

NL Handleiding: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Producttitel

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Inhoud van het product

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Veiligheidsinstructies

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Leeftijdrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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: Blackwell Steak Knives Laguiole - Raw Black Blade - Olive Wood - Set of 6

Product Title

Blackwell Steak Knives Laguiole - Raw Black Blade - Olive Wood - Set of 6

Contents of the Product

- 6x Steak Knife (Blade length 10 cm, Total length 23 cm, Weight per knife 77 g)
- Gift packaging
- Material: Stainless steel (blade) and olive wood (handle)

User Instructions

- Use: Ideal for cutting steak and other meat dishes at the table
- Dishwasher safe: No – hand wash only to protect the blade and olive wood handle
- Handle care: Occasionally treat the olive wood handle with food-safe oil to keep it in good condition
- Storage: Store knives preferably in the included gift packaging or in a knife block, not loose in a drawer
- Safety: Knives are sharp – keep out of reach of children

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the product by hand immediately after use with warm water and a mild detergent.
- Not dishwasher safe: Wood is not suitable for the dishwasher; this damages the wood and significantly shortens its lifespan.
- Drying: Dry the product thoroughly with a cloth immediately after washing, then allow it to air dry completely.
- Maintenance: Periodically treat the wood with a nourishing oil (e.g. linseed oil or mineral oil) to prevent drying out and to protect the wood.
- Storage: Store the product in a dry, well-ventilated place, not in enclosed damp spaces.

Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product for splinters or cracks in the wood before each use.
- Sharp edges: Discontinue use if the wood begins to split or crack.
- Moisture: Do not soak the product in water for extended periods, as this may cause the wood to swell or crack.
- Heat: Avoid prolonged contact with boiling liquids; wood may dry out and crack over time.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

Disposal Instructions

- Wood is a biodegradable material. Dispose of discarded wooden cutlery in the organic waste bin or take it to a composting facility.

- Damaged or treated wood (oiled or lacquered pieces) can be disposed of at a recycling centre.
- Do not dispose of the product in general waste if recycling or composting is available.

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: Blackwell Steakmesser Laguiole - Raw Black Klinge - Olivenholz - 6 Stück

Produkttitel

Blackwell Steakmesser Laguiole - Raw Black Klinge - Olivenholz - 6 Stück

Produktinhalt

- 6x Steakmesser (Klingenlänge 10 cm, Gesamtlänge 23 cm, Gewicht pro Messer 77 g)
- Geschenkverpackung
- Material: Rostfreier Stahl (Klinge) und Olivenholz (Griff)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Steak und anderen Fleischgerichten am Tisch
- Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche, um Klinge und Olivenholzgriff zu schützen
- Griffpflege: Olivenholzgriff gelegentlich mit lebensmittelechtem Öl einreiben, um das Holz in gutem Zustand zu halten
- Aufbewahrung: Messer vorzugsweise in der mitgelieferten Geschenkverpackung oder in einem Messerblock aufbewahren, nicht lose in einer Schublade
- Sicherheit: Messer sind scharf – außer Reichweite von Kindern aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt unmittelbar nach dem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen.
- Nicht spülmaschinenfest: Holz ist nicht für die Spülmaschine geeignet; dies beschädigt das Holz und verkürzt die Lebensdauer erheblich.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen sofort gründlich mit einem Tuch abtrocknen und anschließend an der Luft vollständig trocknen lassen.
- Pflege: Das Holz regelmäßig mit einem pflegenden Öl (z. B. Leinöl oder Mineralöl) behandeln, um Austrocknung zu verhindern und das Holz zu schützen.
- Aufbewahrung: Das Produkt an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, nicht in geschlossenen feuchten Räumen.

Sicherheitshinweise

- Splitter: Untersuchen Sie das Produkt vor jeder Verwendung auf Splitter oder Risse im Holz.
- Scharfe Kanten: Stellen Sie die Verwendung ein, wenn das Holz beginnt zu splintern oder Risse zeigt.
- Feuchtigkeit: Das Produkt nicht über längere Zeit in Wasser einweichen, da das Holz quellen oder reißen kann.
- Hitze: Längeren Kontakt mit kochenden Flüssigkeiten vermeiden; Holz kann mit der Zeit austrocknen und reißen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Holz ist ein biologisch abbaubares Material. Entsorgen Sie ausgedientes Holzbesteck im Biomüll oder bringen Sie es zu einer Kompostieranlage.
- Beschädigtes oder behandeltes Holz (geölte oder lackierte Teile) kann über den Wertstoffhof entsorgt werden.
- Entsorgen Sie das Produkt nicht im Restmüll, wenn Recycling oder Kompostierung möglich ist.

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: Blackwell Couteaux à Steak Laguiole - Lame Raw Black - Bois d'Olivier - Lot de 6

Titre du produit

Blackwell Couteaux à Steak Laguiole - Lame Raw Black - Bois d'Olivier - Lot de 6

Contenu du produit

- 6x Couteau à steak (Longueur de lame 10 cm, Longueur totale 23 cm, Poids par couteau 77 g)
- Emballage cadeau
- Matériau : Acier inoxydable (lame) et bois d'olivier (manche)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour couper le steak et autres plats de viande à table
- Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement pour protéger la lame et le manche en bois d'olivier
- Entretien du manche : Traiter occasionnellement le manche en bois d'olivier avec une huile alimentaire pour le maintenir en bon état
- Rangement : Conserver les couteaux de préférence dans l'emballage cadeau fourni ou dans un bloc à couteaux, pas en vrac dans un tiroir
- Sécurité : Les couteaux sont tranchants – tenir hors de portée des enfants

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver le produit à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Non adapté au lave-vaisselle : Le bois n'est pas adapté au lave-vaisselle ; cela endommage le bois et réduit considérablement sa durée de vie.
- Séchage : Sécher soigneusement le produit avec un chiffon immédiatement après le lavage, puis laisser sécher à l'air libre.
- Entretien : Traiter périodiquement le bois avec une huile nourrissante (par ex. huile de lin ou huile minérale) pour éviter le dessèchement et protéger le bois.
- Rangement : Conserver le produit dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des espaces humides fermés.

Consignes de sécurité

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures dans le bois.
- Bords tranchants : Cessez d'utiliser le produit si le bois commence à se fendre ou à se fissurer.
- Humidité : Ne pas laisser tremper le produit dans l'eau de manière prolongée, cela peut faire gonfler ou fissurer le bois.
- Chaleur : Évitez un contact prolongé avec des liquides bouillants ; le bois peut se dessécher et se fissurer avec le temps.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Le bois est un matériau biodégradable. Jetez les couverts en bois usagés dans la poubelle de déchets organiques ou apportez-les à une installation de compostage.
- Le bois endommagé ou traité (pièces huilées ou laquées) peut être déposé dans une déchetterie.
- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères si le recyclage ou le compostage est disponible.

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.

ES Manual de usuario: Blackwell Cuchillos para Carne Laguiole - Hoja Raw Black - Madera de Olivo - Set de 6

Título del producto

Blackwell Cuchillos para Carne Laguiole - Hoja Raw Black - Madera de Olivo - Set de 6

Contenido del producto

- 6x Cuchillo para carne (Longitud de hoja 10 cm, Longitud total 23 cm, Peso por cuchillo 77 g)
- Embalaje de regalo
- Material: Acero inoxidable (hoja) y madera de olivo (mango)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar carne a la parrilla y otros platos de carne en la mesa
- Apto para lavavajillas: No – lavar solo a mano para proteger la hoja y el mango de madera de olivo
- Cuidado del mango: Tratar ocasionalmente el mango de madera de olivo con aceite apto para uso alimentario para mantenerlo en buen estado
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos preferiblemente en el embalaje de regalo incluido o en un taco portacuchillos, no sueltos en un cajón
- Seguridad: Los cuchillos son afilados – mantener fuera del alcance de los niños

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el producto a mano inmediatamente después de su uso con agua caliente y un detergente suave.
- No apto para lavavajillas: La madera no es apta para el lavavajillas; esto daña la madera y reduce considerablemente su vida útil.
- Secado: Seque el producto inmediatamente después del lavado con un paño y deje que se seque completamente al aire.
- Mantenimiento: Trate periódicamente la madera con un aceite nutritivo (p. ej., aceite de linaza o aceite mineral) para evitar el resecado y proteger la madera.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y bien ventilado, no en espacios cerrados y húmedos.

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas en la madera.
- Bordes afilados: Deje de usar el producto si la madera comienza a astillarse o agrietarse.
- Humedad: No deje el producto en remojo durante períodos prolongados, ya que la madera puede hincharse o agrietarse.
- Calor: Evite el contacto prolongado con líquidos hirviendo; la madera puede resecarse y agrietarse con el tiempo.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- La madera es un material biodegradable. Deposite los cubiertos de madera usados en el cubo de residuos orgánicos o llévelos a una instalación de compostaje.
- La madera dañada o tratada (piezas aceitadas o lacadas) puede depositarse en un punto limpio.
- No deseche el producto en la basura general si existe la posibilidad de reciclaje o compostaje.

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.

DA Brugsanvisning: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Produkttitel

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Produktets indhold

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Sikkerhedsinstruktioner

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

IT Manuale d'uso: Blackwell Coltelli da Bistecca Laguiole - Lama Raw Black - Legno d'Ulivo - Set da 6

Titolo del prodotto

Blackwell Coltelli da Bistecca Laguiole - Lama Raw Black - Legno d'Ulivo - Set da 6

Contenuto del prodotto

- 6x Coltello da bistecca (Lunghezza lama 10 cm, Lunghezza totale 23 cm, Peso per coltello 77 g)
- Confezione regalo
- Materiale: Acciaio inossidabile (lama) e legno d'ulivo (manico)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare bistecche e altri piatti a base di carne a tavola
- Lavabile in lavastoviglie: No – lavare solo a mano per proteggere la lama e il manico in legno d'ulivo
- Cura del manico: Trattare occasionalmente il manico in legno d'ulivo con olio alimentare per mantenerlo in buone condizioni
- Conservazione: Conservare i coltelli preferibilmente nella confezione regalo inclusa o in un blocco portacoltelli, non sciolti in un cassetto
- Sicurezza: I coltelli sono affilati – tenere fuori dalla portata dei bambini

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il prodotto a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il legno non è adatto alla lavastoviglie; ciò danneggia il legno e ne riduce significativamente la durata.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente il prodotto con un panno subito dopo il lavaggio, quindi lasciarlo asciugare completamente all'aria.
- Manutenzione: Trattare periodicamente il legno con un olio nutriente (es. olio di lino o olio minerale) per prevenire il disseccamento e proteggere il legno.
- Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato, non in ambienti chiusi e umidi.

Istruzioni di sicurezza

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe nel legno.
- Bordi taglienti: Interrompere l'uso se il legno inizia a scheggiarsi o a presentare crepe.
- Umidità: Non lasciare il prodotto a mollo in acqua per periodi prolungati, poiché il legno potrebbe gonfiarsi o creparsi.
- Calore: Evitare il contatto prolungato con liquidi bollenti; il legno può seccarsi e creparsi nel tempo.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno è un materiale biodegradabile. Smaltire le posate in legno usate nel bidone dei rifiuti organici o portarle a un impianto di compostaggio.
- Il legno danneggiato o trattato (pezzi oliati o laccati) può essere smaltito presso un centro di raccolta rifiuti.
- Non smaltire il prodotto nei rifiuti indifferenziati se è disponibile il riciclaggio o il compostaggio.

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: Blackwell Noże do Steków Laguiole - Ostrze Raw Black - Drewno Oliwne - 6 Sztuk

Tytuł produktu

Blackwell Noże do Steków Laguiole - Ostrze Raw Black - Drewno Oliwne - 6 Sztuk

Zawartość produktu

- 6x Nóż do steków (Długość ostrza 10 cm, Długość całkowita 23 cm, Waga na nóż 77 g)
- Opakowanie prezentowe
- Materiał: Stal nierdzewna (ostrze) i drewno oliwne (rękojeść)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do krojenia steków i innych dań mięsnych przy stole
- Nadaje się do zmywarki: Nie – myć wyłącznie ręcznie, aby chronić ostrze i rękojeść z drewna oliwnego
- Pielęgnacja rękojeści: Od czasu do czasu nasmarować rękojeść z drewna oliwnego olejem spożywczym, aby utrzymać drewno w dobrym stanie
- Przechowywanie: Przechowywać noże najlepiej w dołączonej ozdobnej skrzynce lub w bloku na noże, nie luzem w szufladzie
- Bezpieczeństwo: Noże są ostre – przechowywać poza zasięgiem dzieci

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć produkt ręcznie bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń.
- Nieodpowiedni do zmywarki: Drewno nie nadaje się do zmywarki; powoduje to uszkodzenie drewna i znacznie skraca jego żywotność.
- Suszenie: Natychmiast po umyciu dokładnie osuszyć produkt ściereczką, a następnie pozostawić do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.
- Konserwacja: Okresowo pielęgnować drewno odpowiednim olejem (np. olejem lnianym lub mineralnym), aby zapobiec wysychaniu i chronić drewno.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, nie w zamkniętych wilgotnych pomieszczeniach.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć w drewnie.
- Ostre krawędzie: Zaprzestań używania produktu, jeśli drewno zaczyna się łupać lub pękać.
- Wilgoć: Nie moczyć produktu w wodzie przez dłuższy czas, gdyż może to spowodować pęcznienie lub pękanie drewna.
- Ciepło: Unikaj długotrwałego kontaktu z wrzącymi cieczami; drewno może z czasem wysychać i pękać.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Drewno jest materiałem biodegradowalnym. Zużyte drewniane sztuczce wyrzucaj do pojemnika na odpady organiczne lub dostarcz do kompostowni.
- Uszkodzone lub impregnowane drewno (naoliwione lub lakierowane) można oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów (PSZOK).
- Nie wyrzucaj produktu do odpadów zmieszanych, jeśli dostępne jest recykling lub kompostowanie.

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.

FI Käyttöopas: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Tuotteen nimi

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Tuotteen sisältö

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Turvallisuusohjeet

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

CS Návod k použití: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Název výrobku

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Obsah výrobku

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Bezpečnostní pokyny

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

HU Használati útmutató: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Termék neve

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

A termék tartalma

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Biztonsági utasítások

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

PT Manual do utilizador: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Título do produto

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Conteúdo do produto

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Instruções de segurança

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

NO Bruksanvisning: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Produkttitel

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Produktinnhold

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

RO Manual de utilizare: Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Titlul produsului

Blackwell Steakmessen Laguiole - Raw Black Lemmet - Olijfhout - 6 Stuks

Conținutul produsului

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht per mes 77 g)
- Geschenkverpakking
- Materiaal: Roestvrij staal (lemmet) en olijfhout (handvat)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steak en andere vleesgerechten aan tafel
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen om het lemmet en het olijfhouten handvat te beschermen
- Onderhoud handvat: Olijfhout af en toe insmeren met voedingsveilige olie om het hout in goede conditie te houden
- Opbergen: Bewaar de messen bij voorkeur in de meegeleverde geschenkverpakking of in een messenblok, niet los in een la
- Veiligheid: Messen zijn scherp – buiten bereik van kinderen houden

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was het product direct na gebruik met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Niet voor de vaatwasser: Hout is niet geschikt voor de vaatwasser; dit beschadigt het hout en verkort de levensduur aanzienlijk.
- Drogen: Droog het product direct na het wassen grondig af met een doek en laat het daarna aan de lucht drogen.
- Onderhoud: Behandel het hout periodiek met een voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om uitdroging te voorkomen en het hout te beschermen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, niet in afgesloten vochtige ruimtes.

Instrucțiuni de siguranță

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren in het hout.
- Scherpe randen: Stop het gebruik als het hout begint te splijten of scheuren vertoont.
- Vocht: Laat het product niet langdurig in water weken, dit kan het hout doen zwellen of barsten.
- Hitte: Niet gebruiken als roerlepel in kokende vloeistoffen gedurende langere tijd; hout kan op den duur uitdrogen en barsten.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Hout is een biologisch afbreekbaar materiaal. Gooi afgedankt houten bestek bij de GFT-bak of breng het naar een composteerinstallatie.
- Beschadigd of behandeld hout (geoliede of gelakte exemplaren) kunt u afvoeren via de milieustraat.
- Gooi het product niet bij het restafval als recycling of compostering beschikbaar is.

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.

SV Bruksanvisning: Blackwell Steakknivar Laguiole - Raw Black Blad - Olivträ - 6 Stycken

Produkttitel

Blackwell Steakknivar Laguiole - Raw Black Blad - Olivträ - 6 Stycken

Produktinnehåll

- 6x Stekkniv (Bladlängd 10 cm, Total längd 23 cm, Vikt per kniv 77 g)
- Presentförpackning
- Material: Rostfritt stål (blad) och olivträ (handtag)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära biff och andra köträtter vid bordet
- Diskmaskinssäker: Nej – diskas endast för hand för att skydda bladet och handtaget av olivträ
- Skötsel av handtag: Behandla olivträhandtaget då och då med livsmedelsgodkänd olja för att hålla träet i gott skick
- Förvaring: Förvara knivarna helst i den medföljande presentförpackningen eller i ett knivblock, inte löst i en låda
- Säkerhet: Knivarna är vassa – förvaras utom räckhåll för barn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska produkten för hand direkt efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Ej diskmaskinsäker: Trä är inte lämpligt för diskmaskinen; detta skadar träet och förkortar dess livslängd avsevärt.
- Torkning: Torka produkten noggrant med en duk direkt efter diskning och låt den sedan lufttorka helt.
- Underhåll: Behandla träet regelbundet med en vårdande olja (t.ex. linolja eller mineralolja) för att förhindra uttorkning och skydda träet.
- Förvaring: Förvara produkten på en torr, välventilerad plats, inte i slutna fuktiga utrymmen.

Säkerhetsinstruktioner

- Splitter: Inspektera produkten före varje användning för splitter eller sprickor i träet.
- Vassa kanter: Sluta använda produkten om träet börjar spricka eller få sprickor.
- Fukt: Blötlägg inte produkten i vatten under längre tid, eftersom detta kan få träet att svälla eller spricka.
- Värme: Undvik långvarig kontakt med kokande vätskor; trä kan torka ut och spricka med tiden.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Trä är ett biologiskt nedbrytbart material. Kasserade träbestick kan läggas i kompostbehållaren eller lämnas till en komposteringsanläggning.

- Skadat eller behandlat trä (olja eller lackerade delar) kan lämnas till en återvinningscentral.
- Kasta inte produkten i restavfallet om återvinning eller kompostering finns tillgänglig.

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.