

Producttitel

Forged Slagersmes Olive 25.5 cm

Inhoud van het product

- 1x Forged Slagersmes met lemmetlengte 25.5 cm en totale lengte 43.8 cm
- Lemmateriaal: Japans 440C roestvrij staal
- Handvat: Hout (olijfhout)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Snijden en portioneren van grote vleesporties, braadstukken, rollades en ander dierlijk materiaal
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Onderhoud: Onmiddellijk na gebruik schoonmaken en droog maken met een zachte doek
- Berging: Op een droge plaats bewaren om roestvorming te voorkomen
- Slijpen: Regelmatig scherpstellen aanbevolen voor optimale snijprestaties
- Hardheid lemmet: 58 HRC
- Lemmateriaal: Japans 440C roestvrij staal

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct en grondig af na het wassen.
- Niet weken: Laat het product nooit langdurig in water staan – dit veroorzaakt zwellen, scheuren en vervorming.
- Inwrijven: Behandel het hout regelmatig met voedselgeschikt olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om uitdroging te voorkomen en het hout te conditioneren.
- Geuren: Wrijf het oppervlak in met citroen en grof zout om geuren en vlekken te verwijderen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe zon of warmtebronnen.

Veiligheidsinstructies

- Splinters: Controleer het product vóór elk gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.
- Warmte: Houd houten keukengerei uit de buurt van open vuur, hete kookplaten en andere directe hittebronnen.
- Hygiëne: Gebruik geen beschadigd of gescheurd hout, omdat zich hierin bacteriën kunnen nestelen.
- Voedselveiligheid: Gebruik uitsluitend hout dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen.

Leeftijdrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Hout is biologisch afbreekbaar. Klein, onbehandeld hout kan worden gecomposteerd.
- Behandeld of geverfd hout (bijv. gelakt of geolied) hoort bij het restafval of het grofvuil – raadpleeg uw gemeente.
- Breng grotere houten producten naar de milieustraat.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Product Title

Forged Butcher's Knife Olive 25.5 cm

Contents of the Product

- 1x Forged Butcher's Knife with blade length 25.5 cm and total length 43.8 cm
- Blade material: Japanese 440C stainless steel
- Handle: Wood (olive wood)

User Instructions

- Use: Cutting and portioning large meat pieces, roasts, roulades and other meat products
- Dishwasher safe: No, hand washing recommended
- Care: Clean immediately after use and dry with a soft cloth
- Storage: Store in a dry place to prevent corrosion
- Sharpening: Regular sharpening recommended for optimal cutting performance
- Blade hardness: 58 HRC
- Blade material: Japanese 440C stainless steel

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Dry the product immediately and thoroughly after washing.
- No soaking: Never leave the product submerged in water for extended periods – this causes swelling, cracking and warping.
- Oiling: Regularly treat the wood with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to prevent drying out and to condition the wood.
- Odours: Rub the surface with lemon and coarse salt to remove odours and stains.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct sunlight or heat sources.

Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product for splinters or cracks before each use. Discontinue use if the product is damaged.
- Heat: Keep wooden kitchen utensils away from open flames, hot hobs, and other direct heat sources.
- Hygiene: Do not use cracked or damaged wood, as bacteria can harbour in crevices.
- Food safety: Only use wood that is suitable for contact with food.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted.
- Treated or painted wood (e.g. lacquered or oiled) should be disposed of as residual waste or bulky waste – consult your local authority.
- Take larger wooden products to a local recycling centre.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.

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.

Produkttitel

Forged Metzgermesser Olive 25.5 cm

Produktinhalt

- 1x Forged Metzgermesser mit Klingenlänge 25.5 cm und Gesamtlänge 43.8 cm
- Klingenmaterial: Japanischer 440C Edelstahl
- Griff: Holz (Olivenholz)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Schneiden und Portionieren von großen Fleischstücken, Braten, Rouladen und anderen Fleischprodukten
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen
- Pflege: Sofort nach Gebrauch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen
- Lagerung: An einem trockenen Ort lagern, um Korrosion zu vermeiden
- Schleifen: Regelmäßiges Schärfen für optimale Schneidleistung empfohlen
- Klingenhärte: 58 HRC
- Klingenmaterial: Japanischer 440C Edelstahl

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Das Produkt nach dem Waschen sofort und gründlich abtrocknen.
- Nicht einweichen: Das Produkt niemals längere Zeit im Wasser liegen lassen – dies führt zu Quellen, Rissen und Verformungen.
- Einölen: Das Holz regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) behandeln, um das Austrocknen zu verhindern und das Holz zu pflegen.
- Gerüche: Die Oberfläche mit Zitrone und grobem Salz einreiben, um Gerüche und Flecken zu entfernen.
- Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von direkter Sonne oder Wärmequellen.

Sicherheitshinweise

- Splitter: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder Risse. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es beschädigt ist.
- Wärme: Halten Sie Holzküchenutensilien von offenen Flammen, heißen Kochfeldern und anderen direkten Wärmequellen fern.
- Hygiene: Beschädigtes oder gerissenes Holz nicht verwenden, da sich darin Bakterien ansiedeln können.
- Lebensmittelsicherheit: Verwenden Sie ausschließlich Holz, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert werden.
- Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. lackiert oder geölt) gehört in den Restmüll oder Sperrmüll – bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde.
- Größere Holzprodukte zur lokalen Wertstoffsammelstelle bringen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.

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: Couteau de Boucher Forged Olive 25.5 cm

Titre du produit

Couteau de Boucher Forged Olive 25.5 cm

Contenu du produit

- 1x Couteau de Boucher Forged avec lame de 25.5 cm et longueur totale 43.8 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable 440C japonais
- Manche: Bois (bois d'olivier)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Découpe et portionnement de grandes pièces de viande, rôtis, roulades et autres produits carnés
- Lave-vaisselle: Non, lavage à la main recommandé
- Entretien: Nettoyer immédiatement après utilisation et sécher avec un chiffon doux
- Rangement: Stocker dans un endroit sec pour éviter la corrosion
- Affûtage: Affûtage régulier recommandé pour des performances de coupe optimales
- Dureté de la lame: 58 HRC
- Matériau de la lame: Acier inoxydable 440C japonais

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Sécher le produit immédiatement et soigneusement après le lavage.
- Ne pas faire tremper : Ne jamais laisser le produit dans l'eau pendant une période prolongée – cela entraîne gonflement, fissures et déformation.
- Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour prévenir le dessèchement et nourrir le bois.
- Odeurs : Frotter la surface avec du citron et du gros sel pour éliminer les odeurs et les taches.
- Rangement : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri du soleil direct et des sources de chaleur.

Consignes de sécurité

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Cessez d'utiliser le produit s'il est endommagé.
- Chaleur : Tenir les ustensiles de cuisine en bois à l'écart des flammes nues, des plaques de cuisson chaudes et de toute source de chaleur directe.
- Hygiène : Ne pas utiliser du bois fissuré ou endommagé, car des bactéries peuvent s'y loger.
- Sécurité alimentaire : N'utilisez que du bois adapté au contact avec les denrées alimentaires.

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 biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés.
- Le bois traité ou peint (par ex. laqué ou huilé) doit être éliminé avec les ordures ménagères ou les encombrants – renseignez-vous auprès de votre commune.
- Apporter les grands produits en bois à une déchetterie locale.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.

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: Coltello da Macellaio Forged Olive 25.5 cm

Titolo del prodotto

Coltello da Macellaio Forged Olive 25.5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da Macellaio Forged con lama 25.5 cm e lunghezza totale 43.8 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile 440C giapponese
- Manico: Legno (legno d'olivo)

Istruzioni per l'uso

- Uso: Taglio e porzionamento di grandi pezzi di carne, arrosti, bracioli e altri prodotti carnei
- Lavastoviglie: No, lavaggio a mano consigliato
- Manutenzione: Pulire immediatamente dopo l'uso e asciugare con un panno morbido
- Conservazione: Conservare in luogo asciutto per evitare la corrosione
- Affilatura: Affilatura regolare consigliata per prestazioni di taglio ottimali
- Durezza della lama: 58 HRC
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile 440C giapponese

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo il lavaggio.
- Non immergere: Non lasciare mai il prodotto in ammollo per periodi prolungati – ciò causa rigonfiamento, crepe e deformazioni.
- Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio alimentare sicuro (ad es. olio minerale o olio di lino) per prevenire l'essiccazione e condizionare il legno.
- Odori: Strofinare la superficie con limone e sale grosso per eliminare odori e macchie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta o da fonti di calore.

Istruzioni di sicurezza

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di schegge o crepe. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Calore: Tenere gli utensili da cucina in legno lontano da fiamme libere, piani cottura caldi e altre fonti di calore diretto.
- Igiene: Non utilizzare legno incrinato o danneggiato, poiché i batteri possono annidarsi nelle fessure.
- Sicurezza alimentare: Utilizzare esclusivamente legno idoneo al contatto con gli alimenti.

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 biodegradabile. Piccoli pezzi di legno non trattato possono essere compostati.
- Il legno trattato o verniciato (ad es. laccato o oliato) va smaltito come rifiuto residuo o ingombrante – consultare il proprio comune.
- Portare i prodotti in legno più grandi a un centro di raccolta locale.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.

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.

Tytuł produktu

Nóż Rzeźnika Forged Olive 25.5 cm

Zawartość produktu

- 1x Nóż Rzeźnika Forged z długością ostrza 25.5 cm i całkowitą długością 43.8 cm
- Materiał ostrza: Japońska stal nierdzewna 440C
- Rękojeść: Drewno (drewno oliwne)

Instrukcje użytkowania

- Użycie: Krojenie i porcjowanie dużych kawałków mięsa, pieczeń, rolatek i innych produktów mięsnych
- Zmywarkaautomatyczna: Nie, zalecane ręczne mycie
- Pielęgnacja: Czyścić natychmiast po użyciu i wysuszyć miękką szmatką
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, aby zapobiec korozji
- Ostrzenie: Regularne ostrzenie zalecane dla optymalnych osiągnięć cięcia
- Twardość ostrza: 58 HRC
- Materiał ostrza: Japońska stal nierdzewna 440C

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszać produkt po myciu.
- Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiaj produktu w wodzie przez dłuższy czas – powoduje to pęcznienie, pękanie i odkształcanie.
- Olejowanie: Regularnie nasączaj drewno olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (np. olejem mineralnym lub lnianym), aby zapobiec wysychaniu i kondycjonować drewno.
- Zapachy: Przetrzyj powierzchnię cytryną i grubą solą, aby usunąć zapachy i plamy.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia i źródeł ciepła.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzaj produkt pod kątem drzazg lub pęknięć. Zaprzestań używania produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Ciepło: Trzymaj drewniane przybory kuchenne z dala od otwartego ognia, gorących płyt kuchennych i innych bezpośrednich źródeł ciepła.
- Higiena: Nie używaj pękniętego ani uszkodzonego drewna, ponieważ w szczelinach mogą namnażać się bakterie.
- Bezpieczeństwo żywności: Używaj wyłącznie drewna przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

- Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieprzetworzonego drewna można kompostować.
- Drewno impregnowane lub malowane (np. lakierowane lub olejowane) należy wyrzucić jako odpad zmieszany lub wielkogabarytowy – skonsultuj się z lokalnym urzędem.
- Większe drewniane produkty należy oddać do lokalnego punktu zbiórki odpadów.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

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

Manual de usuario: Cuchillo de Carnicero Forged Olive 25.5 cm

Título del producto

Cuchillo de Carnicero Forged Olive 25.5 cm

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de Carnicero Forged con hoja de 25.5 cm y longitud total 43.8 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable 440C japonés
- Mango: Madera (madera de olivo)

Instrucciones de uso

- Uso: Corte y porcionamiento de grandes piezas de carne, asados, rellenos y otros productos cárnicos
- Lavavajillas: No, se recomienda lavado a mano
- Mantenimiento: Limpiar inmediatamente después de usar y secar con un paño suave
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco para evitar la corrosión
- Afilado: Se recomienda afilado regular para un rendimiento de corte óptimo
- Dureza de la hoja: 58 HRC
- Material de la hoja: Acero inoxidable 440C japonés

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. Secar el producto inmediata y completamente tras el lavado.
- No remojar: Nunca dejar el producto sumergido en agua durante períodos prolongados, ya que esto provoca hinchazón, grietas y deformaciones.
- Engrasado: Tratar la madera regularmente con aceite apto para uso alimentario (por ej. aceite mineral o aceite de linaza) para evitar que se seque y para acondicionar la madera.
- Olores: Frotar la superficie con limón y sal gruesa para eliminar olores y manchas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, lejos de la luz solar directa o fuentes de calor.

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o grietas. Deje de usarlo si está dañado.
- Calor: Mantenga los utensilios de cocina de madera alejados de llamas abiertas, placas de cocción calientes y otras fuentes de calor directo.
- Higiene: No utilice madera agrietada ni dañada, ya que las bacterias pueden alojarse en las grietas.
- Seguridad alimentaria: Utilice únicamente madera apta para el contacto con alimentos.

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 biodegradable. Las piezas pequeñas de madera sin tratar pueden compostarse.
- La madera tratada o pintada (por ej. lacada o aceiteada) debe desecharse como residuo general o voluminoso – consulte con su ayuntamiento.
- Lleve los productos de madera más grandes a un punto limpio local.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.

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

Produkttitel

Forged Slaktarkniv Olive 25.5 cm

Produktinnehåll

- 1x Forged Slaktarkniv med bladlängd 25.5 cm och total längd 43.8 cm
- Bladmaterial: Japansk 440C rostfritt stål
- Handtag: Trä (olivträ)

Användarinstruktioner

- Användning: Skärning och portionering av stora köttbitar, stekar, rulader och andra köttprodukter
- Diskmaskin: Nej, handtvätt rekommenderad
- Underhåll: Rengör omedelbar efter användning och torka med en mjuk trasa
- Förvaring: Förvara på en torr plats för att förebygga korrosion
- Vässning: Regelbunden vässning rekommenderas för optimal skärprestanda
- Bladets hårdhet: 58 HRC
- Bladmaterial: Japansk 440C rostfritt stål

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka produkten omedelbart och noggrant efter diskning.
- Ingen blötläggning: Låt aldrig produkten ligga i vatten under längre tid – detta orsakar svällning, sprickor och deformation.
- Inoljning: Behandla träet regelbundet med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att förhindra uttorkning och för att konditionera träet.
- Lukter: Gnid in ytan med citron och grovt salt för att ta bort lukter och fläckar.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkt sol eller värmekällor.

Säkerhetsinstruktioner

- Splittror: Kontrollera produkten för splittror eller sprickor före varje användning. Sluta använda produkten om den är skadad.
- Värme: Håll träräddskap borta från öppen eld, heta kokplattor och andra direkta värmekällor.
- Hygien: Använd inte sprucket eller skadat trä, eftersom bakterier kan samlas i sprickorna.
- Livsmedelssäkerhet: Använd endast trä som är lämpligt för kontakt med livsmedel.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

- Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras.
- Behandlat eller målat trä (t.ex. lackat eller oljebehandlat) ska lämnas som restavfall eller grovavfall – kontakta din kommun för information.
- Lämna större träprodukter till en lokal återvinningscentral.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar innan användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.

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.