip to protect the blade and extend its lifespan
• Safety: Never place the knife loosely in a kitchen drawer – this damages the cutting edge and is dangerous

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
• Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
• Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
• Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
• Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

Safety Instructions

• Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
• Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.
• Children: Keep knives out of the reach of children.
• First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
• Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children.

Disposal Instructions

• Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
• Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
• Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening the knife.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Risk of serious cuts from the 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: Diamant Sabatier Officemesser Integra 13 cm

Produkttitel

Diamant Sabatier Officemesser Integra 13 cm

Produktinhalt

• 1x Diamant Sabatier Officemesser Integra (Klingenlänge: 13 cm, Gesamtlänge: 23 cm, Gewicht: 100 g)
• Klingenmaterial: Rostfreier Stahl (X45CrMoV15)
• Griffmaterial: POM Kunststoff

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal für feine Schneidarbeiten wie Schälen, Filetieren, Kräuter hacken, Tomaten und weiches Obst schneiden, Käse anschneiden, Brötchen schneiden und Präzisionsarbeiten an Fleisch und Fisch
• Wellenschliff: Die gezahnte Klinge schneidet mühelos durch Zutaten mit einer harten oder zähen Außenhaut
• Härte: 56–57 HRC – bleibt bei normalem Gebrauch scharf und lässt sich leicht nachschärfen
• Schliffart: Europäischer Schliff, geeignet für nahezu alle Schneidaufgaben
• Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche wird jedoch für eine längere Klingenlebensdauer empfohlen
• Reinigung: Messer nach Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen; sofort abtrocknen, um Oxidation zu vermeiden
• Aufbewahrung: Im Messerblock oder an einem Magnetstreifen aufbewahren, um die Klinge zu schützen und die Lebensdauer zu verlängern
• Sicherheit: Das Messer niemals lose in einer Küchenschublade aufbewahren – dies beschädigt die Schneide und ist gefährlich

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
• Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
• Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
• Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
• Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.
• Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
• Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
• Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Entsorgungshinweise

• Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof bringen.
• Messer vor der Entsorgung in dickes Papier oder Karton einwickeln, um Abfallverarbeiter zu schützen.
• Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde für die korrekte Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen des Messers Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Risiko schwerer Schnittverletzungen durch die 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: Diamant Sabatier Couteau d'Office Integra 13 cm

Titre du produit

Diamant Sabatier Couteau d'Office Integra 13 cm

Contenu du produit

• 1x Diamant Sabatier Couteau d'Office Integra (Longueur de lame : 13 cm, Longueur totale : 23 cm, Poids : 100 g)
• Matériau de la lame : Acier inoxydable (X45CrMoV15)
• Matériau du manche : Plastique POM

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour les travaux de découpe fine tels que l'épluchage, le filetage, le hachage des herbes, la découpe des tomates et des fruits mous, la coupe du fromage, des petits pains, et le travail de précision sur la viande et le poisson
• Tranchant dentelé : La lame dentelée coupe sans effort les ingrédients à l'écorce dure ou coriace
• Dureté : 56–57 HRC – reste tranchant lors d'une utilisation normale et facile à réaffûter
• Type d'affûtage : Affûtage européen, adapté à presque tous les travaux de découpe
• Compatible lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie de la lame
• Nettoyage : Laver le couteau à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle après utilisation ; sécher immédiatement pour éviter l'oxydation
• Rangement : Ranger dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique pour protéger la lame et prolonger sa durée de vie
• Sécurité : Ne jamais laisser le couteau en vrac dans un tiroir de cuisine – cela endommage le tranchant et est dangereux

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
• Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
• Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
• Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
• Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

Consignes de sécurité

• Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
• Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.
• Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
• Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
• Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

• Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
• Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
• Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage du couteau.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de coupures graves dû au tranchant de la lame.

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: Diamant Sabatier Coltello da Ufficio Integra 13 cm

Titolo del prodotto

Diamant Sabatier Coltello da Ufficio Integra 13 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Diamant Sabatier Coltello da Ufficio Integra (Lunghezza lama: 13 cm, Lunghezza totale: 23 cm, Peso: 100 g)
• Materiale lama: Acciaio inossidabile (X45CrMoV15)
• Materiale manico: Plastica POM

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per lavori di taglio precisi come sbucciare, sfilettare, tritare erbe aromatiche, tagliare pomodori e frutta morbida, affettare formaggi, panini e per lavori di precisione su carne e pesce
• Lama seghettata: La lama dentellata taglia senza sforzo ingredienti con una buccia dura o coriacea
• Durezza: 56–57 HRC – rimane affilato con un uso normale e facile da riaffilare
• Metodo di affilatura: Affilatura europea, adatta a quasi tutti i lavori di taglio
• Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si raccomanda il lavaggio a mano per una maggiore durata della lama
• Pulizia: Lavare il coltello con acqua calda e un po' di detersivo dopo l'uso; asciugare immediatamente per evitare l'ossidazione
• Conservazione: Conservare in un blocco per coltelli o su una striscia magnetica per proteggere la lama e prolungarne la durata
• Sicurezza: Non riporre mai il coltello liberamente in un cassetto della cucina – questo danneggia il filo e può essere pericoloso

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
• Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
• Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

Istruzioni di sicurezza

• Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.

• Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.
• Bambini: Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
• Primo utilizzo: Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
• Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
• Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
• Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura del coltello.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli dovuto al filo tagliente della lama.

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: Diamant Sabatier Nóż Kuchenny Integra 13 cm

Tytuł produktu

Diamant Sabatier Nóż Kuchenny Integra 13 cm

Zawartość produktu

• 1x Diamant Sabatier Nóż Kuchenny Integra (Długość ostrza: 13 cm, Całkowita długość: 23 cm, Waga: 100 g)
• Materiał ostrza: Stal nierdzewna (X45CrMoV15)
• Materiał rękojeści: Tworzywo sztuczne POM

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do precyzyjnych prac kuchennych, takich jak obieranie, filetowanie, siekanie ziół, krojenie pomidorów i miękkich owoców, krojenie sera, bułek oraz precyzyjne prace przy mięsie i rybach
• Ząbkowane ostrze: Ząbkowane ostrze bez wysiłku przecina składniki z twardą lub twardą skórką
• Twardość: 56–57 HRC – utrzymuje ostrość przy normalnym użytkowaniu i jest łatwe do naostrzenia
• Sposób ostrzenia: Ostrzenie europejskie, odpowiednie do niemal wszystkich prac krojenia
• Nadaje się do zmywarki: Tak, jednak zaleca się mycie ręczne w celu przedłużenia żywotności ostrza
• Czyszczenie: Po użyciu myć nóż ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń; natychmiast wytrzeć do sucha, aby zapobiec utlenianiu
• Przechowywanie: Przechowywać w bloku na noże lub na magnetycznym pasku, aby chronić ostrze i przedłużyć jego żywotność
• Bezpieczeństwo: Nigdy nie wkładać noża luzem do szuflady kuchennej – uszkadza to krawędź tnącą i jest niebezpieczne

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po myciu osuszyć suchą ściereczką.
• Plamy: Trudne plamy usuwać miękką gąbką i łagodnym roztworem octu. Następnie dokładnie spłukać.
• Unikać: Nie używać stalowych myjek ani ściernych środków czyszczących – uszkadzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
• Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stalką, aby utrzymać krawędź tnącą.
• Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
• Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.

• Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
• Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
• Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Trzymać noże poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na miejskie wysypisko odpadów.
• Przed wyrzuceniem zawinąć noże w gruby papier lub tekturę, aby chronić pracowników obsługi odpadów.
• Należy skonsultować się z lokalnym urzędem gminy w celu uzyskania informacji o prawidłowej segregacji odpadów w danym rejonie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża używać rękawic ochronnych.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych ran ciętych z powodu ostrej krawędzi tnącej.

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: Diamant Sabatier Cuchillo de Oficio Integra 13 cm

Título del producto

Diamant Sabatier Cuchillo de Oficio Integra 13 cm

Contenido del producto

• 1x Diamant Sabatier Cuchillo de Oficio Integra (Longitud de la hoja: 13 cm, Longitud total: 23 cm, Peso: 100 g)
• Material de la hoja: Acero inoxidable (X45CrMoV15)
• Material del mango: Plástico POM

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para trabajos de corte fino como pelar, filetear, picar hierbas, cortar tomates y frutas blandas, cortar queso, panecillos y trabajos de precisión con carne y pescado
• Filo dentado: La hoja dentada corta sin esfuerzo ingredientes con una piel dura o resistente
• Dureza: 56–57 HRC – se mantiene afilado con un uso normal y es fácil de reafilar
• Método de afilado: Afilado europeo, adecuado para casi todos los trabajos de corte
• Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil de la hoja
• Limpieza: Lavar el cuchillo con agua caliente y un poco de lavavajillas después de su uso; secar inmediatamente para evitar la oxidación
• Almacenamiento: Guardar en un taco de cuchillos o en una tira magnética para proteger la hoja y prolongar su vida útil
• Seguridad: Nunca dejar el cuchillo suelto en un cajón de cocina – esto daña el filo y puede ser peligroso

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
• Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
• Afilado: Afilar la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
• Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

Instrucciones de seguridad

• Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
• Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.

• Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
• Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
• Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

• Lleve los cuchillos de acero inoxidable en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
• Antes de desecharlos, envuelva los cuchillos en papel grueso o cartón para proteger a los operarios de residuos.
• Consulte a su ayuntamiento para conocer las instrucciones correctas de separación de residuos en su área.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar el cuchillo.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante de la hoja.

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: Diamant Sabatier Kontorskniv Integra 13 cm

Produkttitel

Diamant Sabatier Kontorskniv Integra 13 cm

Produktinnehåll

• 1x Diamant Sabatier Kontorskniv Integra (Bladlängd: 13 cm, Total längd: 23 cm, Vikt: 100 g)
• Bladmaterial: Rostfritt stål (X45CrMoV15)
• Handtagsmaterial: POM Plast

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för fint skärarbete som skalning, filetering, hackning av örter, skärning av tomater och mjuk frukt, skärning av ost, bröd och precisionsarbete med kött och fisk
• Tandad egg: Det tandade bladet skär utan ansträngning genom ingredienser med ett hårt eller segt skal
• Hårdhet: 56–57 HRC – håller sig skarp vid normalt bruk och är lätt att slipa om
• Slipmetod: Europeisk slipning, lämplig för nästan alla skäruppgifter
• Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för längre bladlivslängd
• Rengöring: Tvätta kniven med varmt vatten och lite diskmedel efter användning; torka omedelbart för att förhindra oxidation
• Förvaring: Förvara i ett knivblock eller på en magnetlist för att skydda bladet och förlänga dess livslängd
• Säkerhet: Lägg aldrig kniven löst i en kökslåda – detta skadar eggen och är farligt

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
• Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
• Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

Säkerhetsinstruktioner

• Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
• Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
• Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
• Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
• Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Förvara knivar utom räckhåll för barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
• Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning av kniven.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för allvarliga 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.