

Producttitel

Diamant Sabatier Messenblok Integra 9-delig

Inhoud van het product

- 1x Eikenhouten messenblok (Breedte 100 mm, Hoogte 300 mm)
- 1x Koksmes Integra (Lengte 23 cm, Totale lengte 35 cm)
- 1x Broodmes Integra (Lengte 22 cm)
- 1x Vleesmes Integra (Lengte 20 cm)
- 1x Santokumes Integra (Lengte 17 cm)
- 1x Koksmes Integra (Lengte 15 cm)
- 1x Officemes Integra Gekarteld (Lengte 13 cm)
- 1x Officemes Integra (Lengte 9 cm)
- 1x Aanzetstaal Integra (Lengte 23 cm)
- Materiaal messen: Roestvrij staal (X45CrMoV15)
- Materiaal blok: Eikenhout
- Materiaal heft: Zwart POM kunststof

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor alle snijtaken in de keuken — hakken, snipperen, transjeren, snijden van brood, groenten, vlees en vis
- Slijpwijze: Europees geslepen op 20–25°, met aanzetstaal vóór elk gebruik onderhouden
- Hardheid: 56–57 HRC — lang scherp blijvend en eenvoudig na te scherpen
- Volledig na te scherpen: Ja — de messen hebben geen krop, waardoor het gehele lemmet van punt tot steel geslepen kan worden
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas sterk aanbevolen — was af met warm water en een druppel afwasmiddel, droog direct af
- Opbergen: Bewaar de messen altijd in het meegeleverde eikenhouten messenblok om het snijvlak te beschermen
- Onderhoud messenblok: Niet in de vaatwasser — veeg af met een vochtige doek en behandel het eikenhout periodiek met houtolie
- Veiligheid: Raak het lemmet nooit aan met blote vingers langs de snijkant — gebruik altijd een snijplank
- Niet geschikt voor: Botten hakken of krachtige slagtaken buiten de normale snijtaken

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.

Product Title

Diamant Sabatier Knife Block Integra 9-piece

Contents of the Product

- 1x Oak knife block (Width 100 mm, Height 300 mm)
- 1x Chef's knife Integra (Blade length 23 cm, Total length 35 cm)
- 1x Bread knife Integra (Blade length 22 cm)
- 1x Carving knife Integra (Blade length 20 cm)
- 1x Santoku knife Integra (Blade length 17 cm)
- 1x Chef's knife Integra (Blade length 15 cm)
- 1x Serrated office knife Integra (Blade length 13 cm)
- 1x Office knife Integra (Blade length 9 cm)
- 1x Honing steel Integra (Length 23 cm)
- Material knives: Stainless steel (X45CrMoV15)
- Material block: Oak wood
- Material handle: Black POM plastic

User Instructions

- Use: Suitable for all kitchen cutting tasks — chopping, mincing, carving, slicing bread, vegetables, meat and fish
- Sharpening: European grind at 20–25°; maintain with honing steel before each use
- Hardness: 56–57 HRC — long-lasting sharpness, easy to resharpen
- Fully resharpenable: Yes — knives have no bolster, allowing the entire blade from tip to handle to be sharpened
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing strongly recommended — rinse with warm water and a drop of dish soap, dry immediately
- Storage: Always store knives in the included oak knife block to protect the cutting edge
- Knife block maintenance: Do not put in dishwasher — wipe with a damp cloth and treat the oak wood periodically with wood oil
- Safety: Never touch the blade edge with bare fingers — always use a cutting board
- Not suitable for: Chopping through bones or heavy-duty impact tasks beyond normal cutting

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 Messerblock Integra 9-teilig

Produkttitel

Diamant Sabatier Messerblock Integra 9-teilig

Produktinhalt

- 1x Eichenholz-Messerblock (Breite 100 mm, Höhe 300 mm)
- 1x Kochmesser Integra (Klingenlänge 23 cm, Gesamtlänge 35 cm)
- 1x Brotmesser Integra (Klingenlänge 22 cm)
- 1x Fleischmesser Integra (Klingenlänge 20 cm)
- 1x Santokumesser Integra (Klingenlänge 17 cm)
- 1x Kochmesser Integra (Klingenlänge 15 cm)
- 1x Gezahntes Officemesser Integra (Klingenlänge 13 cm)
- 1x Officemesser Integra (Klingenlänge 9 cm)
- 1x Wetzstahl Integra (Länge 23 cm)
- Material Messer: Rostfreier Stahl (X45CrMoV15)
- Material Block: Eichenholz
- Material Griff: Schwarzer POM-Kunststoff

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet für alle Schneidaufgaben in der Küche — Hacken, Wiegen, Tranchieren, Schneiden von Brot, Gemüse, Fleisch und Fisch
- Schliffart: Europäischer Schliff bei 20–25°; vor jedem Gebrauch mit dem Wetzstahl abziehen
- Härte: 56–57 HRC — langanhaltende Schärfe, einfach nachzuschärfen
- Vollständig nachschärfbar: Ja — die Messer haben keinen Bolster, sodass die gesamte Klinge von der Spitze bis zum Griff nachgeschärft werden kann
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handwäsche dringend empfohlen — mit warmem Wasser und einem Tropfen Spülmittel abwaschen, sofort abtrocknen
- Aufbewahrung: Messer stets im mitgelieferten Eichenholz-Messerblock aufbewahren, um die Schneide zu schützen
- Pflege des Messerblocks: Nicht in der Spülmaschine reinigen — mit einem feuchten Tuch abwischen und das Eichenholz regelmäßig mit Holzöl behandeln
- Sicherheit: Die Schneide niemals mit bloßen Fingern berühren — stets ein Schneidebrett verwenden
- Nicht geeignet für: Durchtrennen von Knochen oder schwere Schlagaufgaben außerhalb normaler Schneidarbeiten

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 Bloc Couteaux Integra 9 pièces

Titre du produit

Diamant Sabatier Bloc Couteaux Integra 9 pièces

Contenu du produit

- 1x Bloc couteaux en chêne (Largeur 100 mm, Hauteur 300 mm)
- 1x Couteau de chef Integra (Longueur lame 23 cm, Longueur totale 35 cm)
- 1x Couteau à pain Integra (Longueur lame 22 cm)
- 1x Couteau à viande Integra (Longueur lame 20 cm)
- 1x Couteau santoku Integra (Longueur lame 17 cm)
- 1x Couteau de chef Integra (Longueur lame 15 cm)
- 1x Couteau office cranté Integra (Longueur lame 13 cm)
- 1x Couteau office Integra (Longueur lame 9 cm)
- 1x Fusil à aiguiser Integra (Longueur 23 cm)
- Matériau couteaux : Acier inoxydable (X45CrMoV15)
- Matériau bloc : Bois de chêne
- Matériau manche : Plastique POM noir

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient à toutes les tâches de découpe en cuisine — hacher, émincer, trancher, couper le pain, les légumes, la viande et le poisson
- Affûtage : Taille européenne à 20–25° ; entretenir avec le fusil avant chaque utilisation
- Dureté : 56–57 HRC — tranchant durable et facile à réaffûter
- Entièrement réaffûtable : Oui — les couteaux n'ont pas de mitre, ce qui permet d'affûter toute la lame de la pointe au manche
- Compatible lave-vaisselle : Oui, mais lavage à la main fortement recommandé — rincer à l'eau chaude avec une goutte de liquide vaisselle, sécher immédiatement
- Rangement : Toujours ranger les couteaux dans le bloc en chêne fourni pour protéger le tranchant
- Entretien du bloc : Ne pas mettre au lave-vaisselle — essuyer avec un chiffon humide et traiter le bois de chêne périodiquement avec de l'huile pour bois
- Sécurité : Ne jamais toucher le tranchant à mains nues — toujours utiliser une planche à découper
- Déconseillé pour : Couper des os ou effectuer des tâches d'impact intenses au-delà des tâches de découpe normales

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 Blocco Coltelli Integra 9 pezzi

Titolo del prodotto

Diamant Sabatier Blocco Coltelli Integra 9 pezzi

Contenuto del prodotto

- 1x Blocco coltelli in rovere (Larghezza 100 mm, Altezza 300 mm)
- 1x Coltello da chef Integra (Lunghezza lama 23 cm, Lunghezza totale 35 cm)
- 1x Coltello da pane Integra (Lunghezza lama 22 cm)
- 1x Coltello da carne Integra (Lunghezza lama 20 cm)
- 1x Coltello santoku Integra (Lunghezza lama 17 cm)
- 1x Coltello da chef Integra (Lunghezza lama 15 cm)
- 1x Coltello office seghettato Integra (Lunghezza lama 13 cm)
- 1x Coltello office Integra (Lunghezza lama 9 cm)
- 1x Acciaino affilatore Integra (Lunghezza 23 cm)
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile (X45CrMoV15)
- Materiale blocco: Legno di rovere
- Materiale manico: Plastica POM nera

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto a tutti i compiti di taglio in cucina — tritare, affettare, tranciare, tagliare pane, verdure, carne e pesce
- Affilatura: Taglio europeo a 20–25°; mantenere con l'acciaino prima di ogni utilizzo
- Durezza: 56–57 HRC — affilatura duratura e facile da riaffilare
- Completamente riaffilabile: Sì — i coltelli non hanno paramano, consentendo di affilare l'intera lama dalla punta al manico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è fortemente consigliato — sciacquare con acqua calda e una goccia di detersivo, asciugare immediatamente
- Conservazione: Conservare sempre i coltelli nel blocco in rovere in dotazione per proteggere il filo
- Manutenzione del blocco: Non mettere in lavastoviglie — pulire con un panno umido e trattare il legno di rovere periodicamente con olio per legno
- Sicurezza: Non toccare mai il filo della lama a mani nude — utilizzare sempre un tagliere
- Non adatto per: Tagliare ossa o compiti ad alto impatto al di fuori del normale utilizzo

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 Blok na Noże Integra 9-częściowy

Tytuł produktu

Diamant Sabatier Blok na Noże Integra 9-częściowy

Zawartość produktu

- 1x Blok na noże z drewna dębowego (Szerokość 100 mm, Wysokość 300 mm)
- 1x Nóż szefa kuchni Integra (Długość ostrza 23 cm, Długość całkowita 35 cm)
- 1x Nóż do chleba Integra (Długość ostrza 22 cm)
- 1x Nóż do mięsa Integra (Długość ostrza 20 cm)
- 1x Nóż santoku Integra (Długość ostrza 17 cm)
- 1x Nóż szefa kuchni Integra (Długość ostrza 15 cm)
- 1x Nóż kuchenny ząbkowany Integra (Długość ostrza 13 cm)
- 1x Nóż do obierania Integra (Długość ostrza 9 cm)
- 1x Stalka do ostrzenia Integra (Długość 23 cm)
- Materiał noży: Stal nierdzewna (X45CrMoV15)
- Materiał bloku: Drewno dębowe
- Materiał rękojeści: Czarny plastik POM

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do wszystkich zadań kuchennych — siekanie, krojenie, tranżerowanie, krojenie chleba, warzyw, mięsa i ryb
- Ostrzenie: Europejskie szlifowanie pod kątem 20–25°; konserwować stalką przed każdym użyciem
- Twardość: 56–57 HRC — długo utrzymująca się ostrość, łatwa do naostrzenia
- W pełni nadający się do naostrzenia: Tak — noże nie mają bolstera, co pozwala na ostrzenie całego ostrza od czubka do rękojeści
- Zmywarka: Tak, ale ręczne mycie jest zdecydowanie zalecane — myć ciepłą wodą z kroplą płynu do naczyń, natychmiast osuszyć
- Przechowywanie: Zawsze przechowywać noże w dołączonym dębowym bloku, aby chronić krawędź tnącą
- Konserwacja bloku: Nie myć w zmywarce — wycierać wilgotną ściereczką i okresowo olejować drewno dębowe
- Bezpieczeństwo: Nigdy nie dotykać krawędzi tnącej gołymi palcami — zawsze używać deski do krojenia
- Nie nadaje się do: Rąbania kości lub intensywnych zadań uderzeniowych wykraczających poza normalne krojenie

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 obchodzić 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 zadziórów 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.

Manual de usuario: Diamant Sabatier Taco de Cuchillos

Integra 9 piezas

Título del producto

Diamant Sabatier Taco de Cuchillos Integra 9 piezas

Contenido del producto

- 1x Taco de madera de roble (Anchura 100 mm, Altura 300 mm)
- 1x Cuchillo de chef Integra (Longitud hoja 23 cm, Longitud total 35 cm)
- 1x Cuchillo para pan Integra (Longitud hoja 22 cm)
- 1x Cuchillo para carne Integra (Longitud hoja 20 cm)
- 1x Cuchillo santoku Integra (Longitud hoja 17 cm)
- 1x Cuchillo de chef Integra (Longitud hoja 15 cm)
- 1x Cuchillo multiusos dentado Integra (Longitud hoja 13 cm)
- 1x Cuchillo mondador Integra (Longitud hoja 9 cm)
- 1x Chaira afiladora Integra (Longitud 23 cm)
- Material cuchillos: Acero inoxidable (X45CrMoV15)
- Material taco: Madera de roble
- Material mango: Plástico POM negro

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para todas las tareas de corte en la cocina — picar, trocear, trincar, cortar pan, verduras, carne y pescado
- Afilado: Filo europeo a 20–25°; mantener con la chaira antes de cada uso
- Dureza: 56–57 HRC — filo duradero y fácil de reafilear
- Totalmente reafileable: Sí — los cuchillos no tienen virola, lo que permite afilar toda la hoja desde la punta hasta el mango
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda encarecidamente el lavado a mano — lavar con agua caliente y una gota de lavavajillas, secar inmediatamente
- Almacenamiento: Guardar siempre los cuchillos en el taco de roble incluido para proteger el filo
- Mantenimiento del taco: No introducir en el lavavajillas — limpiar con un paño húmedo y tratar la madera de roble periódicamente con aceite para madera
- Seguridad: Nunca tocar el filo con los dedos desnudos — utilizar siempre una tabla de cortar
- No apto para: Cortar huesos o tareas de impacto intenso más allá del corte normal

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.

Produkttitel

Diamant Sabatier Knivblock Integra 9 delar

Produktinnehåll

- 1x Knivblock i ekträ (Bredd 100 mm, Höjd 300 mm)
- 1x Kockkniv Integra (Bladlängd 23 cm, Total längd 35 cm)
- 1x Brödkniv Integra (Bladlängd 22 cm)
- 1x Köttkniv Integra (Bladlängd 20 cm)
- 1x Santokukniv Integra (Bladlängd 17 cm)
- 1x Kockkniv Integra (Bladlängd 15 cm)
- 1x Sågad offickniv Integra (Bladlängd 13 cm)
- 1x Offickniv Integra (Bladlängd 9 cm)
- 1x Brynstål Integra (Längd 23 cm)
- Material knivar: Rostfritt stål (X45CrMoV15)
- Material block: Ekträ
- Material handtag: Svart POM-plast

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för alla skäruppgifter i köket — hacka, finhacka, tranchera, skära bröd, grönsaker, kött och fisk
- Slipning: Europeisk slipning vid 20–25°; underhåll med brynstålet före varje användning
- Hårdhet: 56–57 HRC — långvarig skärpa, enkel att slipa om
- Helt omslipbar: Ja — knivarna saknar parerstång, vilket gör att hela bladet från spets till skaft kan slipas
- Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas starkt — skölj med varmt vatten och en droppe diskmedel, torka omedelbart
- Förvaring: Förvara alltid knivarna i det medföljande ekknivblocket för att skydda eggen
- Underhåll av knivblock: Får ej diskas i maskin — torka av med en fuktig trasa och behandla ekträet periodiskt med träolja
- Säkerhet: Rör aldrig eggen med bara fingrar — använd alltid en skärbräda
- Inte lämplig för: Hugga ben eller tunga slaguppgifter utöver normalt skärbete

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt 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 samlingsplats 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.