

Nederlands

Producttitel

Blackwell Messenblok – 6-delig (Koksmes, Broodmes, Vleesmes, Officemes & Schilmes + Houten blok)

Inhoud van het product / de set

- 1 × Houten messenblok (zwart afgewerkt)
- 5 × roestvrijstalen messen:
 - Koksmes (chef)
 - Broodmes
 - Vleesmes (trancheermes)
 - Officemes (keuken-/universeel mes)
 - Schilmes (paring)

Gebruikersinstructies

1. Haal alle onderdelen voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaats het messenblok op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zet elk mes in de daarvoor bestemde gleuf in het blok, met het lemmet naar beneden.
4. Gebruik elk mes alleen voor de daarvoor bedoelde snijtaken (bijv. brood snijden met het broodmes, vlees met het vleesmes).
5. Snijd altijd op een snijplank om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
6. Berg messen na gebruik weer veilig in het blok op.

Onderhoud en reiniging

- Was de messen met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de messen direct af om roestvorming te voorkomen.
- Maak het houten messenblok schoon met een licht vochtige doek; onderdompelen in water wordt afgeraden.
- Indien gewenst kun je het blok af en toe behandelen met een voedselveilige olie om het hout te beschermen.
- Berg het messenblok op een droge plek, uit de buurt van directe hitte of vocht.

Veiligheidsinstructies

- Wees voorzichtig bij het hanteren van messen om snijwonden te vermijden.
- Gebruik altijd een snijplank; snijd niet in de lucht of op een oneffen ondergrond.
- Snijd altijd van uw lichaam af, niet ernaartoe.
- Raak het lemmet alleen aan wanneer dat nodig is; bewaar het veilig in het blok.
- Controleer regelmatig de messen op beschadigingen zoals barsten of losse heften; defecte messen kunnen onveilig zijn in gebruik.

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is niet geschikt voor kinderen zonder toezicht.
- Aanbevolen leeftijd: **18 jaar en ouder** bij zelfstandig gebruik vanwege het snijgevaar.

Afvalverwerking

- Messen: afvoeren via metaalrecycling of metaalafval.
- Houten messenblok: afvoeren volgens lokale richtlijnen voor houtafval of grof huisvuil.
- Verpakkingsmateriaal (karton, plastic): gescheiden inzamelen en recyclen volgens lokale recyclinginstructies.

Waarschuwingen (P-zinnen)

- **P102:** Buiten bereik van kinderen bewaren.
- **P103:** Lees de instructies vóór gebruik.
- **P202:** Gebruik niet zonder de veiligheidsinstructies te begrijpen.
- **P501:** Verwijder inhoud en verpakkingsmateriaal overeenkomstig lokale voorschriften.

Gevareninformatie (H-zinnen)

- Dit product bestaat uit keukengerei (messen en houten blok) en bevat **geen chemisch gevaarlijke stoffen**. Er zijn **geen H- of EUH-zinnen** van toepassing.

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

English

Product Title

Blackwell Knife Block – 6-Piece (Chef's Knife, Bread Knife, Carving Knife, Utility Knife & Paring Knife + Wooden Block)

Contents of the Product / Set

- 1 × Wooden knife block (black finish)
- 5 × Stainless steel knives:
 - Chef's knife
 - Bread knife
 - Carving (meat) knife
 - Utility / Office knife

- Paring / Peeling knife

User Instructions

1. Carefully remove all the components from the packaging.
2. Place the knife block on a stable, flat surface.
3. Insert each knife into its slot in the block, with the blade facing downward.
4. Use each knife only for its designated cutting tasks.
5. Always cut on a suitable cutting board to protect the blade.
6. After use, safely return each knife to its slot in the block.

Maintenance and Cleaning Instructions

- Wash the knives by hand using warm water and a mild dish soap.
- Immediately dry the knives thoroughly to prevent rust.
- Clean the wooden knife block with a damp cloth; do not submerge it in water.
- Optionally, treat the wood periodically with a food-safe oil to protect it.
- Store the block in a dry place, away from excessive moisture or heat.

Safety Instructions

- Handle knives carefully to avoid cuts.
- Always use a cutting board; avoid cutting in the air or on an unstable surface.
- Cut away from your body, never towards it.
- Avoid touching the blade unless necessary; always return knives safely into the block.
- Regularly inspect knives for damage (cracks, loose handles) — damaged knives can be dangerous.

Age Restrictions

- Not recommended for unsupervised children.
- Suggested minimum user age: **18 years old** for independent use.

Disposal Instructions

- Knives: dispose of via metal recycling channels.
- Wooden block: dispose according to local wood waste or bulky waste regulations.
- Packaging (cardboard, plastic): separate and recycle according to local recycling guidelines.

Warnings (P-statements)

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the instructions before use.
- **P202:** Do not use without understanding the safety instructions.
- **P501:** Dispose of contents and packaging in accordance with local regulations.

Hazard Information (H-statements)

- This product is kitchenware (knives + wooden block) and **contains no hazardous chemicals**.
 - No H or EUH statements apply.
-

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, you can contact customer service or the store where you purchased the product.

Deutsch

Produkttitel

Blackwell Messerblock – 6-teilig (Kochmesser, Brotmesser, Tranchiermesser, Universalmesser & Schälmesser + Holzblock)

Inhalt des Sets

- 1 × Messerblock aus Holz (schwarze Oberfläche)
- 5 × Edelstahlmesser:
 - Kochmesser
 - Brotmesser
 - Tranchiermesser (Fleisch)
 - Universalmesser / Officemesser
 - Schäl-/Pariermesser

Gebrauchsanleitung

1. Nehmen Sie alle Teile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie den Messerblock auf eine stabile, ebene Fläche.
3. Stecken Sie jedes Messer blade-down in den vorgesehenen Schlitz im Block.
4. Verwenden Sie jedes Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
5. Nutzen Sie stets ein Schneidebrett, um das Messer zu schützen.
6. Nach Gebrauch jedes Messer sicher im Block aufbewahren.

Wartung & Reinigung

- Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel von Hand reinigen.
- Messer sofort gründlich abtrocknen, um Rost zu vermeiden.
- Den Holzblock mit einem feuchten Tuch reinigen; nicht ins Wasser tauchen.
- Optional: Holz gelegentlich mit lebensmittelechtem Öl pflegen.
- Block an einem trockenen Ort lagern, fern von Feuchtigkeit oder Hitze.

Sicherheitshinweise

- Messer vorsichtig handhaben, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Immer ein Schneidebrett verwenden; Schnitte nicht in der Luft oder auf instabiler Fläche ausführen.
- Immer vom Körper weg schneiden, nicht darauf zu.
- Berühren Sie die Klinge nur bei Bedarf; Messer sicher im Block aufbewahren.
- Prüfen Sie Messer regelmäßig auf Schäden (Risse, lockere Griffe), da beschädigte Messer gefährlich sein können.

Altersbeschränkung

- Nicht für unbeaufsichtigte Kinder empfohlen.
- Empfohlenes Mindestalter für alleinige Nutzung: **18 Jahre**.

Entsorgungsanweisungen

- Messer: über Metall-Recycling entsorgen.
- Holzblock: gemäß lokalen Vorschriften für Holzabfall entsorgen.
- Verpackung (Karton, Plastik): entsprechend lokalen Recyclingrichtlinien sortieren.

Warnhinweise (P-Sätze)

- **P102:** Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch die Anweisungen lesen.
- **P202:** Nicht verwenden, ohne die Sicherheitsanweisungen zu verstehen.
- **P501:** Inhalt und Verpackung gemäß örtlichen Vorschriften entsorgen.

Gefahreninformation (H-Sätze)

- Dieses Produkt besteht aus Küchenwerkzeugen (Messer und Holzblock) und enthält **keine gefährlichen Chemikalien**.
- Es gelten **keine H- oder EUH-Sätze**.

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

Français

Titre du produit

Bloc de couteaux Blackwell – 6 pièces (Couteau de chef, Broche, Tranche, Utilitaire & Paring + Bloc en bois)

Contenu de l'ensemble

- 1 × Bloc à couteaux en bois (fini noir)
- 5 × Couteaux en acier inoxydable :
 - Couteau de chef
 - Couteau à pain
 - Couteau à trancher (viande)
 - Couteau utilitaire / universel
 - Couteau d'office / paring

Instructions d'utilisation

1. Retirez soigneusement tous les éléments de l'emballage.
2. Placez le bloc sur une surface stable et plane.
3. Insérez chaque couteau dans la fente correspondante, lame vers le bas.
4. Utilisez chaque couteau uniquement pour sa tâche spécifique.
5. Utilisez toujours une planche à découper pour protéger la lame.
6. Après utilisation, remettez chaque couteau en toute sécurité dans le bloc.

Entretien et nettoyage

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Séchez-les immédiatement de manière approfondie pour éviter la rouille.
- Nettoyez le bloc en bois avec un chiffon humide ; ne pas immerger dans l'eau.
- Optionnel : huilez périodiquement le bois avec une huile alimentaire sécurisée.
- Rangez le bloc dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité ou de la chaleur.

Consignes de sécurité

- Manipulez les couteaux avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisez toujours une planche à découper ; évitez de couper dans l'air ou sur une surface instable.
- Coupez toujours à l'écart de votre corps, jamais vers vous.
- Évitez de toucher la lame inutilement ; remettez toujours les couteaux dans le bloc.
- Vérifiez régulièrement les couteaux pour détecter d'éventuels dommages (fissures, manches desserrés), car les couteaux endommagés peuvent être dangereux.

Limitation d'âge

- Non recommandé aux enfants sans surveillance.
- Âge minimum recommandé pour usage autonome : **18 ans**.

Recyclage / élimination

- Couteaux : à jeter via les circuits de recyclage du métal.
- Bloc en bois : à éliminer selon les règles locales de déchets de bois.
- Emballage (carton, plastique) : à trier et recycler selon les consignes locales.

Avertissements (P-phrases)

- **P102** : Tenir hors de portée des enfants.
- **P103** : Lire les instructions avant usage.
- **P202** : Ne pas utiliser sans comprendre les consignes de sécurité.
- **P501** : Éliminer conformément à la réglementation locale.

Informations sur les dangers (H-phrases)

- Ce produit est un ustensile de cuisine (couteaux + bloc en bois) et **ne contient pas de substances chimiques dangereuses**.
 - Il n'y a pas de phrases H ou EUH applicables.
-

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, vous pouvez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Italiano

Titolo del prodotto

Blocco Coltelli Blackwell – 6 pezzi (Coltello da chef, Coltello da pane, Coltello da carne, Coltello universale & Coltello da sbucciatura + Bloc in legno)

Contenuto del set

- 1 × Blocco coltelli in legno (finitura nera)
- 5 × Coltelli in acciaio inossidabile:
 - Coltello da chef
 - Coltello da pane
 - Coltello da carne (trancia)
 - Coltello universale / utensile
 - Coltello da sbucciatura / paring

Istruzioni per l'uso

1. Rimuovere con cura tutti i componenti dall'imballaggio.
2. Posizionare il blocco su una superficie stabile e piana.
3. Inserire ogni coltello nella sua scanalatura, con la lama rivolta verso il basso.
4. Usare ogni coltello solo per il compito per cui è pensato.
5. Usare sempre un tagliere per proteggere la lama.
6. Dopo l'uso, riporre ogni coltello in modo sicuro nel blocco.

Manutenzione e pulizia

- Lavare i coltelli a mano con acqua tiepida e un detergente delicato.
- Asciugarli subito e con cura per evitare la ruggine.
- Pulire il blocco in legno con un panno umido; non immergerlo.
- Facoltativo: trattare il legno di tanto in tanto con olio alimentare sicuro.
- Conservare il blocco in un luogo asciutto, lontano da umidità o calore eccessivo.

Istruzioni di sicurezza

- Maneggiare i coltelli con cautela per evitare tagli.
- Usare sempre un tagliere; evitare di tagliare in aria o su superfici instabili.
- Tagliare sempre lontano dal corpo, mai verso di sé.
- Evitare di toccare la lama inutilmente; riporre sempre i coltelli nel blocco.
- Controllare regolarmente i coltelli per danni (crepe, manici allentati): i coltelli danneggiati possono essere pericolosi.

Restrizioni di età

- Non raccomandato per bambini senza supervisione.
- Età minima suggerita per uso autonomo: **18 anni**.

Smaltimento

- Coltelli: smaltire tramite il riciclo del metallo.
- Blocco in legno: smaltire secondo le normative locali per i rifiuti di legno.
- Imballaggio (cartone, plastica): riciclare secondo le direttive locali.

Avvertenze (frasi P)

- **P102:** Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- **P201:** Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- **P202:** Non usare se non si comprendono le istruzioni di sicurezza.
- **P501:** Smaltire il contenuto e l'imballaggio seguendo le normative locali.

Informazioni sui pericoli (frasi H)

- Questo prodotto è utensileria da cucina (coltelli + blocco in legno) e **non contiene sostanze chimiche pericolose**.
- Non sono applicabili frasi **H** o **EUH**.

Seguendo queste linee guida, garantisci prestazioni durature e ottimali del tuo prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, puoi contattare il servizio clienti o il punto vendita dove hai acquistato il prodotto.

Polski

Nazwa produktu

Blok noży Blackwell – zestaw 6-częściowy (Nóż kucharski, Nóż do chleba, Nóż do mięsa, Nóż uniwersalny & Nóż do obierania + Drewniany blok)

Zawartość zestawu

- 1 × Drewniany blok na noże (czarne wykończenie)
- 5 × Noże ze stali nierdzewnej:
 - Nóż kucharski (szefa kuchni)
 - Nóż do chleba
 - Nóż do mięsa (trancher)
 - Nóż uniwersalny / biurowy
 - Nóż do obierania / paring

Instrukcje użytkowania

1. Ostrożnie wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
2. Umieść blok na stabilnej, płaskiej powierzchni.
3. Włóż każdy nóż do odpowiedniej szczeliny, ostrzem w dół.
4. Używaj każdego noża tylko do przypisanego zadania.
5. Zawsze używaj deski do krojenia, by chronić ostrze.
6. Po użyciu bezpiecznie odłóż nóż z powrotem do bloku.

Konserwacja i czyszczenie

- Myj noże ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem.
- Natychmiast dokładnie osusz, aby zapobiec rdzewieniu.
- Czyść drewniany blok wilgotną ściereczką; nie zanurzaj w wodzie.
- Opcjonalnie, co jakiś czas zaolej drewno olejem spożywczym.
- Przechowuj blok w suchym miejscu, z dala od nadmiernej wilgoci lub ciepła.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostrożnie obracaj nożami, by uniknąć skaleczeń.
- Używaj zawsze deski do krojenia; unikaj cięcia w powietrzu lub na niestabilnej powierzchni.
- Ciąć zawsze od ciała, nigdy w kierunku siebie.
- Unikaj dotykania ostrza bez potrzeby; zawsze przechowuj noże w bloku.
- Regularnie sprawdzaj noże pod kątem uszkodzeń (pęknięcia, luźne uchwyty), ponieważ uszkodzony nóż może być niebezpieczny.

Ograniczenia wiekowe

- Nie zalecane dla dzieci bez nadzoru.
- Minimalny wiek do samodzielnego użycia: **18 lat**.

Utylizacja

- Noże: oddaj do recyklingu metalu.
- Drewniany blok: zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów drewnianych.
- Opakowanie (karton, plastik): segreguj i poddaj recyklingowi zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

Ostrzeżenia (P-kody)

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przeczytać instrukcje przed użyciem.
- **P202:** Nie używać bez zrozumienia instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- **P501:** Usuwać zawartość i opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami.

Informacje o zagrożeniach (H-kody)

- Produkt to przyrząd kuchenny (noże + drewniany blok) i **nie zawiera niebezpiecznych chemikaliów**.
- Nie mają zastosowania żadne frazy **H ani EUH**.

Stosując się do tych wskazówek, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność produktu. W razie pytań prosimy o kontakt z działem obsługi klienta lub sklepem, w którym dokonano zakupu.

Español

Título del producto

Bloque de Cuchillos Blackwell – 6 piezas (Cuchillo de chef, Pan, Carne, Uso general & Pelador + Bloque de madera)

Contenido del set

- 1 × Bloque de madera (acabado negro)
- 5 × Cuchillos de acero inoxidable:
 - Cuchillo de chef
 - Cuchillo de pan
 - Cuchillo para carne / trinche
 - Cuchillo universal / de oficina
 - Cuchillo pelador / paring

Instrucciones de uso

1. Retira cuidadosamente todos los componentes del embalaje.
2. Coloca el bloque sobre una superficie estable y plana.
3. Inserta cada cuchillo en su ranura correspondiente, con el filo hacia abajo.
4. Usa cada cuchillo solo para su tarea específica.
5. Siempre utiliza una tabla de cortar para proteger la hoja.
6. Después de usar, vuelve a colocar cada cuchillo con seguridad en el bloque.

Mantenimiento y limpieza

- Lava los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave.
- Sécalos completamente e inmediatamente para evitar la oxidación.
- Limpia el bloque de madera con un paño húmedo; no lo sumerjas en agua.
- Opcionalmente, trata la madera de vez en cuando con aceite apto para alimentos.
- Guarda el bloque en un lugar seco, alejado de la humedad o del calor excesivo.

Instrucciones de seguridad

- Maneja los cuchillos con cuidado para evitar cortes.
- Utiliza siempre una tabla de cortar; evita cortar en el aire o sobre superficies inestables.
- Corta siempre alejándote del cuerpo, nunca hacia ti.
- Evita tocar la hoja innecesariamente; guarda siempre los cuchillos en el bloque.
- Revisa periódicamente los cuchillos para detectar daños (grietas, mangos flojos): los cuchillos dañados pueden ser peligrosos.

Restricciones de edad

- No recomendado para niños sin supervisión.
- Edad mínima sugerida para uso independiente: **18 años**.

Eliminación / reciclaje

- Cuchillos: desechar mediante reciclaje de metal.
- Bloque de madera: desechar según las regulaciones locales para residuos de madera.
- Embalaje (cartón, plástico): separar y reciclar según las directrices locales.

Advertencias (P-frases)

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.
- **P202:** No usar sin comprender las instrucciones de seguridad.
- **P501:** Desechar conforme a las regulaciones locales.

Información de peligro (H-frases)

- Este producto es utensilio de cocina (cuchillos + bloque de madera) y **no contiene sustancias químicas peligrosas**.
- No aplican frases **H** o **EUH**.

Siguiendo estas directrices, garantizas un rendimiento duradero y óptimo de tu producto. Para más información o preguntas específicas, puedes contactar con el servicio de atención al cliente o la tienda donde compraste el producto.

Svenska

Produktnamn

Blackwell Knivblock – 6-delar (Kockkniv, Brödkniv, Trancherkniv, Universalkniv & Skalkniv + Träblock)

Innehåll i setet

- 1 × Träknivblock (svart finish)
- 5 × Rostfria köksknivar:
 - Kockkniv
 - Brödkniv
 - Trancherkniv / köttkniv
 - Universalkniv / kontorskniv
 - Skalkniv / paringkniv

Bruksanvisning

1. Ta försiktigt ut alla delar ur förpackningen.
2. Placera blocket på en stabil, plan yta.
3. Sätt varje kniv i rätt spår med bladet nedåt.
4. Använd varje kniv bara för det avsedda ändamålet.
5. Använd alltid en skärbräda för att skydda bladet.
6. Efter användning, placera tillbaka varje kniv säkert i blocket.

Underhåll och rengöring

- Diska knivarna för hand med ljummet vatten och mildt diskmedel.
- Torka dem omedelbart och noggrant för att förhindra rost.
- Rengör träblocket med en fuktig trasa; sänk inte ner det i vatten.
- Valfritt: behandla träytan då och då med livsmedelssäker olja.
- Förvara blocket på en torr plats, borta från fukt eller stark värme.

Säkerhetsinstruktioner

- Hantera knivarna försiktigt för att undvika skärsår.
- Använd alltid en skärbräda; undvik att skära i luften eller på instabila ytor.
- Skär alltid bort från kroppen, aldrig mot dig.

- Rör inte bladet onödigt; förvara knivarna alltid säkert i blocket.
- Kontrollera regelbundet knivarna för skador (sprickor, lösa handtag): skadade knivar kan vara farliga.

Åldersbegränsning

- Rekommenderas inte för barn utan tillsyn.
- Minimialder för självständig användning: **18 år**.

Avfallshantering

- Knivar: återvinns som metall.
- Träblock: kasseras enligt lokala regler för träavfall.
- Förpackning (kartong, plast): sorteras och återvinns enligt lokala riktlinjer.

Varningar (P-fraser)

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs instruktionerna före användning.
- **P202:** Använd inte utan att förstå säkerhetsinstruktionerna.
- **P501:** Kassera innehåll och förpackning enligt lokala regler.

Fara-information (H-fraser)

- Produkten är köksredskap (knivar + träblock) och innehåller **inga farliga kemikalier**.
- Inga **H- eller EUH-fraser** gäller.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av ditt produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundservice eller butiken där du köpte produkten.