

## Producttitel

Diamant Sabatier Riyouri Koksmes 20 cm

## Inhoud van het product

- 1x Diamant Sabatier Riyouri Koksmes (Lemmetlengte: 20 cm, Totale lengte: 32 cm, Gewicht: 210 gram)
- Materiaal: Roestvrij staal (X45CrMoV15)

## Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor hakken, snijden en snipperen van groenten, kruiden, vlees en vis; ook geschikt voor het verplaatsen van ingrediënten met het brede lemmet en het kraken van noten of schaaldieren met de rug van het mes
- Slijpwijze: Europees geslepen (56-57 HRC); bij te slijpen met een standaard Europees aanzetstaal of slijpsteen
- Onderhoud: Regelmatig bijslijpen met een aanzetstaal vóór gebruik aanbevolen om de scherpheid te behouden
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas met warm water en mild afwasmiddel aanbevolen voor langdurige kwaliteitsbehoud; direct afdrogen na reiniging
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een messenmagneet; niet los bewaren in een keukenlade om beschadiging van het snijvlak en letselrisico te vermijden
- Veiligheid: Altijd snijden op een stabiele snijplank; mes buiten bereik van kinderen bewaren

## 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 weggooien 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.*

---

## Product Title

Diamant Sabatier Riyouri Chef's Knife 20 cm

## Contents of the Product

- 1x Diamant Sabatier Riyouri Chef's Knife (Blade length: 20 cm, Total length: 32 cm, Weight: 210 grams)
- Material: Stainless steel (X45CrMoV15)

## User Instructions

- Use: Suitable for chopping, slicing and mincing vegetables, herbs, meat and fish; also suitable for transferring ingredients using the wide blade and cracking nuts or shellfish with the spine of the knife
- Sharpening: European grind (56-57 HRC); sharpen with a standard European honing steel or whetstone
- Maintenance: Regular honing with a honing steel before use is recommended to maintain sharpness
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing with warm water and mild detergent is recommended for long-term quality; dry immediately after cleaning
- Storage: Store the knife in a knife block or on a magnetic knife strip; do not store loose in a kitchen drawer to avoid damage to the blade and risk of injury
- Safety: Always cut on a stable cutting board; keep knife out of reach of children

## 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: Diamant Sabatier Ryouri Kochmesser 20 cm

## **Produkttitel**

Diamant Sabatier Ryouri Kochmesser 20 cm

## **Produktinhalt**

- 1x Diamant Sabatier Ryouri Kochmesser (Klingenlänge: 20 cm, Gesamtlänge: 32 cm, Gewicht: 210 Gramm)
- Material: Rostfreier Stahl (X45CrMoV15)

## **Benutzeranleitung**

- Verwendung: Geeignet zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern von Gemüse, Kräutern, Fleisch und Fisch; auch geeignet zum Verschieben von Zutaten mit der breiten Klinge und zum Knacken von Nüssen oder Schalentieren mit dem Klingenrücken
- Schliffart: Europäischer Schliff (56-57 HRC); nachschärfen mit einem standardmäßigen europäischen Wetzstahl oder Schleifstein
- Pflege: Regelmäßiges Nachziehen mit einem Wetzstahl vor dem Gebrauch empfohlen, um die Schärfe zu erhalten
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handwäsche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel wird für langfristige Qualitätserhaltung empfohlen; nach der Reinigung sofort abtrocknen
- Aufbewahrung: Messer in einem Messerblock oder an einem Magnetmesserhalter aufbewahren; nicht lose in einer Küchenschublade lagern, um Beschädigungen der Schneide und Verletzungsrisiken zu vermeiden
- Sicherheit: Immer auf einem stabilen Schneidebrett schneiden; Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

## **Pflege- und Reinigungshinweise**

- Reinigung: Mit warmem Wasser und miltem 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: Diamant Sabatier Riyouri Couteau de Chef 20 cm

## **Titre du produit**

Diamant Sabatier Riyouri Couteau de Chef 20 cm

## **Contenu du produit**

- 1x Diamant Sabatier Riyouri Couteau de Chef (Longueur de lame: 20 cm, Longueur totale: 32 cm, Poids: 210 grammes)
- Matériau: Acier inoxydable (X45CrMoV15)

## **Instructions d'utilisation**

- Utilisation: Convient pour hacher, trancher et émincer les légumes, les herbes, la viande et le poisson; également adapté pour déplacer les ingrédients avec la large lame et pour casser des noix ou des crustacés avec le dos du couteau
- Affûtage: Affûtage européen (56-57 HRC); à affûter avec un fusil à aiguiser européen standard ou une pierre à aiguiser
- Entretien: Un affûtage régulier avec un fusil avant utilisation est recommandé pour maintenir le tranchant
- Compatibilité lave-vaisselle: Oui, mais le lavage à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux est recommandé pour préserver la qualité à long terme; sécher immédiatement après le nettoyage
- Rangement: Ranger le couteau dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique; ne pas le ranger en vrac dans un tiroir de cuisine afin d'éviter d'endommager le tranchant et tout risque de blessure
- Sécurité: Toujours couper sur une planche à découper stable; tenir le couteau hors de portée des enfants

## **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.*

---



# Manuale d'uso: Diamant Sabatier Riyouri Coltello da Chef 20 cm

## Titolo del prodotto

Diamant Sabatier Riyouri Coltello da Chef 20 cm

## Contenuto del prodotto

- 1x Diamant Sabatier Riyouri Coltello da Chef (Lunghezza lama: 20 cm, Lunghezza totale: 32 cm, Peso: 210 grammi)
- Materiale: Acciaio inossidabile (X45CrMoV15)

## Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per tritare, affettare e sminuzzare verdure, erbe aromatiche, carne e pesce; adatto anche per spostare gli ingredienti con la lama larga e per rompere noci o crostacei con il dorso del coltello
- Affilatura: Affilatura europea (56-57 HRC); affilare con un comune acciaino europeo o una pietra per affilare
- Manutenzione: Si consiglia di affilare regolarmente con un acciaino prima dell'uso per mantenere il filo
- Lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano con acqua calda e detergente delicato per preservare la qualità nel tempo; asciugare immediatamente dopo la pulizia
- Conservazione: Conservare il coltello in un blocco portacoltelli o su una striscia magnetica; non conservare libero in un cassetto della cucina per evitare danni al filo e rischi di lesioni
- Sicurezza: Tagliare sempre su un tagliere stabile; tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini

## 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 un 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: Diamant Sabatier Riyouri Nóż Szefa Kuchni 20 cm**

## **Tytuł produktu**

Diamant Sabatier Riyouri Nóż Szefa Kuchni 20 cm

## **Zawartość produktu**

- 1x Diamant Sabatier Riyouri Nóż Szefa Kuchni (Długość ostrza: 20 cm, Całkowita długość: 32 cm, Waga: 210 gramów)
- Materiał: Stal nierdzewna (X45CrMoV15)

## **Instrukcje użytkowania**

- Zastosowanie: Odpowiedni do siekania, krojenia i szatkowania warzyw, ziół, mięsa i ryb; nadaje się również do przesuwania składników szerokim ostrzem oraz do rozłupywania orzechów lub skorupiaków grzbietem noża
- Ostrzenie: Szlif europejski (56-57 HRC); ostrzyć standardowym europejskim ostrzałem lub kamieniem do ostrzenia
- Konserwacja: Regularne ostrzenie ostrzałem przed użyciem jest zalecane w celu utrzymania ostrości
- Zmywarka: Tak, jednak ręczne mycie ciepłą wodą z łagodnym detergentem jest zalecane dla długotrwałego zachowania jakości; natychmiast osuszyć po umyciu
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w bloku na noże lub na magnetycznym pasku; nie przechowywać luzem w szufladzie kuchennej, aby uniknąć uszkodzenia ostrza i ryzyka skaleczenia
- Bezpieczeństwo: Zawsze kroić na stabilnej desce do krojenia; przechowywać nóż poza zasięgiem dzieci

## **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 – uszkodzają powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Ostrzenie: Regularnie ostrzyć ostrze odpowiednią ostrzałką lub stalką, 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: Diamant Sabatier Ryouri Cuchillo de Chef 20 cm

## **Título del producto**

Diamant Sabatier Ryouri Cuchillo de Chef 20 cm

## **Contenido del producto**

- 1x Diamant Sabatier Ryouri Cuchillo de Chef (Longitud de la hoja: 20 cm, Longitud total: 32 cm, Peso: 210 gramos)
- Material: Acero inoxidable (X45CrMoV15)

## **Instrucciones de uso**

- Uso: Apto para picar, cortar y trocear verduras, hierbas, carne y pescado; también adecuado para trasladar ingredientes con la hoja ancha y para partir nueces o mariscos con el lomo del cuchillo
- Afilado: Filo europeo (56-57 HRC); afilar con un afilador europeo estándar o una piedra de afilar
- Mantenimiento: Se recomienda afilar regularmente con un eslabón antes de cada uso para mantener el filo
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda el lavado a mano con agua caliente y detergente suave para preservar la calidad a largo plazo; secar inmediatamente tras la limpieza
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un taco portacuchillos o en una barra magnética; no guardar suelto en un cajón de cocina para evitar daños en el filo y riesgo de lesiones
- Seguridad: Cortar siempre sobre una tabla de cortar estable; mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños

## **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: Afilar 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.*

---

## Produkttitel

Diamant Sabatier Riyouri Kockkniv 20 cm

## Produktinnehåll

- 1x Diamant Sabatier Riyouri Kockkniv (Bladlängd: 20 cm, Total längd: 32 cm, Vikt: 210 gram)
- Material: Rostfritt stål (X45CrMoV15)

## Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för att hacka, skiva och finhacka grönsaker, örter, kött och fisk; passar även för att flytta ingredienser med det breda bladet samt för att knäcka nötter eller skaldjur med knivens rygg
- Slipning: Europeisk slipning (56-57 HRC); skärps med ett standard europeiskt bryne eller slipsten
- Underhåll: Regelbunden bryning med ett bryne före användning rekommenderas för att bibehålla skärpan
- Diskmaskinsäker: Ja, men handtvätt med varmt vatten och mildt diskmedel rekommenderas för långvarig kvalitetsbevarande; torka omedelbart efter rengöring
- Förvaring: Förvara kniven i ett knivblock eller på en magnetisk knivlist; förvara inte löst i en kökslåda för att undvika skador på eggen och skaderisk
- Säkerhet: Skär alltid på en stabil skärbräda; förvara kniven utom räckhåll för barn

## 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.*