

NL Handleiding: KitchenAid Officemes Gourmet 11,5 cm + Mesbeschermer

Producttitel

KitchenAid Officemes Gourmet 11,5 cm + Mesbeschermer

Inhoud van het product

- 1x KitchenAid Officemes Gourmet (Lemmetlengte: 115 mm, Totale lengte: 241 mm, Breedte lemmet: 30 mm, Gewicht: 102 gram)
- 1x Op maat gemaakte mesbeschermer
- Materiaal: Roestvrij staal (Japans 420J2-staal)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurige snijklussen zoals schillen, trimmen en fijnsnijden van fruit, groenten en kruiden
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas met lauw water en mild afwasmiddel wordt aanbevolen voor een langdurig scherpe snijkant
- Opbergen: Bewaar het mes altijd in de meegeleverde mesbeschermer om het lemmet scherp te houden en letsel te voorkomen
- Onderhoud: Direct na gebruik reinigen en droog deppen om roestvorming te voorkomen
- Slijpen: Regelmatig slijpen met een geschikte messenslijper of wetsteen verlengt de levensduur van de snijkant
- Veiligheid: Snijd altijd van het lichaam af; gebruik een stevige snijplank; bewaar het mes nooit los in een la zonder mesbeschermer

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: KitchenAid Gourmet Paring Knife 11.5 cm + Knife Guard

Product Title

KitchenAid Gourmet Paring Knife 11.5 cm + Knife Guard

Contents of the Product

- 1x KitchenAid Gourmet Paring Knife (Blade length: 115 mm, Total length: 241 mm, Blade width: 30 mm, Weight: 102 g)
- 1x Custom-fit knife guard
- Material: Stainless steel (Japanese 420J2 steel)

User Instructions

- Use: Ideal for precise tasks such as peeling, trimming and finely cutting fruit, vegetables and herbs
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing with lukewarm water and mild detergent is recommended to maintain a long-lasting sharp edge
- Storage: Always store the knife in the included knife guard to protect the blade and prevent injury
- Maintenance: Clean and dry immediately after use to prevent corrosion
- Sharpening: Regular sharpening with a suitable knife sharpener or whetstone extends the life of the cutting edge
- Safety: Always cut away from the body; use a stable cutting board; never store the knife loosely in a drawer without the knife guard

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: KitchenAid Schälmesser Gourmet 11,5 cm + Messerschutz

Produkttitel

KitchenAid Schälmesser Gourmet 11,5 cm + Messerschutz

Produktinhalt

- 1x KitchenAid Gourmet Schälmesser (Klingenlänge: 115 mm, Gesamtlänge: 241 mm, Klingenbreite: 30 mm, Gewicht: 102 g)
- 1x Maßgeschneiderter Messerschutz
- Material: Rostfreier Stahl (Japanischer 420J2-Stahl)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für präzise Aufgaben wie Schälen, Trimmen und feines Schneiden von Obst, Gemüse und Kräutern
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handwäsche mit lauwarmem Wasser und mildem Spülmittel empfohlen, um die Schärfe langfristig zu erhalten
- Aufbewahrung: Das Messer stets in der mitgelieferten Messerschutzscheide aufbewahren, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden
- Pflege: Nach Gebrauch sofort reinigen und trocken tupfen, um Korrosion zu verhindern
- Schärfen: Regelmäßiges Schärfen mit einem geeigneten Messerschärfer oder Schleifstein verlängert die Lebensdauer der Schneide
- Sicherheit: Stets vom Körper weg schneiden; eine stabile Schneidunterlage verwenden; das Messer niemals lose ohne Messerschutz in einer Schublade aufbewahren

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: KitchenAid Couteau d'Office Gourmet 11,5 cm + Protège-lame

Titre du produit

KitchenAid Couteau d'Office Gourmet 11,5 cm + Protège-lame

Contenu du produit

- 1x KitchenAid Couteau d'Office Gourmet (Longueur de lame : 115 mm, Longueur totale : 241 mm, Largeur de lame : 30 mm, Poids : 102 g)
- 1x Protège-lame sur mesure
- Matériau : Acier inoxydable (acier japonais 420J2)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour les tâches de précision telles que éplucher, parer et émincer finement les fruits, légumes et herbes aromatiques
- Compatible lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main à l'eau tiède avec un détergent doux est recommandé pour conserver un tranchant durable
- Rangement : Toujours ranger le couteau dans le protège-lame fourni afin de protéger la lame et d'éviter les blessures
- Entretien : Nettoyer et sécher immédiatement après utilisation pour prévenir la corrosion
- Affûtage : Un affûtage régulier avec un aiguiser adapté ou une pierre à aiguiser prolonge la durée de vie du tranchant
- Sécurité : Toujours couper en s'éloignant du corps ; utiliser une planche à découper stable ; ne jamais ranger le couteau sans protège-lame dans un tiroir

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: KitchenAid Coltello da Ufficio Gourmet 11,5 cm + Coprilama

Titolo del prodotto

KitchenAid Coltello da Ufficio Gourmet 11,5 cm + Coprilama

Contenuto del prodotto

- 1x KitchenAid Coltello da Ufficio Gourmet (Lunghezza lama: 115 mm, Lunghezza totale: 241 mm, Larghezza lama: 30 mm, Peso: 102 g)
- 1x Coprilama su misura
- Materiale: Acciaio inossidabile (acciaio giapponese 420J2)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per operazioni di precisione come sbucciare, rifilare e tagliare finemente frutta, verdura ed erbe aromatiche
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si raccomanda il lavaggio a mano con acqua tiepida e detergente delicato per mantenere il filo a lungo
- Conservazione: Conservare sempre il coltello nell'apposito coprilama in dotazione per proteggere la lama e prevenire infortuni
- Manutenzione: Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso per prevenire la corrosione
- Affilatura: Un'affilatura regolare con un affilacoltelli adeguato o una pietra per affilare prolunga la durata del filo
- Sicurezza: Tagliare sempre allontanandosi dal corpo; utilizzare un tagliere stabile; non conservare mai il coltello senza coprilama in un cassetto

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 detersivi 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: KitchenAid Nóż do Obierania Gourmet 11,5 cm + Osłona na Nóż

Tytuł produktu

KitchenAid Nóż do Obierania Gourmet 11,5 cm + Osłona na Nóż

Zawartość produktu

- 1x KitchenAid Nóż do Obierania Gourmet (Długość ostrza: 115 mm, Długość całkowita: 241 mm, Szerokość ostrza: 30 mm, Waga: 102 g)
- 1x Osłona na nóż dopasowana na miarę
- Materiał: Stal nierdzewna (japońska stal 420J2)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie, przycinanie i drobne krojenie owoców, warzyw i ziół
- Zmywarko-odporny: Tak, jednak zaleca się mycie ręczne w letniej wodzie z łagodnym detergentem w celu zachowania długotrwałej ostrości
- Przechowywanie: Nóż należy zawsze przechowywać w dołączonej osłonie, aby chronić ostrze i zapobiec urazom
- Konserwacja: Czyścić i suszyć natychmiast po użyciu, aby zapobiec korozji
- Ostrzenie: Regularne ostrzenie odpowiednią ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia przedłuża żywotność krawędzi tnącej
- Bezpieczeństwo: Zawsze kroić od siebie; używać stabilnej deski do krojenia; nigdy nie przechowywać noża luzem w szufladzie bez osłony

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 stąlką, 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: KitchenAid Cuchillo Mondador Gourmet 11,5 cm + Protector de Hoja

Título del producto

KitchenAid Cuchillo Mondador Gourmet 11,5 cm + Protector de Hoja

Contenido del producto

- 1x KitchenAid Cuchillo Mondador Gourmet (Longitud de hoja: 115 mm, Longitud total: 241 mm, Anchura de hoja: 30 mm, Peso: 102 g)
- 1x Protector de hoja a medida
- Material: Acero inoxidable (acero japonés 420J2)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para tareas de precisión como pelar, recortar y cortar finamente frutas, verduras y hierbas
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda lavar a mano con agua tibia y detergente suave para mantener el filo durante más tiempo
- Almacenamiento: Guardar siempre el cuchillo en el protector de hoja incluido para proteger la hoja y prevenir lesiones
- Mantenimiento: Limpiar y secar inmediatamente después del uso para prevenir la corrosión
- Afilado: El afilado regular con un afilador adecuado o una piedra de afilar prolonga la vida útil del filo
- Seguridad: Cortar siempre alejándose del cuerpo; usar una tabla de cortar estable; nunca guardar el cuchillo suelto en un cajón sin el protector de hoja

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: KitchenAid Skalkniv Gourmet 11,5 cm + Knivskydd

Produkttitel

KitchenAid Skalkniv Gourmet 11,5 cm + Knivskydd

Produktinnehåll

- 1x KitchenAid Gourmet Skalkniv (Bladlängd: 115 mm, Total längd: 241 mm, Bladbredd: 30 mm, Vikt: 102 g)
- 1x Skräddarsytt knivskydd
- Material: Rostfritt stål (japanskt 420J2-stål)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för precisionssysslor som skalning, trimning och finhackning av frukt, grönsaker och örter
- Diskmaskinsäker: Ja, men handtvätt med ljummet vatten och mildt diskmedel rekommenderas för att bibehålla en långvarig skärpa
- Förvaring: Förvara alltid kniven i det medföljande knivskyddet för att skydda bladet och förhindra skador
- Underhåll: Rengör och torka omedelbart efter användning för att förhindra korrosion
- Slipning: Regelbunden slipning med en lämplig knivslipare eller bryne förlänger skäreppens livslängd
- Säkerhet: Skär alltid bort från kroppen; använd en stabil skärbräda; förvara aldrig kniven löst i en låda utan knivskydd

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt 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.