

NL Handleiding: Robert Herder Aardappelschilmes Staal - Lemmet 6 cm

Producttitel

Robert Herder Aardappelschilmes Staal - Lemmet 6 cm

Inhoud van het product

- 1x Schilmes met lemmet van 6 cm
- Handvat: Beukenhout
- Totale lengte: 16 cm
- Materiaal: Carbonstaal (koolstofstaal) en Hout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het schillen van aardappels en fruit
- Materiaal: Handmatig vervaardigd carbonstaal, geslepen volgens de dunschlijf-methode voor dunner en gemakkelijker snijden
- Vaatwasserbestendig: Nee, alleen handwas aanbevolen
- Reiniging: Na elk gebruik onmiddellijk met de hand reinigen en afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Gevoelig voor oxidatie: Ja, gevoelig voor roestvorming door het gebruik van koolstofstaal

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Droog het mes onmiddellijk en grondig af, inclusief het heft van hout.
- Niet vaatwasserbestendig: Hout kan krimpen, scheuren of loslaten in de vaatwasser. Altijd met de hand wassen.
- Onderhoud heft: Behandel het houten heft periodiek met voedingsolie (bijv. lijnolie of minerale olie) om het hout te beschermen en uitdrogen te voorkomen.
- Bewaar het mes droog. Langdurig contact met vocht tast het hout aan.
- Slijpen: Houd het lemmet scherp met een aanzetstaal of slijpsteen voor veilig en effectief gebruik.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Keukenmessen zijn uiterst scherp. Hanteer het mes altijd met de snede van u af.
- Bewaar messen op een veilige plek, zoals een messenblok of magnetische messenhouder, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden. Nooit in de hand snijden.
- Hout: Controleer het heft regelmatig op scheuren of losgeraakte delen. Gebruik het mes niet als het heft beschadigd is.
- Laat nooit messen onbeheerd op het aanrecht liggen.

Leeftijdsrestricties

Niet geschikt voor kinderen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Instructies voor verwijdering

- Het lemmet is van metaal en kan worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Het houten heft is van biologisch afbreekbaar materiaal en kan, indien niet behandeld met chemische coatings, bij de GFT-afval of via de milieustraat worden afgevoerd.
- 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/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op ernstige snijwonden door het scherpe lemmet.

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

Robert Herder Potato Peeler Steel - Blade 6 cm

Contents of the Product

- 1x Peeler with 6 cm blade
- Handle: Beech wood
- Total length: 16 cm
- Material: Carbon steel and Wood

User Instructions

- Use: Ideal for peeling potatoes and fruit
- Material: Hand-crafted carbon steel, ground using the Dunschliff method for thinner and easier cutting
- Dishwasher-safe: No, hand wash only
- Cleaning: Rinse and dry immediately after each use to prevent rust formation
- Rust-prone: Yes, carbon steel is susceptible to oxidation

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry the knife thoroughly right away, including the wooden handle.
- Not dishwasher safe: Wood can shrink, crack or become loose in the dishwasher. Always hand wash.
- Handle care: Periodically treat the wooden handle with food-safe oil (e.g. linseed oil or mineral oil) to protect the wood and prevent drying out.
- Store the knife dry. Prolonged exposure to moisture damages the wood.
- Sharpening: Keep the blade sharp using a honing steel or whetstone for safe and effective use.

Safety Instructions

- Cut hazard: Kitchen knives are extremely sharp. Always handle the knife with the blade pointing away from you.
- Store knives safely in a knife block or on a magnetic knife holder, out of reach of children.
- Always use a cutting board when cutting. Never cut towards the hand.
- Wood: Inspect the handle regularly for cracks or loose parts. Do not use the knife if the handle is damaged.
- Never leave knives unattended on the countertop.

Age Restrictions

Not suitable for children. This product is intended for use by adults only.

Disposal Instructions

- The blade is metal and can be taken to a metal waste collection point or recycling centre.
- The wooden handle is made of biodegradable material and can, if not treated with chemical coatings, be

disposed of with organic waste or at a recycling centre.

- Consult your local authority for correct waste separation in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of serious cuts from the sharp blade.

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: Robert Herder Kartoffelschäler Stahl - Klinge 6 cm

Produkttitel

Robert Herder Kartoffelschäler Stahl - Klinge 6 cm

Produktinhalt

- 1x Schäler mit 6 cm Klinge
- Griff: Buchenholz
- Gesamtlänge: 16 cm
- Material: Kohlenstoffstahl und Holz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schälen von Kartoffeln und Obst
- Material: Handwerklich gefertigter Kohlenstoffstahl, nach dem Dunschliff-Verfahren geschliffen für dünnere und leichtere Schnitte
- Spülmaschinenfest: Nein, nur Handwäsche
- Reinigung: Nach jedem Gebrauch sofort von Hand reinigen und abtrocknen, um Rostbildung zu verhindern
- Rostanfällig: Ja, Kohlenstoffstahl ist anfällig für Oxidation

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie das Messer unmittelbar nach Gebrauch mit warmem Wasser und millem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort gründlich ab, einschließlich des Holzgriffs.
- Nicht spülmaschinengeeignet: Holz kann in der Spülmaschine schrumpfen, reißen oder sich lösen. Stets von Hand waschen.
- Griffpflege: Behandeln Sie den Holzgriff regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Leinöl oder Mineralöl), um das Holz zu schützen und Austrocknung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer trocken. Längerer Kontakt mit Feuchtigkeit schadet dem Holz.
- Schärfen: Halten Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf für sicheres und effektives Schneiden.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Küchenmesser sind äußerst scharf. Halten Sie das Messer stets mit der Schneide von sich weg.
- Bewahren Sie Messer sicher in einem Messerblock oder auf einem Magnethalter auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidebrett. Niemals in Richtung der Hand schneiden.
- Holz: Überprüfen Sie den Griff regelmäßig auf Risse oder lose Teile. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn der Griff beschädigt ist.
- Lassen Sie Messer niemals unbeaufsichtigt auf der Arbeitsfläche liegen.

Altersbeschränkungen

Nicht für Kinder geeignet. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungshinweise

- Die Klinge besteht aus Metall und kann an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder am Wertstoffhof abgegeben werden.
- Der Holzgriff besteht aus biologisch abbaubarem Material und kann, sofern er nicht mit chemischen Beschichtungen behandelt wurde, über den Bioabfall oder den Wertstoffhof entsorgt werden.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach der korrekten Mülltrennung in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Gefahr 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: Robert Herder Épluche-pommes de terre Acier - Lame 6 cm

Titre du produit

Robert Herder Épluche-pommes de terre Acier - Lame 6 cm

Contenu du produit

- 1x Épluche-légumes avec lame de 6 cm
- Manche: Bois de hêtre
- Longueur totale: 16 cm
- Matière: Acier au carbone et Bois

Instructions d'utilisation

- Usage: Idéal pour éplucher les pommes de terre et les fruits
- Matériau: Acier au carbone travaillé à la main, affûté selon la méthode Dunschliiff pour une coupe plus fine et plus facile
- Lave-vaisselle: Non, lavage à la main uniquement
- Nettoyage: Rincer et sécher immédiatement après chaque utilisation pour éviter la formation de rouille
- Sensible à la rouille: Oui, l'acier au carbone est susceptible à l'oxydation

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez-le immédiatement et soigneusement, y compris le manche en bois.
- Ne convient pas au lave-vaisselle : Le bois peut rétrécir, se fissurer ou se décoller dans le lave-vaisselle. Laver toujours à la main.
- Entretien du manche : Traitez périodiquement le manche en bois avec une huile alimentaire (p. ex. huile de lin ou huile minérale) pour protéger le bois et éviter qu'il ne se dessèche.
- Conservez le couteau dans un endroit sec. Un contact prolongé avec l'humidité abîme le bois.
- Affûtage : Maintenez la lame affûtée à l'aide d'un fusil ou d'une pierre à aiguiser pour une utilisation sûre et efficace.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : Les couteaux de cuisine sont extrêmement tranchants. Tenez toujours le couteau avec le tranchant dirigé à l'opposé de vous.
- Rangez les couteaux en sécurité dans un bloc à couteaux ou sur un porte-couteaux magnétique, hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours une planche à découper. Ne jamais couper en direction de la main.
- Bois : Inspectez régulièrement le manche pour détecter des fissures ou des parties desserrées. Ne pas utiliser le couteau si le manche est endommagé.
- Ne laissez jamais les couteaux sans surveillance sur le plan de travail.

Restrictions d'âge

Ne convient pas aux enfants. Ce produit est exclusivement destiné à un usage par des adultes.

Instructions d'élimination

- La lame est en métal et peut être déposée dans un point de collecte de déchets métalliques ou en déchetterie.
- Le manche en bois est en matériau biodégradable et peut, s'il n'est pas traité avec des revêtements chimiques, être éliminé avec les déchets organiques ou en déchetterie.
- Consultez votre commune pour le tri correct des déchets 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/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- -: 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: Robert Herder Pelapapate Acciaio - Lama 6 cm

Titolo del prodotto

Robert Herder Pelapapate Acciaio - Lama 6 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Pelapapate con lama di 6 cm
- Manico: Legno di faggio
- Lunghezza totale: 16 cm
- Materiale: Acciaio al carbonio e Legno

Istruzioni per l'uso

- Uso: Ideale per pelure di patate e frutta
- Materiale: Acciaio al carbonio lavorato a mano, affilato secondo il metodo Dunschliiff per un taglio più sottile e facile
- Lavastoviglie: No, solo lavaggio manuale
- Pulizia: Risciacquare e asciugare immediatamente dopo ogni uso per prevenire la formazione di ruggine
- Incline alla ruggine: Sì, l'acciaio al carbonio è soggetto all'ossidazione

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugarlo subito e accuratamente, compreso il manico in legno.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il legno può restringersi, incrinarsi o staccarsi nella lavastoviglie. Lavare sempre a mano.
- Cura del manico: Trattare periodicamente il manico in legno con un olio alimentare (ad es. olio di lino o olio minerale) per proteggere il legno e prevenirne l'essiccazione.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto. Il contatto prolungato con l'umidità danneggia il legno.
- Affilatura: Mantenere la lama affilata con un acciaino o una pietra per affilare per un uso sicuro ed efficace.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di tagli: I coltelli da cucina sono estremamente affilati. Tenere sempre il coltello con la lama rivolta in direzione opposta al corpo.
- Conservare i coltelli in modo sicuro in un blocco portacoltelli o su un supporto magnetico, fuori dalla portata dei bambini.
- Usare sempre un tagliere quando si taglia. Non tagliare mai in direzione della mano.
- Legno: Ispezionare regolarmente il manico per individuare crepe o parti allentate. Non utilizzare il coltello se il manico è danneggiato.
- Non lasciare mai i coltelli incustoditi sul piano di lavoro.

Restrizioni di età

Non adatto ai bambini. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- La lama è in metallo e può essere consegnata a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclo.
- Il manico in legno è realizzato in materiale biodegradabile e può, se non trattato con rivestimenti chimici, essere smaltito con i rifiuti organici o presso un centro di riciclo.
- Consultare il proprio comune per la corretta raccolta differenziata nella propria area.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di gravi tagli a causa della lama affilata.

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: Robert Herder Obieraczka do Ziemniaków Stal - Ostrze 6 cm

Tytuł produktu

Robert Herder Obieraczka do Ziemniaków Stal - Ostrze 6 cm

Zawartość produktu

- 1x Obieraczka z ostrzem 6 cm
- Rączka: Drewno bukowe
- Długość całkowita: 16 cm
- Materiał: Stal węglowa i Drewno

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do obierania ziemniaków i owoców
- Materiał: Ręcznie wykonana ze stali węglowej, ostrzonych metodą Dunschliff dla cieńszego i łatwiejszego cięcia
- Zmywarka: Nie, tylko ręczne mycie
- Czyszczenie: Po każdym użyciu natychmiast umyć ręcznie i osuszyć, aby zapobiec powstawaniu rdzy
- Skłonny do rdzy: Tak, stal węglowa jest podatna na utlenianie

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osusz nóż, łącznie z drewnianą rączką.
- Nieodpowiedni do zmywarki: Drewno może się kurczyć, pękać lub luzować w zmywarce. Zawsze myć ręcznie.
- Pielęgnacja rączki: Okresowo olej drewnianą rączkę olejem spożywczym (np. lnianym lub mineralnym), aby chronić drewno i zapobiegać jego wysychaniu.
- Przechowuj nóż w suchym miejscu. Długotrwały kontakt z wilgocią niszczy drewno.
- Ostrzenie: Utrzymuj ostrze w należytej ostrości za pomocą osetki lub ostrzałki, aby zapewnić bezpieczne i skuteczne użytkowanie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: Noże kuchenne są wyjątkowo ostre. Zawsze trzymaj nóż ostrzem skierowanym od siebie.
- Przechowuj noże bezpiecznie w bloku na noże lub na magnetycznym stojaku, poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze używaj deski do krojenia podczas krojenia. Nigdy nie kroić w kierunku dłoni.
- Drewno: Regularnie sprawdzaj rączkę pod kątem pęknięć lub poluzowanych części. Nie używaj noża, jeśli rączka jest uszkodzona.
- Nigdy nie pozostawiaj noży bez nadzoru na blacie kuchennym.

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiedni dla dzieci. Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe.

Instrukcje utylizacji

- Ostrze jest metalowe i można je oddać do punktu zbiórki odpadów metalowych lub na wysypisko komunalne.
- Drewniana rączka wykonana jest z materiału biodegradowalnego i jeśli nie jest pokryta chemicznymi powłokami, może być wyrzucona do odpadów organicznych lub oddana do punktu recyklingu.
- Skonsultuj się z lokalnym urzędem gminy w sprawie właściwej segregacji odpadów w swoim regionie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko poważnych skaleczeń spowodowanych ostrym ostrzem.

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: Robert Herder Pelador de Papas Acero - Hoja 6 cm

Título del producto

Robert Herder Pelador de Papas Acero - Hoja 6 cm

Contenido del producto

- 1x Pelador con hoja de 6 cm
- Mango: Madera de haya
- Longitud total: 16 cm
- Material: Acero al carbono y Madera

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para pelar papas y frutas
- Material: Acero al carbono trabajado a mano, afilado según el método Dunschliiff para un corte más fino y fácil
- Lavavajillas: No, solo lavado a mano
- Limpieza: Enjuagar y secar inmediatamente después de cada uso para prevenir la formación de óxido
- Propenso al óxido: Sí, el acero al carbono es susceptible a la oxidación

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Séquelo de inmediato y de forma exhaustiva, incluido el mango de madera.
- No apto para lavavajillas: La madera puede encogerse, agrietarse o desprenderse en el lavavajillas. Lavar siempre a mano.
- Cuidado del mango: Trate periódicamente el mango de madera con un aceite apto para alimentos (p. ej., aceite de linaza o aceite mineral) para proteger la madera y evitar que se seque.
- Guarde el cuchillo en un lugar seco. El contacto prolongado con la humedad daña la madera.
- Afilado: Mantenga la hoja afilada con un afilador o una piedra de afilar para un uso seguro y eficaz.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: Los cuchillos de cocina son extremadamente afilados. Sujete siempre el cuchillo con el filo alejado de usted.
- Guarde los cuchillos de forma segura en un taco portacuchillos o en un soporte magnético, fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre una tabla de cortar al cortar. Nunca corte en dirección a la mano.
- Madera: Inspeccione regularmente el mango para detectar grietas o partes sueltas. No utilice el cuchillo si el mango está dañado.
- Nunca deje los cuchillos desatendidos sobre la encimera.

Restricciones de edad

No apto para niños. Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos.

Instrucciones de eliminación

- La hoja es de metal y puede entregarse en un punto de recogida de residuos metálicos o en un punto limpio.
- El mango de madera es de material biodegradable y puede, si no está tratado con recubrimientos químicos, desecharse con los residuos orgánicos o en un punto limpio.
- Consulte a su ayuntamiento para la correcta 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:** Llevar guantes/ropa/gafas/máscara de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de cortes graves por la hoja afilada.

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

Robert Herder Potatisskalare Stål - Blad 6 cm

Produktinnehåll

- 1x Skalare med 6 cm blad
- Skaft: Bokträ
- Total längd: 16 cm
- Material: Kol stål och Trä

Användarinstruktioner

- Användning: Ideal för att skala potatis och frukt
- Material: Handgjord kolstål, slipat enligt Dunschliiff-metoden för tunnare och lättare snitt
- Diskmaskin: Nej, endast handtvätt
- Rengöring: Skölj och torka omedelbar efter varje användning för att förhindra rostbildning
- Rostbenägen: Ja, kolstål är mottagligt för oxidation

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven omedelbart efter användning med varmt vatten och mild diskmedel. Torka kniven omedelbart och noggrant, inklusive handtaget av trä.
- Ej diskmaskinssäker: Trä kan krympa, spricka eller lossna i diskmaskinen. Diska alltid för hand.
- Skötsel av handtag: Behandla trähandtaget regelbundet med livsmedelssäker olja (t.ex. linolja eller mineralolja) för att skydda träet och förhindra att det torkar ut.
- Förvara kniven torrt. Långvarig kontakt med fukt skadar träet.
- Slipning: Håll bladet vasst med ett bryne eller en brynsten för säker och effektiv användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Köksknivar är extremt vassa. Håll alltid kniven med eggen riktad bort från dig.
- Förvara knivar säkert i ett knivblock eller på en magnetisk knivhållare, utom räckhåll för barn.
- Använd alltid en skärbräda när du skär. Skär aldrig i riktning mot handen.
- Trä: Kontrollera handtaget regelbundet för sprickor eller lösa delar. Använd inte kniven om handtaget är skadat.
- Lämna aldrig knivar obevakade på bänkskivan.

Åldersbegränsningar

Inte lämplig för barn. Denna produkt är uteslutande avsedd för användning av vuxna.

Avfallsinstruktioner

- Bladet är av metall och kan lämnas till en samlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Handtaget av trä är tillverkat av biologiskt nedbrytbart material och kan, om det inte är behandlat med

kemiska beläggningar, sorteras som organiskt avfall eller lämnas till en återvinningscentral.

- Kontakta din kommun för korrekt avfallssortering i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för allvarliga skärskador på grund av det vassa bladet.

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.