

NL Handleiding: Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Producttitel

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Inhoud van het product

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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.

Leeftijdsrestricties

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.

User Manual: Blackwell Steak Cutlery Laguiole - Steak Knives & Steak Forks - Pakkawood - 12 Pieces

Product Title

Blackwell Steak Cutlery Laguiole - Steak Knives & Steak Forks - Pakkawood - 12 Pieces

Contents of the Product

- 6x Steak Knife (Blade length 10 cm, Total length 23 cm, Weight 77 grams)
- 6x Steak Fork (Total length 22 cm, Height 2 cm, Width 3 cm, Weight 87 grams)
- Material: Stainless steel with handles of wood (pakkawood)

User Instructions

- Use: Ideal for cutting and eating steaks and other meat dishes
- Blade type: Smooth (non-serrated) blade for effortless cutting through meat
- Dishwasher safe: No – hand wash only
- Cleaning: Wash with lukewarm water and mild detergent, then dry immediately and thoroughly
- Storage: Store dry and away from moisture to protect the wooden handles
- Sharp knives: Handle with care; the knives feature a sharp smooth blade

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 Steakbesteck Laguiole - Steakmesser & Steakgabeln - Pakkaholz - 12 Stück

Produkttitel

Blackwell Steakbesteck Laguiole - Steakmesser & Steakgabeln - Pakkaholz - 12 Stück

Produktinhalt

- 6x Steakmesser (Klingenlänge 10 cm, Gesamtlänge 23 cm, Gewicht 77 Gramm)
- 6x Steakgabel (Gesamtlänge 22 cm, Höhe 2 cm, Breite 3 cm, Gewicht 87 Gramm)
- Material: Edelstahl mit Griffen aus Holz (Pakkaholz)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden und Essen von Steaks und anderen Fleischgerichten
- Klingentyp: Glatte (nicht gezahnte) Klinge für müheloses Schneiden durch Fleisch
- Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche
- Reinigung: Mit lauwarmem Wasser und millem Spülmittel waschen, anschließend sofort gut abtrocknen
- Aufbewahrung: Trocken und fern von Feuchtigkeit lagern, um die Holzgriffe zu schützen
- Scharfe Messer: Vorsichtig handhaben; die Messer haben eine scharfe, glatte Klinge

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.

FR Manuel d'utilisation: Blackwell Couverts à Steak Laguiole - Couteaux & Fourchettes à Steak - Bois Pakka - 12 Pièces

Titre du produit

Blackwell Couverts à Steak Laguiole - Couteaux & Fourchettes à Steak - Bois Pakka - 12 Pièces

Contenu du produit

- 6x Couteau à steak (Longueur lame 10 cm, Longueur totale 23 cm, Poids 77 grammes)
- 6x Fourchette à steak (Longueur totale 22 cm, Hauteur 2 cm, Largeur 3 cm, Poids 87 grammes)
- Matériau : Acier inoxydable avec manches en bois (bois pakka)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour couper et manger des steaks et autres plats de viande
- Type de lame : Lame lisse (non dentelée) pour couper la viande sans effort
- Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main uniquement
- Nettoyage : Laver à l'eau tiède avec un détergent doux, puis sécher immédiatement et soigneusement
- Rangement : Conserver dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité pour protéger les manches en bois
- Couteaux tranchants : Manipuler avec précaution ; les couteaux sont équipés d'une lame lisse et tranchante

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.

Manual de usuario: Blackwell Cubiertos para Carne Laguiole - Cuchillos & Tenedores para Carne - Madera Pakka - 12 Piezas

Título del producto

Blackwell Cubiertos para Carne Laguiole - Cuchillos & Tenedores para Carne - Madera Pakka - 12 Piezas

Contenido del producto

- 6x Cuchillo para carne (Longitud de hoja 10 cm, Longitud total 23 cm, Peso 77 gramos)
- 6x Tenedor para carne (Longitud total 22 cm, Altura 2 cm, Anchura 3 cm, Peso 87 gramos)
- Material: Acero inoxidable con mangos de madera (madera pakka)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar y comer filetes y otros platos de carne
- Tipo de hoja: Hoja lisa (sin sierra) para cortar la carne sin esfuerzo
- Apto para lavavajillas: No – solo lavado a mano
- Limpieza: Lavar con agua tibia y detergente suave, luego secar inmediata y minuciosamente
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y alejado de la humedad para proteger los mangos de madera
- Cuchillos afilados: Manipular con cuidado; los cuchillos tienen una hoja lisa y afilada

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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Produkttitel

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Produktets indhold

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Posate da Bistecca Laguiole - Coltelli & Forchette da Bistecca - Legno Pakka - 12 Pezzi

Titolo del prodotto

Blackwell Posate da Bistecca Laguiole - Coltelli & Forchette da Bistecca - Legno Pakka - 12 Pezzi

Contenuto del prodotto

- 6x Coltello da bistecca (Lunghezza lama 10 cm, Lunghezza totale 23 cm, Peso 77 grammi)
- 6x Forchetta da bistecca (Lunghezza totale 22 cm, Altezza 2 cm, Larghezza 3 cm, Peso 87 grammi)
- Materiale: Acciaio inossidabile con manici in legno (legno pakka)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare e mangiare bistecche e altri piatti di carne
- Tipo di lama: Lama liscia (non seghettata) per tagliare la carne senza sforzo
- Adatto alla lavastoviglie: No – solo lavaggio a mano
- Pulizia: Lavare con acqua tiepida e detergente delicato, quindi asciugare immediatamente e accuratamente
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e lontano dall'umidità per proteggere i manici in legno
- Coltelli affilati: Maneggiare con cura; i coltelli sono dotati di una lama liscia e affilata

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 Sztućce do Steków Laguiole - Noże & Widelce do Steków - Drewno Pakka - 12 Sztuk

Tytuł produktu

Blackwell Sztućce do Steków Laguiole - Noże & Widelce do Steków - Drewno Pakka - 12 Sztuk

Zawartość produktu

- 6x Nóż do steków (Długość ostrza 10 cm, Całkowita długość 23 cm, Waga 77 gramów)
- 6x Widelec do steków (Całkowita długość 22 cm, Wysokość 2 cm, Szerokość 3 cm, Waga 87 gramów)
- Materiał: Stal nierdzewna z uchwytami z drewna (drewno pakka)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do krojenia i spożywania steków oraz innych dań mięsnych
- Typ ostrza: Gładkie ostrze (bez ząbkowania) do łatwego krojenia mięsa
- Nadaje się do zmywarki: Nie – wyłącznie mycie ręczne
- Czyszczenie: Myć letnią wodą z łagodnym detergentem, następnie natychmiast dokładnie osuszyć
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci, aby chronić drewniane uchwyty
- Ostre noże: Obchodzić się ostrożnie; noże mają ostre, gładkie ostrze

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: Zaprześć użycia 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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Tuotteen nimi

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Tuotteen sisältö

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Název výrobku

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Obsah výrobku

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Termék neve

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

A termék tartalma

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Título do produto

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Conteúdo do produto

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Produkttitel

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Produktinnhold

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Titlul produsului

Blackwell Steakbestek Laguiole - Steakmessen & Steakvorken - Pakkahout - 12 Stuks

Conținutul produsului

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 10 cm, Totale lengte 23 cm, Gewicht 77 gram)
- 6x Steakvork (Totale lengte 22 cm, Hoogte 2 cm, Breedte 3 cm, Gewicht 87 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal met handvatten van hout (pakkahout)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het snijden en eten van steaks en andere vleesgerechten
- Snijtype: Glad lemmet (niet getand) voor moeiteloos snijden door vlees
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend met de hand wassen
- Reiniging: Wassen met lauwwarm water en een mild afwasmiddel, daarna direct goed afdrogen
- Bewaring: Droog en uit de buurt van vocht bewaren om de houten handvatten te beschermen
- Gebruik van scherpe messen: Voorzichtig hanteren; de messen zijn voorzien van een scherp glad lemmet

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 Steakbestick Laguiole - Steakknivar & Steakgafflar - Pakkaträ - 12 Delar

Produkttitel

Blackwell Steakbestick Laguiole - Steakknivar & Steakgafflar - Pakkaträ - 12 Delar

Produktinnehåll

- 6x Steakkniv (Bladlängd 10 cm, Total längd 23 cm, Vikt 77 gram)
- 6x Steakgaffel (Total längd 22 cm, Höjd 2 cm, Bredd 3 cm, Vikt 87 gram)
- Material: Rostfritt stål med handtag av trä (pakkaträ)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära och äta biffar och andra köträtter
- Bladtyp: Slät (icke-taggad) egg för enkel skärning genom kött
- Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt
- Rengöring: Tvätta med ljummet vatten och mildt diskmedel, torka sedan omedelbart och noggrant
- Förvaring: Förvara torrt och skyddat från fukt för att bevara handtagen av trä
- Vassa knivar: Hantera varsamt; knivarna har en vass, slät egg

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.