

Producttitel

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Inhoud van het product

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpheid te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la 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

BK Paring Knife Peter Goossens Maestro 11 cm

Contents of the Product

- 1x Paring knife (Blade length: 11 cm, Total length: 22.9 cm)
- Blade material: German stainless steel (56 HRC)
- Handle material: Acacia wood

User Instructions

- Use: Ideal for precise cutting and peeling tasks such as peeling fruit, cutting vegetables, chopping herbs and other small precision tasks
- Cutting angle: 13 degrees for smooth and clean cuts
- Dishwasher safe: No – always hand wash with warm water and a drop of washing-up liquid, dry immediately with a soft cloth
- Do not soak: Never leave the knife in water due to the wooden handle
- Cutting board: Use only a wooden or plastic cutting board; avoid glass, metal or stone
- Maintenance: Sharpen the blade regularly with a honing steel or whetstone to maintain sharpness
- Storage: Store the knife in a knife block or on a magnetic knife strip; do not store loose in a drawer

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.

Maestro 11 cm**Produkttitel**

BK Officemesser Peter Goossens Maestro 11 cm

Produktinhalt

- 1x Officemesser (Klingenlänge: 11 cm, Gesamtlänge: 22,9 cm)
- Klingenmaterial: Deutsches rostfreies Stahl (56 HRC)
- Griffmaterial: Akazienholz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für präzise Schneid- und Schälarbeiten wie Obst schälen, Gemüse schneiden, Kräuter hacken und andere kleine Präzisionsaufgaben
- Schnittwinkel: 13 Grad für sanftes und sauberes Schneiden
- Spülmaschinenfest: Nein – stets von Hand mit warmem Wasser und einem Tropfen Spülmittel waschen, sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen
- Nicht einweichen: Das Messer wegen des Holzgriffs niemals im Wasser liegen lassen
- Schneidebrett: Nur ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett verwenden; Glas, Metall oder Stein vermeiden
- Pflege: Die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifstein schärfen, um die Schärfe zu erhalten
- Aufbewahrung: Das Messer in einem Messerblock oder an einer Magnetmesserleiste aufbewahren; nicht lose in einer Schublade lagern

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.

Manuel d'utilisation: BK Couteau d'office Peter Goossens

Maestro 11 cm

Titre du produit

BK Couteau d'office Peter Goossens Maestro 11 cm

Contenu du produit

- 1x Couteau d'office (Longueur de lame : 11 cm, Longueur totale : 22,9 cm)
- Matériau de la lame : Acier inoxydable allemand (56 HRC)
- Matériau du manche : Bois d'acacia

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour les tâches de coupe et d'épluchage précises telles que éplucher des fruits, couper des légumes, hacher des herbes et autres petites tâches de précision
- Angle de coupe : 13 degrés pour des coupes douces et nettes
- Compatible lave-vaisselle : Non – toujours laver à la main avec de l'eau chaude et une goutte de liquide vaisselle, sécher immédiatement avec un chiffon doux
- Ne pas faire tremper : Ne jamais laisser le couteau dans l'eau en raison du manche en bois
- Planche à découper : Utiliser uniquement une planche en bois ou en plastique ; éviter le verre, le métal ou la pierre
- Entretien : Affûter régulièrement la lame avec un fusil à aiguiser ou une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant
- Rangement : Ranger le couteau dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique ; ne pas ranger en vrac 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.

Manual de usuario: BK Cuchillo de oficina Peter Goossens

Maestro 11 cm

Título del producto

BK Cuchillo de oficina Peter Goossens Maestro 11 cm

Contenido del producto

- 1x Cuchillo de oficina (Longitud de hoja: 11 cm, Longitud total: 22,9 cm)
- Material de la hoja: Acero inoxidable alemán (56 HRC)
- Material del mango: Madera de acacia

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para tareas precisas de corte y pelado como pelar frutas, cortar verduras, picar hierbas y otras pequeñas tareas de precisión
- Ángulo de corte: 13 grados para cortes suaves y limpios
- Apto para lavavajillas: No – lavar siempre a mano con agua caliente y una gota de lavavajillas, secar inmediatamente con un paño suave
- No remojar: Nunca dejar el cuchillo en agua debido al mango de madera
- Tabla de cortar: Usar únicamente una tabla de madera o plástico; evitar el vidrio, el metal o la piedra
- Mantenimiento: Afilar la hoja regularmente con un afilador o piedra de afilar para mantener el filo
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un taco portacuchillos o en una tira magnética; no guardar suelto en un cajón

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

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Produktets indhold

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpste te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- 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.

Sikkerhedsinstruktioner

- 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.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

- 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.

Advarsler

- **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.

Fareoplysninger

- -: 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.

Manuale d'uso: BK Coltello da ufficio Peter Goossens Maestro 11 cm

Titolo del prodotto

BK Coltello da ufficio Peter Goossens Maestro 11 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Coltello da ufficio (Lunghezza lama: 11 cm, Lunghezza totale: 22,9 cm)
- Materiale lama: Acciaio inossidabile tedesco (56 HRC)
- Materiale manico: Legno di acacia

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per operazioni di taglio e sbucciatura precise come sbucciare frutta, tagliare verdure, tritare erbe aromatiche e altri piccoli lavori di precisione
- Angolo di taglio: 13 gradi per tagli morbidi e netti
- Lavabile in lavastoviglie: No – lavare sempre a mano con acqua calda e una goccia di detersivo, asciugare immediatamente con un panno morbido
- Non lasciare in ammollo: Non lasciare mai il coltello in acqua a causa del manico in legno
- Tagliere: Utilizzare esclusivamente un tagliere in legno o plastica; evitare vetro, metallo o pietra
- Manutenzione: Affilare regolarmente la lama con un acciaino o una pietra per affilare per mantenere il filo
- Conservazione: Conservare il coltello in un blocco portacoltelli o su una striscia magnetica; non riporre liberamente 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 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: BK Nóż do obierania Peter Goossens

Maestro 11 cm

Tytuł produktu

BK Nóż do obierania Peter Goossens Maestro 11 cm

Zawartość produktu

- 1x Nóż do obierania (Długość ostrza: 11 cm, Całkowita długość: 22,9 cm)
- Materiał ostrza: Niemiecka stal nierdzewna (56 HRC)
- Materiał uchwyty: Drewno akacjowe

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do precyzyjnego krojenia i obierania, np. obierania owoców, krojenia warzyw, siekania ziół i innych drobnych prac wymagających precyzji
- Kąt cięcia: 13 stopni zapewniający płynne i czyste cięcie
- Nadaje się do zmywarki: Nie – zawsze myć ręcznie ciepłą wodą z kroplą płynu do mycia naczyń, natychmiast osuszyć miękką ściereczką
- Nie moczyć: Nigdy nie pozostawiać noża w wodzie ze względu na drewnianą rączkę
- Deska do krojenia: Używać wyłącznie drewnianej lub plastikowej deski do krojenia; unikać szkła, metalu lub kamienia
- Konserwacja: Regularnie ostrzyć ostrze ostrzałką lub kamieniem do ostrzenia, aby zachować ostrość
- Przechowywanie: Przechowywać nóż w bloku na noże lub na magnetycznym pasku na noże; nie przechowywać luzem w szufladzie

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 stawką, 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 obchodzić 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.



Käyttöopas: BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Tuotteen nimi

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Tuotteen sisältö

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpheid te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Huolto- ja puhdistusohjeet

- 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.

Turvallisuusohjeet

- 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.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

- 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.

Varoitukset

- **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.

Vaaratiedot

- -: 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.

Název výrobku

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Obsah výrobku

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpheid te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Pokyny pro údržbu a čištění

- 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.

Bezpečnostní pokyny

- 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.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

- 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.

Varování

- **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.

Informace o nebezpečí

- -: 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.

HU Használati útmutató: BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Termék neve

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

A termék tartalma

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpheid te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Karbantartási és tisztítási útmutató

- 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.

Biztonsági utasítások

- 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.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

- 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.

Figyelmeztetések

- **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.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: 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.

PT Manual do utilizador: BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Título do produto

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Conteúdo do produto

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpheid te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Instruções de manutenção e limpeza

- 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.

Instruções de segurança

- 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.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

- 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.

Avisos

- **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.

Informações sobre perigos

- -: 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.

Produkttitel

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Produktinnhold

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpste te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- 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.

Sikkerhetsinstruksjoner

- 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.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

- 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.

Advarsler

- **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.

Informasjon om farer

- -: 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.

RO Manual de utilizare: BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Titlul produsului

BK Officemes Peter Goossens Maestro 11 cm

Conținutul produsului

- 1x Officemes (Lemmetlengte: 11 cm, Totale lengte: 22,9 cm)
- Materiaal lemmet: Duits roestvrij staal (56 HRC)
- Materiaal handgreep: Acaciahout

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor nauwkeurig snij- en schilwerk zoals fruit schillen, groenten snijden, kruiden fijnhakken en kleine precisietaken
- Snijhoek: 13 graden voor soepel en schoon snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee – altijd met de hand wassen met warm water en een druppel afwasmiddel, direct afdrogen met een zachte doek
- Niet laten weken: Laat het mes nooit in water staan in verband met de houten handgreep
- Snijplank: Gebruik uitsluitend een houten of kunststof snijplank; vermijd glas, metaal of steen
- Onderhoud: Slijp het lemmet regelmatig met een aanslijpstaal of wetsteen om de scherpheid te behouden
- Opbergen: Bewaar het mes in een messenblok of aan een magnetische messenstrook; niet los in een la bewaren

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- 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.

Instrucțiuni de siguranță

- 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.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

- 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.

Avertismente

- **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.

Informații despre pericole

- -: 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.

sv Bruksanvisning: BK Kontorskniv Peter Goossens Maestro 11 cm

Produkttitel

BK Kontorskniv Peter Goossens Maestro 11 cm

Produktinnehåll

- 1x Kontorskniv (Bladlängd: 11 cm, Total längd: 22,9 cm)
- Bladmaterial: Tyskt rostfritt stål (56 HRC)
- Handtagsmaterial: Akaciaträ

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för precisa skär- och skalningsuppgifter som att skala frukt, skära grönsaker, hacka örter och andra små precisionsuppgifter
- Skärvinkel: 13 grader för mjuka och rena snitt
- Diskmaskinsäker: Nej – alltid diska för hand med varmt vatten och en droppe diskmedel, torka omedelbart med en mjuk duk
- Blöt inte: Lägg aldrig kniven i blöt på grund av trähandtaget
- Skärbräda: Använd endast en skärbräda i trä eller plast; undvik glas, metall eller sten
- Underhåll: Slipa bladet regelbundet med ett bryne eller slipsten för att bibehålla skärpan
- Förvaring: Förvara kniven i ett knivblock eller på en magnetisk knivlist; förvara inte löst i en låda

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.