

# **NL Handleiding: Yaxell Santokumes Ran 12,5 cm - 69-laags roestvrij damaststaal - canvas Micarta heft**

## **Producttitel**

Yaxell Santokumes Ran 12,5 cm - 69-laags roestvrij damaststaal - canvas Micarta heft

## **Inhoud van het product**

- 1x Yaxell Santokumes Ran (Lemmetlengte: 12,5 cm, Totale lengte: 24 cm, Gewicht: 210 gram)
- Materiaal lemmet: 69-laags roestvrij damaststaal (hardheid 60-62 HRC)
- Materiaal heft: Canvas Micarta

## **Gebruiksaanwijzingen**

- Gebruik: Ideaal voor het snijden van vlees, vis en groenten — hakken, fijnsnijden en in plakken snijden
- Slijpwijze: Dubbelzijdig geslepen
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas aanbevolen
- Reiniging: Was het mes met de hand in warm water met mild afwasmiddel en droog het direct af na gebruik
- Opslag: Bewaar het mes op een messenblok, magneetstrip of in een beschermhoes om het lemmet te beschermen
- Slijpen: Gebruik een slijpsteen of keramische slijpstaaf die geschikt is voor Japanse messen met een hardheid van 60-62 HRC
- Veiligheid: Niet geschikt voor kinderen — alleen voor gebruik door volwassenen
- Niet gebruiken voor: Het snijden op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal, en niet voor het breken van botten of bevroren voedsel

## **Onderhouds- en reinigingsinstructies**

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct na het wassen af met een droge doek.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een zachte spons en een milde azijnoplossing. Spoel daarna goed af.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen – deze beschadigen het oppervlak van het roestvrij staal.
- Slijpen: Slijp het lemmet regelmatig met een geschikte messenslijper of aanzetstaal om de snijkant scherp te houden.
- Opslag: Bewaar messen in een messenblok of op een magnetische houder om beschadiging van het lemmet te voorkomen.

## **Veiligheidsinstructies**

- Scherpe snijkant: Messen zijn extreem scherp. Hanteer altijd voorzichtig en snijd van het lichaam af.
- Opbergen: Bewaar messen in een messenblok, op een magnetische messenhouder of met een messchede – nooit los in een la.

- Kinderen: Houd messen buiten het bereik van kinderen.
- Eerste gebruik: Controleer het lemmet op bramen of scherpe randen voor eerste gebruik.
- Snijvlak: Gebruik altijd een geschikte snijplank. Snijd niet op harde ondergronden zoals glas, steen of metaal.

## **Leeftijdsrestricties**

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Houd messen buiten het bereik van kinderen.

## **Instructies voor verwijdering**

- Breng afgedankte messen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Wikkel de messen vóór het weggoien in dik papier of karton ter bescherming van afvalverwerkers.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding in uw regio.

## **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 de scherpe snijkant.

*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: Yaxell Santoku Knife Ran 12.5 cm - 69-layer stainless damascus steel - canvas Micarta handle

## **Product Title**

Yaxell Santoku Knife Ran 12.5 cm - 69-layer stainless damascus steel - canvas Micarta handle

## **Contents of the Product**

- 1x Yaxell Santoku Knife Ran (Blade length: 12.5 cm, Total length: 24 cm, Weight: 210 grams)
- Blade material: 69-layer stainless damascus steel (hardness 60-62 HRC)
- Handle material: Canvas Micarta

## **User Instructions**

- Use: Ideal for cutting meat, fish and vegetables — chopping, mincing and slicing
- Sharpening: Double-sided edge grind
- Dishwasher safe: No — hand wash only recommended
- Cleaning: Wash by hand in warm water with mild detergent and dry immediately after use
- Storage: Store on a knife block, magnetic strip or in a protective sheath to protect the blade
- Sharpening: Use a whetstone or ceramic honing rod suitable for Japanese knives with a hardness of 60-62 HRC
- Safety: Not suitable for children — for adult use only
- Do not use for: Cutting on hard surfaces such as glass, stone or metal, and not for cutting bones or frozen food

## **Maintenance and Cleaning Instructions**

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately after washing with a dry cloth.
- Stains: Remove stubborn stains with a soft sponge and a mild vinegar solution. Rinse thoroughly afterwards.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents – these will damage the stainless steel surface.
- Sharpening: Sharpen the blade regularly with a suitable knife sharpener or honing steel to maintain the cutting edge.
- Storage: Store knives in a knife block or on a magnetic holder to prevent blade damage.

## **Safety Instructions**

- Sharp blade: Knives are extremely sharp. Always handle with care and cut away from the body.
- Storage: Store knives in a knife block, on a magnetic knife holder, or with a blade guard – never loose in a drawer.
- Children: Keep knives out of the reach of children.
- First use: Inspect the blade for burrs or sharp edges before first use.
- Cutting surface: Always use a suitable cutting board. Do not cut on hard surfaces such as glass, stone, or metal.

## Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Keep knives out of the reach of children.

## Disposal Instructions

- Take discarded stainless steel knives to a metal waste collection point or recycling centre.
- Before disposal, wrap the knives in thick paper or cardboard to protect waste handlers.
- Consult your local authority for the correct waste separation guidelines in your area.

## 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 cutting edge.

*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: Yaxell Santokumesser Ran 12,5 cm - 69-lagiger rostfreier Damaszener Stahl - Canvas Micarta Griff

## **Produkttitel**

Yaxell Santokumesser Ran 12,5 cm - 69-lagiger rostfreier Damaszener Stahl - Canvas Micarta Griff

## **Produktinhalt**

- 1x Yaxell Santokumesser Ran (Klingenlänge: 12,5 cm, Gesamtlänge: 24 cm, Gewicht: 210 Gramm)
- Klingenmaterial: 69-lagiger rostfreier Damaszener Stahl (Härte 60-62 HRC)
- Griffmaterial: Canvas Micarta

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Ideal zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse — Hacken, Feinschneiden und Aufschneiden
- Schliffart: Beidseitig geschliffen
- Spülmaschinenfest: Nein — ausschließlich Handwäsche empfohlen
- Reinigung: Von Hand in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen und nach dem Gebrauch sofort abtrocknen
- Aufbewahrung: Auf einem Messerblock, Magnetstreifen oder in einer Schutzhülle aufbewahren, um die Klinge zu schützen
- Schärfen: Einen Schleifstein oder Keramik-Wetzstahl verwenden, der für japanische Messer mit einer Härte von 60-62 HRC geeignet ist
- Sicherheit: Nicht für Kinder geeignet — nur für Erwachsene
- Nicht verwenden für: Schneiden auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall sowie nicht zum Durchtrennen von Knochen oder gefrorenem Lebensmitteln

## **Pflege- und Reinigungshinweise**

- Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Flecken: Hartnäckige Flecken mit einem weichen Schwamm und einer milden Essiglösung entfernen. Anschließend gründlich abspülen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden – diese beschädigen die Oberfläche des rostfreien Stahls.
- Schärfen: Die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Messerschärfer oder Wetzstahl schärfen, um die Schneidkante zu erhalten.
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter aufbewahren, um Klingenschäden zu vermeiden.

## **Sicherheitshinweise**

- Scharfe Klinge: Messer sind extrem scharf. Stets vorsichtig handhaben und vom Körper wegschneiden.
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock, auf einem Magnetmesserhalter oder mit einer

Klingenschutzschiene aufbewahren – niemals lose in einer Schublade.

- Kinder: Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Erste Verwendung: Vor dem ersten Gebrauch die Klinge auf Grate oder scharfe Stellen prüfen.
- Schneidfläche: Stets ein geeignetes Schneidebrett verwenden. Nicht auf harten Unterlagen wie Glas, Stein oder Metall schneiden.

## **Altersbeschränkungen**

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## **Entsorgungshinweise**

- Ausgediente Messer aus rostfreiem Stahl zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof bringen.
- Messer vor der Entsorgung in dickes Papier oder Karton einwickeln, um Abfallverarbeiter zu schützen.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde für die korrekte Mülltrennung in Ihrer Region.

## **Warnhinweise**

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen 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: Yaxell Couteau Santoku Ran 12,5 cm - Acier damas inoxydable 69 couches - Manche en Micarta canvas**

## **Titre du produit**

Yaxell Couteau Santoku Ran 12,5 cm - Acier damas inoxydable 69 couches - Manche en Micarta canvas

## **Contenu du produit**

- 1x Yaxell Couteau Santoku Ran (Longueur de lame : 12,5 cm, Longueur totale : 24 cm, Poids : 210 grammes)
- Matériau de la lame : Acier damas inoxydable 69 couches (dureté 60-62 HRC)
- Matériau du manche : Micarta canvas

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation : Idéal pour couper la viande, le poisson et les légumes — hacher, émincer et trancher
- Affûtage : Tranchant double face
- Compatible lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement recommandé
- Nettoyage : Laver à la main à l'eau chaude avec un détergent doux et sécher immédiatement après utilisation
- Stockage : Conserver sur un bloc à couteaux, une barre magnétique ou dans un étui de protection pour protéger la lame
- Affûtage : Utiliser une pierre à aiguiser ou un fusil en céramique adapté aux couteaux japonais d'une dureté de 60-62 HRC
- Sécurité : Ne convient pas aux enfants — réservé aux adultes
- Ne pas utiliser pour : Couper sur des surfaces dures comme le verre, la pierre ou le métal, ni pour couper des os ou des aliments congelés

## **Instructions d'entretien et de nettoyage**

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec.
- Taches : Éliminer les taches tenaces avec une éponge douce et une solution de vinaigre diluée. Bien rincer ensuite.
- Éviter : Ne pas utiliser de paille de fer ni de produits abrasifs – ceux-ci endommagent la surface en acier inoxydable.
- Affûtage : Affûter régulièrement la lame avec un affûteur ou un fusil adapté pour conserver le tranchant.
- Rangement : Ranger les couteaux dans un bloc ou sur un support magnétique pour éviter d'abîmer la lame.

## **Consignes de sécurité**

- Lame tranchante : Les couteaux sont extrêmement tranchants. Manipulez-les toujours avec précaution et coupez en éloignant la lame du corps.
- Rangement : Rangez les couteaux dans un bloc à couteaux, sur un support magnétique ou avec un

protège-lame – jamais en vrac dans un tiroir.

- Enfants : Tenir les couteaux hors de portée des enfants.
- Première utilisation : Inspectez la lame pour détecter des bavures ou arêtes vives avant la première utilisation.
- Surface de coupe : Utilisez toujours une planche à découper adaptée. Ne coupez pas sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre ou le métal.

## **Restrictions d'âge**

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. Tenir les couteaux hors de portée des enfants.

## **Instructions d'élimination**

- Déposer les couteaux en acier inoxydable usagés dans un point de collecte des déchets métalliques ou en déchetterie.
- Avant de les jeter, envelopper les couteaux dans du papier épais ou du carton pour protéger les agents de collecte.
- Consultez votre commune pour les consignes de tri des déchets en vigueur dans votre région.

## **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 dû au tranchant de la lame.

*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: Yaxell Coltello Santoku Ran 12,5 cm - Acciaio damasco inossidabile 69 strati - Manico in Micarta canvas

## **Titolo del prodotto**

Yaxell Coltello Santoku Ran 12,5 cm - Acciaio damasco inossidabile 69 strati - Manico in Micarta canvas

## **Contenuto del prodotto**

- 1x Yaxell Coltello Santoku Ran (Lunghezza lama: 12,5 cm, Lunghezza totale: 24 cm, Peso: 210 grammi)
- Materiale lama: Acciaio damasco inossidabile 69 strati (durezza 60-62 HRC)
- Materiale manico: Canvas Micarta

## **Istruzioni per l'uso**

- Utilizzo: Ideale per tagliare carne, pesce e verdure — tritare, sminuzzare e affettare
- Affilatura: Filo affilato su doppio lato
- Lavabile in lavastoviglie: No — si raccomanda esclusivamente il lavaggio a mano
- Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato e asciugare immediatamente dopo l'uso
- Conservazione: Conservare su un blocco per coltelli, una striscia magnetica o in un fodero protettivo per proteggere la lama
- Affilatura: Utilizzare una pietra per affilare o un acciaino in ceramica adatto a coltelli giapponesi con una durezza di 60-62 HRC
- Sicurezza: Non adatto ai bambini — solo per uso adulto
- Non utilizzare per: Tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo, né per tagliare ossa o alimenti congelati

## **Istruzioni di manutenzione e pulizia**

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato per piatti. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto.
- Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una spugna morbida e una soluzione di aceto diluito. Sciacquare accuratamente.
- Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti abrasivi – danneggiano la superficie in acciaio inossidabile.
- Affilatura: Affilare regolarmente la lama con un affilacoltelli o una acciaino adeguati per mantenere il filo tagliente.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico per evitare danni alla lama.

## **Istruzioni di sicurezza**

- Lama affilata: I coltelli sono estremamente affilati. Maneggiarli sempre con cura e tagliare dirigendo la lama lontano dal corpo.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un blocco portacoltelli, su un supporto magnetico o con una protezione per la lama – mai sciolti in un cassetto.

- **Bambini:** Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- **Primo utilizzo:** Controllare la lama per sbavature o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- **Superficie di taglio:** Utilizzare sempre un tagliere adeguato. Non tagliare su superfici dure come vetro, pietra o metallo.

## **Restrizioni di età**

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

## **Istruzioni per lo smaltimento**

- Portare i coltelli in acciaio inossidabile dismessi a un punto di raccolta per i rifiuti metallici o al centro di riciclaggio.
- Prima dello smaltimento, avvolgere i coltelli in carta spessa o cartone per proteggere gli addetti alla raccolta rifiuti.
- Consultare il proprio comune per le corrette istruzioni di raccolta differenziata nella propria area.

## **Avvertenze**

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/le presenti 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 dovuto al filo tagliente della lama.

*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: Yaxell Nóż Santoku Ran 12,5 cm - 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - rękojeść z canvas Micarta**

## **Tytuł produktu**

Yaxell Nóż Santoku Ran 12,5 cm - 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska - rękojeść z canvas Micarta

## **Zawartość produktu**

- 1x Yaxell Nóż Santoku Ran (Długość ostrza: 12,5 cm, Całkowita długość: 24 cm, Waga: 210 gramów)
- Materiał ostrza: 69-warstwowa nierdzewna stal damasceńska (twardość 60-62 HRC)
- Materiał rękojeści: Canvas Micarta

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Idealny do krojenia mięsa, ryb i warzyw — siekania, drobnego krojenia i plastrowania
- Ostrzenie: Ostrze szlifowane obustronnie
- Zmywarka: Nie — zalecane wyłącznie mycie ręczne
- Czyszczenie: Myć ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i natychmiast suszyć po użyciu
- Przechowywanie: Przechowywać na bloku do noży, listwie magnetycznej lub w etui ochronnym, aby chronić ostrze
- Ostrzenie: Używać osetki lub ceramicznej stłki odpowiedniej dla japońskich noży o twardości 60-62 HRC
- Bezpieczeństwo: Nieodpowiedni dla dzieci — tylko do użytku przez dorosłych
- Nie używać do: Krojenia na twardych powierzchniach takich jak szkło, kamień lub metal, ani do rąbania kości lub zamrożonej żywności

## **Instrukcje konserwacji i czyszczenia**

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast po myciu osuszyć suchą ściereczką.
- Plamy: Trudne plamy usuwać miękką gąbką i łagodnym roztworem octu. Następnie dokładnie spłukać.
- Unikać: Nie używać stalowych myjek ani ściernych środków czyszczących – uszkadzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stłką, aby utrzymać krawędź tnącą.
- Przechowywanie: Przechowywać noże w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, aby zapobiec uszkodzeniu ostrza.

## **Instrukcje bezpieczeństwa**

- Ostra krawędź tnąca: Noże są niezwykle ostre. Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i tnij w kierunku od ciała.
- Przechowywanie: Przechowuj noże w bloku na noże, na magnetycznym stojaku lub z osłoną ostrza – nigdy luzem w szufladzie.

- Dzieci: Trzymaj noże poza zasięgiem dzieci.
- Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem sprawdź ostrze pod kątem zadziorów lub ostrych krawędzi.
- Powierzchnia cięcia: Zawsze używaj odpowiedniej deski do krojenia. Nie krój na twardych powierzchniach, takich jak szkło, kamień lub metal.

## Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Trzymać noże poza zasięgiem dzieci.

## Instrukcje utylizacji

- Zużyte noże ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na miejskie wysypisko odpadów.
- Przed wyrzuceniem zawinąć noże w gruby papier lub tekturę, aby chronić pracowników obsługi odpadów.
- Należy skonsultować się z lokalnym urzędem gminy w celu uzyskania informacji o prawidłowej segregacji odpadów w danym rejonie.

## Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia noża używać rękawic ochronnych.

## Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych ran ciętych z powodu ostrej krawędzi tnącej.

*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: Yaxell Cuchillo Santoku Ran 12,5 cm - Acero damasco inoxidable de 69 capas - Mango de Micarta canvas

## **Título del producto**

Yaxell Cuchillo Santoku Ran 12,5 cm - Acero damasco inoxidable de 69 capas - Mango de Micarta canvas

## **Contenido del producto**

- 1x Yaxell Cuchillo Santoku Ran (Longitud de hoja: 12,5 cm, Longitud total: 24 cm, Peso: 210 gramos)
- Material de la hoja: Acero damasco inoxidable de 69 capas (dureza 60-62 HRC)
- Material del mango: Micarta canvas

## **Instrucciones de uso**

- Uso: Ideal para cortar carne, pescado y verduras — picar, cortar finamente y laminar
- Afilado: Filo afilado por ambos lados
- Apto para lavavajillas: No — se recomienda lavado a mano exclusivamente
- Limpieza: Lavar a mano con agua caliente y detergente suave y secar inmediatamente después del uso
- Almacenamiento: Guardar en un taco para cuchillos, tira magnética o en una funda protectora para proteger la hoja
- Afilado: Usar una piedra de afilar o chaira de cerámica adecuada para cuchillos japoneses con una dureza de 60-62 HRC
- Seguridad: No apto para niños — solo para uso de adultos
- No utilizar para: Cortar sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal, ni para cortar huesos o alimentos congelados

## **Instrucciones de mantenimiento y limpieza**

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente después del lavado con un paño seco.
- Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una esponja suave y una solución de vinagre diluido. Aclarar bien a continuación.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos – dañan la superficie del acero inoxidable.
- Afilado: Afilan la hoja regularmente con un afilador de cuchillos o chaira adecuados para mantener el filo.
- Almacenamiento: Guardar los cuchillos en un taco portacuchillos o en un soporte magnético para evitar daños en la hoja.

## **Instrucciones de seguridad**

- Filo cortante: Los cuchillos son extremadamente afilados. Manéjelos siempre con cuidado y corte alejando la hoja del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un taco portacuchillos, en un soporte magnético o con una funda protectora – nunca sueltos en un cajón.
- Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

- Primer uso: Inspeccione la hoja en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
- Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada. No corte sobre superficies duras como vidrio, piedra o metal.

## **Restricciones de edad**

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

## **Instrucciones de eliminación**

- Lleve los cuchillos de acero inoxidable en desuso a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
- Antes de desecharlos, envuelva los cuchillos en papel grueso o cartón para proteger a los operarios de residuos.
- Consulte a su ayuntamiento para conocer las instrucciones correctas de separación de residuos en su área.

## **Advertencias**

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

## **Información sobre peligros**

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves debido al filo cortante de la hoja.

*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: Yaxell Santokukniv Ran 12,5 cm - 69-lagers rostfritt damaskusstål - handtag i canvas Micarta**

## **Produkttitel**

Yaxell Santokukniv Ran 12,5 cm - 69-lagers rostfritt damaskusstål - handtag i canvas Micarta

## **Produktinnehåll**

- 1x Yaxell Santokukniv Ran (Bladlängd: 12,5 cm, Total längd: 24 cm, Vikt: 210 gram)
- Bladmaterial: 69-lagers rostfritt damaskusstål (hårdhet 60-62 HRC)
- Handtagsmaterial: Canvas Micarta

## **Användarinstruktioner**

- Användning: Idealisk för att skära kött, fisk och grönsaker — hacka, finhacka och skiva
- Slipning: Dubbelsidig egg
- Diskmaskinssäker: Nej — endast handtvätt rekommenderas
- Rengöring: Tvätta för hand i varmt vatten med mild diskmedel och torka omedelbart efter användning
- Förvaring: Förvara på ett knivblock, magnetlist eller i ett skyddsfordral för att skydda bladet
- Slipning: Använd en brysten eller keramisk brynstål som är lämplig för japanska knivar med en hårdhet på 60-62 HRC
- Säkerhet: Inte lämplig för barn — endast för vuxna
- Använd inte för: Skärning på hårda ytor som glas, sten eller metall, och inte för att hugga ben eller fryst mat

## **Underhålls- och rengöringsinstruktioner**

- Rengöring: Diska med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk.
- Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en mjuk svamp och en mild ättikalösning. Skölj noggrant efteråt.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel – dessa skadar ytan på rostfritt stål.
- Slipning: Slip bladet regelbundet med en lämplig knivslip eller bryningsstål för att hålla eggen skarp.
- Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock eller på en magnetisk hållare för att förhindra skador på bladet.

## **Säkerhetsinstruktioner**

- Skarp egg: Knivar är extremt vassa. Hantera alltid med försiktighet och skär bort från kroppen.
- Förvaring: Förvara knivar i ett knivblock, på en magnetisk knivhållare eller med ett bladskydd – aldrig löst i en låda.
- Barn: Förvara knivar utom räckhåll för barn.
- Första användning: Kontrollera bladet för grader eller vassa kanter före första användning.
- Skäryta: Använd alltid en lämplig skärbräda. Skär inte på hårda underlag som glas, sten eller metall.

## **Åldersbegränsningar**

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

## **Avfallsinstruktioner**

- Lämna kasserade knivar av rostfritt stål till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Innan du slänger knivarna, linda in dem i tjockt papper eller kartong för att skydda avfallshanterare.
- Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

## **Varningar**

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

## **Farinformation**

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador från den vassa eggen.

*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.*