

NL Handleiding: Laguiole Style de Vie Steakmessen Premium Line Dark Wood - 6 stuks

Producttitel

Laguiole Style de Vie Steakmessen Premium Line Dark Wood - 6 stuks

Inhoud van het product

- 6x Steakmes (Lemmetlengte 110 mm, Totale lengte 240 mm)
- Materiaal: Roestvrij staal (RVS) en Hout
- Dikte lemmet: 18 mm

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van steaks, vlees en andere voedingsmiddelen
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor optimale duurzaamheid
- Scherp lemmet: Gebruik voorzichtig bij handwas om snijwonden te voorkomen
- Opslag: Opbergen op een veilige plaats om beschadigingen aan het lemmet te voorkomen

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: Laguiole Style de Vie Steak Knives Premium Line Dark Wood - Set of 6

Product Title

Laguiole Style de Vie Steak Knives Premium Line Dark Wood - Set of 6

Contents of the Product

- 6x Steak Knife (Blade length 110 mm, Total length 240 mm)
- Material: Stainless Steel and Wood
- Blade thickness: 18 mm

User Instructions

- Use: Ideal for cutting steaks, meat and other food items
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing recommended for optimal durability
- Sharp blade: Handle with care when washing to prevent cuts
- Storage: Store safely to prevent damage to the 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: Laguiole Style de Vie Steakmesser Premium Line Dark Wood - 6er Set

Produkttitel

Laguiole Style de Vie Steakmesser Premium Line Dark Wood - 6er Set

Produktinhalt

- 6x Steakmesser (Klingenlänge 110 mm, Gesamtlänge 240 mm)
- Material: Edelstahl und Holz
- Klingenstärke: 18 mm

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Steaks, Fleisch und anderen Lebensmitteln
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handwäsche empfohlen für optimale Haltbarkeit
- Scharfe Klinge: Beim Waschen vorsichtig handhaben, um Schnittgefahr zu vermeiden
- Lagerung: Sicher lagern, um Beschädigungen an der Klinge zu vermeiden

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: Couteaux à Steak Laguiole Style de Vie Premium Line Dark Wood - Ensemble de 6

Titre du produit

Couteaux à Steak Laguiole Style de Vie Premium Line Dark Wood - Ensemble de 6

Contenu du produit

- 6x Couteau à steak (Longueur de lame 110 mm, Longueur totale 240 mm)
- Matériau: Acier inoxydable et Bois
- Épaisseur de lame: 18 mm

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour couper les steaks, la viande et autres aliments
- Lave-vaisselle: Oui, mais lavage à la main recommandé pour une durabilité optimale
- Lame tranchante: Manipuler avec soin lors du lavage pour éviter les coupures
- Rangement: Ranger en sécurité pour éviter les dommages à la lame

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.

IT Manuale d'uso: Laguiole Style de Vie Coltelli da Bistecca Premium Line Dark Wood - Set di 6

Titolo del prodotto

Laguiole Style de Vie Coltelli da Bistecca Premium Line Dark Wood - Set di 6

Contenuto del prodotto

- 6x Coltello da bistecca (Lunghezza lama 110 mm, Lunghezza totale 240 mm)
- Materiale: Acciaio inossidabile e Legno
- Spessore lama: 18 mm

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per tagliare bistecche, carni e altri alimenti
- Lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per una durata ottimale
- Lama affilata: Maneggiare con cura durante il lavaggio per evitare tagli
- Conservazione: Conservare in modo sicuro per evitare danni alla lama

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: Laguiole Style de Vie Noże do Steków Premium Line Dark Wood - Zestaw 6 szt.

Tytuł produktu

Laguiole Style de Vie Noże do Steków Premium Line Dark Wood - Zestaw 6 szt.

Zawartość produktu

- 6x Nóż do steków (Długość ostrza 110 mm, Długość całkowita 240 mm)
- Materiał: Stal nierdzewna i Drewno
- Grubość ostrza: 18 mm

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealne do krojenia steków, mięsa i innych produktów spożywczych
- Zmywarka: Tak, ale zalecane jest mycie ręczne w celu optymalnej trwałości
- Ostre ostrze: Ostrożnie obchodzić się podczas mycia, aby uniknąć ścinania
- Przechowywanie: Przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby uniknąć uszkodzenia ostrza

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.

ES Manual de usuario: Laguiole Style de Vie Cuchillos para Bistec Premium Line Dark Wood - Juego de 6

Título del producto

Laguiole Style de Vie Cuchillos para Bistec Premium Line Dark Wood - Juego de 6

Contenido del producto

- 6x Cuchillo para bistec (Longitud de la hoja 110 mm, Longitud total 240 mm)
- Material: Acero inoxidable y Madera
- Espesor de la hoja: 18 mm

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cortar bistecs, carnes y otros alimentos
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda lavado a mano para mayor durabilidad
- Hoja afilada: Manipular con cuidado al lavar para evitar cortes
- Almacenamiento: Guardar de forma segura para evitar daños en la hoja

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.

sv Bruksanvisning: Laguiole Style de Vie Grillknivar Premium Line Dark Wood - Set om 6

Produkttitel

Laguiole Style de Vie Grillknivar Premium Line Dark Wood - Set om 6

Produktinnehåll

- 6x Grillkniv (Bladvärde 110 mm, Total längd 240 mm)
- Material: Rostfritt stål och trä
- Bladtjocklek: 18 mm

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att skära biffar, kött och andra livsmedel
- Diskmaskin: Ja, men handtvätt rekommenderas för optimal hållbarhet
- Skarp blad: Hantera försiktigt vid tvätt för att undvika skärskador
- Förvaring: Förvara säkert för att undvika skador på bladet

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 (oljade 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.