

NL Handleiding: Hendi Wetsteen - Japanse Slijpsteen - Naniwa - Korrelgrootte 220/1000

Producttitel

Hendi Wetsteen - Japanse Slijpsteen - Naniwa - Korrelgrootte 220/1000

Inhoud van het product

- 1x Wetsteen dubbelzijdig (185 x 65 x 30 mm) – Korrelgrootte 220/1000
- 1x Kunststof opbergdoos
- Materiaal: Keramische steen en Kunststof

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Voor aanzetten, slijpen en herstellen van het snijvlak van keukenmessen
- Voorbereiding: Bevochtig de steen met water vóór gebruik voor optimaal resultaat
- Dubbelzijdig ontwerp: Grove kant (korrelgrootte 220) voor ernstige slijtage; fijne kant (korrelgrootte 1000) voor afwerking en onderhoud
- Handwas: Ja, aanbevolen voor langdurig gebruik
- Onderhoud: Onderhoudsvrij en duurzaam, ontworpen voor jarenlang gebruik

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct af om vlekken en verkleuring van het kunststof handvat te voorkomen.
- Vermijd: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol; dit kan het kunststof handvat beschadigen en het lemmet dof maken.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of messenslijper. Een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Kunststof handvat: Vermijd langdurig weken in water, dit kan het kunststof handvat doen verweken of loslaten.
- Opbergen: Bewaar het mes droog en op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermhoes over het lemmet.

Veiligheidsinstructies

- Scherp mes: Het lemmet is uiterst scherp. Hanteer het mes altijd voorzichtig en snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes. Bewaar nooit los in een lade.
- Snijvlak: Gebruik altijd een snijplank. Gebruik het mes nooit op harde ondergronden zoals glas, steen of keramiek.
- Kunststof handvat: Controleer regelmatig of het kunststof handvat stevig vastzit en geen scheuren vertoont. Gebruik het mes niet als het handvat beschadigd is.
- Buiten bereik van kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd het product te allen tijde buiten het bereik van kinderen.

Instructies voor verwijdering

- Het lemmet bestaat uit metaal: lever dit in bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het handvat bestaat uit kunststof: voer dit af via de plasticcontainer of breng het naar een recyclingpunt voor kunststof.
- Indien het mes niet demonteerbaar is, lever het dan als geheel in bij de milieustraat. Vraag uw gemeente naar de juiste afvalstroom.

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 het scherpe lemmet.

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: Hendi Whetstone - Japanese Sharpening Stone

- Naniwa - Grain Size 220/1000

Product Title

Hendi Whetstone - Japanese Sharpening Stone - Naniwa - Grain Size 220/1000

Contents of the Product

- 1x Double-sided Whetstone (185 x 65 x 30 mm) – Grain Size 220/1000
- 1x Plastic Storage Box
- Material: Ceramic Stone and Plastic

User Instructions

- Use: For sharpening, honing and restoring the cutting edge of kitchen knives
- Preparation: Moisten the stone with water before use for optimal results
- Double-sided design: Coarse side (grain size 220) for severe wear; fine side (grain size 1000) for finishing and maintenance
- Hand Wash: Recommended for extended durability
- Maintenance: Low maintenance and durable, designed for years of use

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and a mild detergent. Dry it immediately to prevent stains and discolouration of the plastic handle.
- Avoid: Do not use abrasive cleaners or steel wool; these can damage the plastic handle and dull the blade.
- Sharpening: Keep the blade sharp with a honing steel or knife sharpener. A sharp knife is safer than a dull one.
- Plastic handle: Avoid prolonged soaking in water, as this can soften or loosen the plastic handle.
- Storage: Store the knife dry and in a safe place, preferably in a knife block or with a protective sheath over the blade.

Safety Instructions

- Sharp blade: The blade is extremely sharp. Always handle the knife carefully and never cut towards your body.
- Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic strip, or in a protective sheath. Never store loosely in a drawer.
- Cutting surface: Always use a cutting board. Never use the knife on hard surfaces such as glass, stone, or ceramic.
- Plastic handle: Regularly check that the plastic handle is firmly attached and shows no cracks. Do not use the knife if the handle is damaged.
- Keep out of reach of children: Always keep knives out of the reach of children.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Always keep the product out of the reach of children.

Disposal Instructions

- The blade is made of metal: take it to a metal recycling point or local recycling centre.
- The handle is made of plastic: dispose of it via the plastic recycling container or take it to a plastic recycling point.
- If the knife cannot be disassembled, take it as a whole to your local recycling centre. Contact your local authority for the correct waste stream.

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 blade.

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: Hendi Wetzstein - Japanischer Schleifstein - Naniwa - Körnung 220/1000

Produkttitel

Hendi Wetzstein - Japanischer Schleifstein - Naniwa - Körnung 220/1000

Produktinhalt

- 1x Doppelseitiger Wetzstein (185 x 65 x 30 mm) – Körnung 220/1000
- 1x Kunststoff-Aufbewahrungsbox
- Material: Keramikstein und Kunststoff

Benutzeranleitung

- Verwendung: Zum Schärfen, Abziehen und Wiederherstellen der Schneidekante von Küchenmessern
- Vorbereitung: Befeuchten Sie den Stein vor Gebrauch mit Wasser für optimale Ergebnisse
- Doppelseitiges Design: Grobe Seite (Körnung 220) für starke Abnutzung; feine Seite (Körnung 1000) zum Finish und zur Wartung
- Handwäsche: Empfohlen für längere Haltbarkeit
- Wartung: Wartungsarm und langlebig, für jahrelanges Schleifen konzipiert

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie das Messer direkt nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Trocknen Sie es sofort ab, um Flecken und Verfärbungen des Kunststoffgriffs zu vermeiden.
- Vermeiden: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle; diese können den Kunststoffgriff beschädigen und die Klinge stumpf machen.
- Schärfen: Halten Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Messerschärfer scharf. Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes.
- Kunststoffgriff: Vermeiden Sie langes Einweichen in Wasser, da dies den Kunststoffgriff aufweichen oder lösen kann.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer trocken und sicher auf, vorzugsweise in einem Messerblock oder mit einer Schutzhülle über der Klinge.

Sicherheitshinweise

- Scharfe Klinge: Die Klinge ist äußerst scharf. Handhaben Sie das Messer stets vorsichtig und schneiden Sie nie in Richtung Ihres Körpers.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie Messer in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder in einer Schutzhülle auf. Niemals lose in einer Schublade aufbewahren.
- Schneidunterlage: Verwenden Sie stets ein Schneidebrett. Benutzen Sie das Messer nie auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Keramik.
- Kunststoffgriff: Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Kunststoffgriff fest sitzt und keine Risse aufweist. Benutzen Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.

- Außerhalb der Reichweite von Kindern: Bewahren Sie Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Bewahren Sie das Produkt stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgungshinweise

- Die Klinge besteht aus Metall: Geben Sie diese an einer Metallsammelstelle oder im Wertstoffhof ab.
- Der Griff besteht aus Kunststoff: Entsorgen Sie diesen über den Kunststoffrecyclingbehälter oder bringen Sie ihn zu einer Kunststoffsammelstelle.
- Wenn das Messer nicht zerlegbar ist, geben Sie es als Ganzes beim Wertstoffhof ab. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach der richtigen Entsorgung.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung das Etikett/diese Anleitung 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: Hendi Pierre à Aiguiser - Pierre à Aiguiser Japonaise - Naniwa - Granulométrie 220/1000

Titre du produit

Hendi Pierre à Aiguiser - Pierre à Aiguiser Japonaise - Naniwa - Granulométrie 220/1000

Contenu du produit

- 1x Pierre à Aiguiser Réversible (185 x 65 x 30 mm) – Granulométrie 220/1000
- 1x Boîte de Rangement en Plastique
- Matériau: Pierre Céramique et Plastique

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Pour aiguiser, affûter et restaurer le tranchant des couteaux de cuisine
- Préparation: Humidifiez la pierre avec de l'eau avant utilisation pour des résultats optimaux
- Design réversible: Côté abrasif (granulométrie 220) pour l'usure sévère; côté fin (granulométrie 1000) pour la finition et l'entretien
- Lavage à la Main: Recommandé pour une durabilité prolongée
- Entretien: Peu d'entretien et durable, conçu pour des années d'utilisation

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez-le immédiatement pour éviter les taches et la décoloration du manche en plastique.
- À éviter : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de paille de fer ; ceux-ci peuvent endommager le manche en plastique et émousser la lame.
- Affûtage : Maintenez la lame affûtée avec un fusil à aiguiser ou un affûteur. Une lame aiguisée est plus sûre qu'une lame émoussée.
- Manche en plastique : Évitez de tremper le couteau dans l'eau pendant de longues périodes, car cela peut ramollir ou desserrer le manche en plastique.
- Rangement : Rangez le couteau au sec et dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou avec un étui protecteur sur la lame.

Consignes de sécurité

- Lame tranchante : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez toujours le couteau avec précaution et ne coupez jamais en direction de votre corps.
- Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur une barre aimantée ou dans un étui de protection. Ne les rangez jamais en vrac dans un tiroir.
- Surface de découpe : Utilisez toujours une planche à découper. N'utilisez jamais le couteau sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou la céramique.
- Manche en plastique : Vérifiez régulièrement que le manche en plastique est bien fixé et ne présente pas de fissures. N'utilisez pas le couteau si le manche est endommagé.
- Hors de portée des enfants : Gardez toujours les couteaux hors de portée des enfants.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné uniquement à une utilisation par des adultes. Gardez toujours le produit hors de portée des enfants.

Instructions d'élimination

- La lame est en métal : déposez-la dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Le manche est en plastique : éliminez-le via le conteneur de recyclage plastique ou déposez-le dans un point de collecte pour plastiques.
- Si le couteau n'est pas démontable, déposez-le dans son ensemble en déchetterie. Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître la filière appropriée.

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 dues à la lame tranchante.

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: Hendi Pietra per Affilare - Pietra Giapponese - Naniwa - Granulometria 220/1000

Titolo del prodotto

Hendi Pietra per Affilare - Pietra Giapponese - Naniwa - Granulometria 220/1000

Contenuto del prodotto

- 1x Pietra per Affilare Bifacciale (185 x 65 x 30 mm) – Granulometria 220/1000
- 1x Scatola di Archiviazione in Plastica
- Materiale: Pietra Ceramica e Plastica

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Per affilare, assottigliare e ripristinare il filo dei coltelli da cucina
- Preparazione: Inumidire la pietra con acqua prima dell'uso per risultati ottimali
- Design Bifacciale: Lato ruvido (granulometria 220) per usura grave; lato fine (granulometria 1000) per finitura e manutenzione
- Lavaggio a Mano: Consigliato per durabilità prolungata
- Manutenzione: Bassa manutenzione e resistente, progettato per anni di utilizzo

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e un detergente delicato. Asciugarlo subito per evitare macchie e scolorimento del manico in plastica.
- Evitare: Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette d'acciaio; questi possono danneggiare il manico in plastica e opacizzare la lama.
- Affilatura: Mantenere la lama affilata con un acciaino o un affilacoltelli. Una lama affilata è più sicura di una lama opaca.
- Manico in plastica: Evitare l'ammollo prolungato in acqua, poiché ciò può ammorbidire o allentare il manico in plastica.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un blocco portacoltelli o con un fodero protettivo sulla lama.

Istruzioni di sicurezza

- Lama affilata: La lama è estremamente affilata. Maneggiare sempre il coltello con cautela e non tagliare mai in direzione del corpo.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o in una custodia protettiva. Non conservare mai alla rinfusa in un cassetto.
- Superficie di taglio: Utilizzare sempre un tagliere. Non usare mai il coltello su superfici dure come vetro, pietra o ceramica.
- Manico in plastica: Verificare regolarmente che il manico in plastica sia saldamente fissato e non presenti crepe. Non utilizzare il coltello se il manico è danneggiato.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini: Tenere sempre i coltelli fuori dalla portata dei bambini.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- La lama è in metallo: portarla a un punto di raccolta per rifiuti metallici o al centro di riciclaggio locale.
- Il manico è in plastica: smaltirlo tramite il contenitore per il riciclaggio della plastica o portarlo a un punto di raccolta per plastiche.
- Se il coltello non è smontabile, consegnarlo nella sua interezza al centro di riciclaggio locale. Contattare il proprio comune per il corretto flusso di rifiuti.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste 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 dovuti alla lama affilata.

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: Hendi Kamień do Ostrzenia - Japoński Kamień Ostrzący - Naniwa - Ziarnistość 220/1000

Tytuł produktu

Hendi Kamień do Ostrzenia - Japoński Kamień Ostrzący - Naniwa - Ziarnistość 220/1000

Zawartość produktu

- 1x Kamień do Ostrzenia Dwustronny (185 x 65 x 30 mm) – Ziarnistość 220/1000
- 1x Plastikowe Pudełko do Przechowywania
- Materiał: Kamień Ceramiczny i Plastik

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Do ostrzenia, honing'u i przywracania ostrości ostrzu noży kuchennych
- Przygotowanie: Zwilż kamień wodą przed użyciem dla uzyskania optymalnych wyników
- Design Dwustronny: Strona szorstka (ziarnistość 220) dla poważnego zużycia; strona fina (ziarnistość 1000) do wykończenia i konserwacji
- Mycie Ręczne: Zalecane dla wydłużonej trwałości
- Konserwacja: Niska konserwacja i trwały, przeznaczony do wieloletniego użytku

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Natychmiast go wysusz, aby zapobiec plamom i odbarwieniu plastikowej rękojeści.
- Unikaj: Nie używaj środków ściernych ani druciaków; mogą one uszkodzić plastikową rękojeść i stępić ostrze.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrze w odpowiedniej ostrości za pomocą ostrzałki lub stalki do noży. Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tęp.
- Plastikowa rękojeść: Unikaj długotrwałego moczenia w wodzie, ponieważ może to zmiękczyć lub poluzować plastikową rękojeść.
- Przechowywanie: Przechowuj nóż suchą i w bezpiecznym miejscu, najlepiej w bloku na noże lub z pokrowcem ochronnym na ostrzu.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostra krawędź: Ostrze jest niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nożem ostrożnie i nigdy nie krój w kierunku swojego ciała.
- Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w pokrowcu ochronnym. Nigdy nie przechowuj luzem w szufladzie.
- Powierzchnia do krojenia: Zawsze używaj deski do krojenia. Nigdy nie używaj noża na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub ceramika.
- Plastikowa rękojeść: Regularnie sprawdzaj, czy plastikowa rękojeść jest mocno osadzona i nie wykazuje pęknięć. Nie używaj noża, jeśli rękojeść jest uszkodzona.
- Przechowywać z dala od dzieci: Zawsze trzymaj noże z dala od zasięgu dzieci.

Ograniczenia wiekowe

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku przez dorosłych. Zawsze trzymaj produkt z dala od zasięgu dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Ostrze jest wykonane z metalu: oddaj je do punktu zbiórki złomu lub centrum recyklingu.
- Rękojeść jest wykonana z tworzywa sztucznego: wyrzuć ją do pojemnika na plastik lub oddaj do punktu recyklingu tworzyw sztucznych.
- Jeśli noża nie można rozmontować, oddaj go w całości do punktu selektywnej zbiórki odpadów (PSZOK). Skontaktuj się z lokalnym urzędem w celu uzyskania informacji o właściwym strumieniu odpadów.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać z dala od dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża nosić rękawice ochronne.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych skaleczeń spowodowanych ostrym ostrzem.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Hendi Piedra de Afilarse - Piedra de Afilarse Japonesa - Naniwa - Granulometría 220/1000

Título del producto

Hendi Piedra de Afilarse - Piedra de Afilarse Japonesa - Naniwa - Granulometría 220/1000

Contenido del producto

- 1x Piedra de Afilarse Reversible (185 x 65 x 30 mm) – Granulometría 220/1000
- 1x Caja de Almacenamiento de Plástico
- Material: Piedra Cerámica y Plástico

Instrucciones de uso

- Uso: Para afilar, pulir y restaurar el filo de los cuchillos de cocina
- Preparación: Humedezca la piedra con agua antes de usar para resultados óptimos
- Diseño Reversible: Lado áspero (granulometría 220) para desgaste grave; lado fino (granulometría 1000) para acabado y mantenimiento
- Lavado a Mano: Recomendado para mayor durabilidad
- Mantenimiento: Bajo mantenimiento y duradero, diseñado para años de uso

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y un detergente suave. Séquelo de inmediato para evitar manchas y decoloración del mango de plástico.
- Evite: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de acero; pueden dañar el mango de plástico y desafilarse la hoja.
- Afilado: Mantenga la hoja afilada con una chaira o un afilador de cuchillos. Una hoja afilada es más segura que una hoja desafilada.
- Mango de plástico: Evite remojar el cuchillo en agua durante períodos prolongados, ya que esto puede ablandar o aflojar el mango de plástico.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo seco y en un lugar seguro, preferiblemente en un taco portacuchillos o con una funda protectora sobre la hoja.

Instrucciones de seguridad

- Hoja afilada: La hoja es extremadamente afilada. Manipule siempre el cuchillo con cuidado y nunca corte en dirección a su cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en una tira magnética o en una funda protectora. Nunca los guarde sueltos en un cajón.
- Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar. No utilice nunca el cuchillo sobre superficies duras como vidrio, piedra o cerámica.
- Mango de plástico: Compruebe regularmente que el mango de plástico esté firmemente sujeto y no presente grietas. No utilice el cuchillo si el mango está dañado.
- Mantener fuera del alcance de los niños: Mantenga siempre los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Restricciones de edad

Este producto está destinado únicamente al uso por parte de adultos. Mantenga siempre el producto fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de eliminación

- La hoja es de metal: llévela a un punto de recogida de residuos metálicos o a un centro de reciclaje.
- El mango es de plástico: deséchelo a través del contenedor de reciclaje de plástico o llévelo a un punto de recogida de plásticos.
- Si el cuchillo no es desmontable, llévelo completo al punto limpio. Consulte con su ayuntamiento el flujo de residuos adecuado.

Advertencias

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

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves por la hoja afilada.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

SV Bruksanvisning: Hendi Slipsten - Japansk Slipsten - Naniwa - Kornstorlek 220/1000

Produkttitel

Hendi Slipsten - Japansk Slipsten - Naniwa - Kornstorlek 220/1000

Produktinnehåll

- 1x Dubbelsidig Slipsten (185 x 65 x 30 mm) – Kornstorlek 220/1000
- 1x Plastisk Förvaringsbox
- Material: Keramiksten och Plast

Användarinstruktioner

- Användning: För att vässa, slipa och återställa skärskärpan på köksknivars
- Förberedelse: Fukta stenen med vatten före användning för optimalt resultat
- Dubbelsidig Design: Grov sida (kornstorlek 220) för svårt slitage; fin sida (kornstorlek 1000) för finish och underhåll
- Handtvätt: Rekommenderas för utökat hållbarhet
- Underhåll: Lågt underhåll och hållbar, utformad för års användning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka av den direkt för att undvika fläckar och missfärgning av plasthandtaget.
- Undvik: Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull; dessa kan skada plasthandtaget och göra bladet matt.
- Slipning: Håll bladet vasst med ett bryne eller knivslip. En vass kniv är säkrare än en slö kniv.
- Plasthandtag: Undvik långvarig blötläggning i vatten, eftersom detta kan mjuka upp eller lossa plasthandtaget.
- Förvaring: Förvara kniven torr och på ett säkert ställe, helst i ett knivblock eller med ett skyddsfodral över bladet.

Säkerhetsinstruktioner

- Vass egg: Bladet är extremt vasst. Hantera alltid kniven varsamt och skär aldrig i riktning mot kroppen.
- Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetlist eller i ett skyddsfodral. Förvara aldrig löst i en låda.
- Skäryta: Använd alltid en skärbräda. Använd aldrig kniven på hårda underlag som glas, sten eller keramik.
- Plasthandtag: Kontrollera regelbundet att plasthandtaget sitter ordentligt fast och inte visar sprickor. Använd inte kniven om handtaget är skadat.
- Utom räckhåll för barn: Förvara alltid knivar utom räckhåll för barn.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Bladet är tillverkat av metall: lämna det till en insamlingsplats för metallsrot eller återvinningscentral.
- Handtaget är tillverkat av plast: kassera det via plaståtervinningskärlet eller lämna det till en återvinningspunkt för plast.
- Om kniven inte kan demonteras, lämna den i sin helhet till återvinningscentralen. Kontakta din kommun för information om rätt avfallsflöde.

Varningar

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

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för allvarliga skärsår från det vassa bladet.

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.