amazon basics

High Carbon Stainless Steel Knife with Pine Wood Knife Block
Couteau en acier inoxydable à haute teneur en carbone avec bloc couteau en bois de pin
Messer aus Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt, Messerblock aus Kiefernholz
Coltello in acciaio inox ad alto tenore di carbonio con portacoltelli in legno di pino
Cuchillo de acero inoxidable con alto grado de carbono con bloque de madera de pino
Mes van RVS met een hoog koolstofgehalte en messenblok van grenenhout
Noże z wysokowęglowej stali nierdzewnej z blokiem z drewna sosnowego
Kniv av rostfritt stål och hög kolfiberhalt, med knivblock av tallträ
高炭素ステンレス鋼ナイフ、パイン材ナイフブロック付き

B00R3Z3ZF2, B00R3Z46JQ, B00R3Z49G6

EN

Important Safeguards

⚠ DANGER Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

⚠ WARNING Risk of injury!

- The product has extremely sharp blades. Handle with care to avoid injury.
- When using the product, always cut away from the body and keep hands and fingers away from the blade path to prevent accidental cuts.
- Exercise caution when cleaning the product. Always clean the blade carefully, and store it properly when not in use.



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

- For domestic use only.
- Clean the product before first use and after each use.
- Before each use, inspect the knife for any damage. Do not use a knife with a damaged blade or handle.
- This product is not a toy, keep out of reach of children.
- Select the appropriate knife for the task at hand. Using the wrong knife may result in accidents and damage to the product.
- Always use the product on a firm, level surface.
- Do not use the knife for prying or other tasks that it is not designed for. Misuse may result in damage and injury.
- This product is intended for cutting, slicing and chopping, with various specialized types serving specific purposes such as food preparation, and outdoor activities.



This symbol identifies that the materials provided are safe for food contact and comply with European Regulation (EC) No 1935/2004.

Before First Use

- Remove all the packing materials.
- Remove and review all components before use.
- Check the product for transport damages.
- Clean the product before first use.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Cleaning the knives
- Soak the knives in warm soapy water and use a sponge or soft brush to remove any residue, and dry it immediately with a towel to prevent corrosion or damage.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.
- It is recommended to hand wash the product with warm soapy water.

Cleaning the knife block
1. Take out the knives and flip the block over a garbage can, shaking to remove crumbs.
2. Utilize a small vacuum attachment or pipe cleaner to thoroughly clean the inside of the knife block.
3. Wipe the exterior with a warm, wet cloth or sponge, allowing it to dry upside down before reinserting the knives.
4. Clean the knife block at least once a month.

Storage

- Store in a cool and dry place away from children and pets, ideally in original packaging.
- Keep the product at room temperature, as excessively hot or cold conditions may extract moisture from the knife block, leading to cracking or splitting.

Maintenance

NOTICE Serrated knives and bread knives should not be sharpened.

Regularly sharpen it using the knife sharpener included in the product.
1. Hold the clean knife at a 15˚ from the knife sharpener, placed securely on a flat surface.
2. Begin at the bolster, smoothly pulling down and across the knife blade in a swift motion.
3. Repeat this process on the reverse side of the blade for effective sharpening.

Disposal



Dispose of the product according to local regulations. If in doubt, consult your local authorities.

Specifications

Product material	Blades: High Carbon Stainless Steel Handles: Plastic Knife block: Pine wood
B00R3Z3ZF2 (P987)	18-piece kitchen knife block set with shears
B00R3Z46JQ (P987-1)	9-piece kitchen knife block set
B00R3Z49G6 (P989)	14-piece kitchen knife block set with shears

FR

Mesures de sécurité importantes

⚠ DANGER Risque d'étouffement !

Maintenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux. Ces matériaux constituent une source de danger potentiel comme l'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessures !

- Le produit dispose de lames extrêmement affûtées. À manipuler avec précaution pour prévenir les blessures.
- Lorsque vous utilisez le produit, effectuez toujours les coupes à distance du corps et gardez les mains et les doigts à l'écart de la trajectoire de la lame afin d'éviter les coupures accidentelles.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le produit. Nettoyez toujours la lame avec soin et rangez-la correctement lorsqu'elle n'est pas utilisée.



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.

- Exclusivement destiné à un usage domestique.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le couteau n'est pas endommagé. N'utilisez pas un couteau dont la lame ou le manche est endommagé.
- Ce produit n'est pas un jouet, à garder hors de la portée des enfants.
- Choisissez le couteau adapté à la tâche à accomplir. L'utilisation d'un couteau inadapté peut occasionner des accidents et endommager le produit.
- Utilisez toujours le produit sur une surface ferme et à niveau.
- N'utilisez pas le couteau pour faire levier ni pour toute autre tâche pour laquelle il n'a pas été conçu. Toute mauvaise utilisation peut occasionner des dommages et des blessures.
- Ce produit est destiné à couper, trancher et émincer, avec différents types destinés à des fins précises comme la préparation des aliments et les activités de plein air.



Ce symbole indique que les matériaux présents sont sans danger au contact de denrées alimentaires et conformes au règlement (CE) nº 1935/2004.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez et examinez tous les éléments avant l'utilisation.
- Vérifiez l'état du produit afin de déceler tout dommage éventuel dû au transport.
- Nettoyez le produit avant la première utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage des couteaux
- Trempez les couteaux dans de l'eau chaude savonneuse et utilisez une éponge ou une brosse souple pour éliminer tout résidu, puis séchez-les immédiatement à l'aide d'un torchon afin de prévenir toute corrosion ou détérioration.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de lavettes abrasives ou d'ustensiles tranchants ou en métal pour nettoyer le produit.
- Il est recommandé de laver le produit à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du bloc couteaux
1. Sortez les couteaux et retournez le bloc au-dessus d'une poubelle, en l'agitant pour en éliminer les miettes.
2. Utilisez un aspirateur de table ou un goupillon pour nettoyer soigneusement l'intérieur du bloc couteaux.
3. Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge chaude et humide, et laissez-le sécher à l'envers avant de remettre les couteaux en place.
4. Nettoyez le bloc couteaux au moins une fois par mois.

Rangement

- Rangez le produit dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques, de préférence dans son emballage d'origine.
- Conservez le produit à température ambiante, car des conditions excessivement chaudes ou froides peuvent faire s'évaporer l'humidité du bloc couteaux, ce qui entraîne des fissures ou des craquelures.

Entretien

REMARQUE Les couteaux crantés et les couteaux à pain ne doivent pas être aiguisés.

À aiguiser régulièrement à l'aide de l'affûteur inclus dans le produit.
1. Tenez le couteau propre à un angle de 15˚ par rapport à l'affûteur, placé en toute sécurité sur une surface plane.
2. Commencez par la mitre, en tirant doucement la lame du couteau en travers d'un mouvement rapide.
3. Répétez cette opération sur l'autre face de la lame pour un affûtage efficace.

Mise au Rebut



Mettez au rebut le produit conformément à la réglementation locale. En cas de doute, consultez les services municipaux compétents.

Caractéristiques

Matériau du produit	Lames : Acier inoxydable à haute teneur en carbone Manches : Plastique Bloc couteaux : Pin
B00R3Z3ZF2 (P987)	Ensemble bloc de couteaux de cuisine 18 pièces avec ciseaux
B00R3Z46JQ (P987-1)	Ensemble bloc de couteaux de cuisine 9 pièces
B00R3Z49G6 (P989)	Ensemble bloc de couteaux de cuisine 14 pièces avec ciseaux

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR Erstickungsrisiko!

Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern und Haustieren fern – diese Materialien stellen eine potenzielle Gefahrenquelle dar, z. B. Erstickungsrisiko.

⚠ WARNUNG Verletzungsrisiko!

- Das Produkt besitzt extrem scharfe Klingen. Gehen Sie vorsichtig damit um, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie immer vom Körper weg und halten Sie Hände und Finger von der Klinge fern, um ungewollte Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie das Produkt reinigen. Reinigen Sie die Klinge immer sorgfältig und bewahren Sie sie ordnungsgemäß auf, wenn sie nicht genutzt wird.



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf. Fügen Sie diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben.

- Nur zum häuslichen Gebrauch.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch sowie nach jeder Nutzung.
- Überprüfen Sie das Messer auf eventuelle Schäden bevor Sie es verwenden. Verwenden Sie kein Messer mit beschädigter Klinge oder beschädigtem Griff.
- Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wählen Sie das passende Messer für die anstehende Aufgabe. Wenn Sie das falsche Messer nutzen, kann dies zu Unfällen und Schäden am Produkt führen.
- Verwenden Sie das Produkt immer auf einem festen, ebenen Untergrund.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Aufhebeln oder für andere Aufgaben, für die es nicht vorgesehen ist. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden und Verletzungen führen.
- Dieses Produkt ist zum Schneiden, Zerteilen und Zerkleinern bestimmt, wobei für bestimmte Zwecke, z. B. für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für Aktivitäten im Freien, verschiedene spezielle Typen zur Verfügung stehen.



Dieses Symbol kennzeichnet, dass die verwendeten Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich sind und der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entnehmen und prüfen Sie alle Teile des Produkts, bevor Sie sie verwenden.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch.

Reinigung und Wartung

Reinigen

Reinigen der Messer
- Weichen Sie die Messer in warmem Seifenwasser ein und nutzen Sie einen Schwamm oder eine weiche Bürste, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Messer dann sofort mit einem Handtuch ab, um Korrosion oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nie ätzende Reinigungsmittel, Drahtbürsten, Scheuermittel oder metallische oder scharfe Utensilien, um das Produkt zu reinigen.
- Es empfiehlt sich, das Produkt von Hand mit warmem Seifenwasser zu waschen.

Reinigen des Messerblocks
1. Nehmen Sie die Messer heraus. Halten Sie dann den Block umgekehrt über einen Mülleimer und schütteln Sie ihn, um Krümel zu entfernen.
2. Nutzen Sie einen kleinen Staubsaugeraufsatz oder einen Pfeifenreiniger, um das Innere des Messerblocks gründlich zu reinigen.
3. Wischen Sie das Äußere mit einem warmen, feuchten Tuch oder Schwamm ab und lassen Sie es auf dem Kopf stehend trocknen, bevor Sie die Messer wieder einsetzen.
4. Reinigen Sie den Messerblock mindestens einmal im Monat.

Lagern

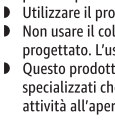
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort – am besten in der Originalverpackung – und außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Bewahren Sie das Produkt bei Raumtemperatur auf, da übermäßig heiße oder kalte Temperaturen dem Messerblock Feuchtigkeit entziehen können, was zu Rissen oder Sprüngen führen kann.

Wartung

HINWEIS Gezackte Messer und Brotmesser sollten Sie nicht schärfen.

Schärfen Sie es regelmäßig mit dem im Produkt enthaltenen Messerschärfer.
1. Halten Sie das saubere Messer im Abstand von 15˚ zum Messerschärfer, welcher fest auf einer ebenen Fläche steht.
2. Beginnen Sie am Kropf und ziehen Sie die Messerklinge in schneller Bewegung gleichmäßig nach unten und über die Klinge.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang auf der gegenüberliegenden Seite des Messers, um es effektiv zu schärfen.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtlichen Behörden.

Technische Daten

Produktmaterialien	Klingen: Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt Griffe: Kunststoff Messerblock: Kiefernholz
B00R3Z3ZF2 (P987)	18-teiliges Küchenmesserblock-Set mit Schere
B00R3Z46JQ (P987-1)	9-teiliges Küchenmesserblock-Set
B00R3Z49G6 (P989)	14-teiliges Küchenmesserblock-Set mit Schere

IT

Importanti misure di sicurezza

⚠ PERICOLO Pericolo di soffocamento!

Tenere qualsiasi materiale di imballaggio lontano dai bambini e dagli animali domestici: questi materiali sono una potenziale sorgente di pericolo, come il soffocamento.

⚠ AVVERTENZA Rischio di lesioni!

- Il prodotto presenta lame estremamente affilate. Maneggiare con cura per evitare lesioni.
- Quando si usa il prodotto, tagliare sempre lontano dal corpo e tenere mani e dita lontano dal percorso della lama per evitare tagli accidentali.
- Fare attenzione durante la pulizia del prodotto. Pulire la lama prestando la massima attenzione e conservarla in modo corretto quando non è in uso.



Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per un utilizzo futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, avere cura di consegnare queste istruzioni.

- Solo per uso domestico.
- Pulire il prodotto prima del primo utilizzo e dopo ogni uso.
- Prima di ogni uso, controllare che il coltello non sia danneggiato. Non usare un coltello con lama o manico danneggiati.
- Questo prodotto non è un giocattolo, tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Scegliere il coltello adatto al compito da svolgere. L'uso di un coltello errato può comportare incidenti e danneggiare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto sempre su una superficie solida e piana.
- Non usare il coltello per fare leva o per altri compiti per i quali non è stato progettato. L'uso improprio può causare danni e lesioni.
- Questo prodotto è destinato a tagliare, affettare e sminuzzare, con vari tipi specializzati che servono a scopi specifici come la preparazione dei cibi e le attività all'aperto.



Questo simbolo indica che i materiali forniti sono sicuri per il contatto con alimenti e conformi al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004.

Prima del Primo Utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere ed esaminare tutti i componenti prima dell'uso.
- Controllare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- Pulire il prodotto prima del primo utilizzo.

Pulizia e Manutenzione

Pulizia

Pulizia dei coltelli
- Immergere i coltelli in acqua calda e sapone, usare una spugna o una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui; asciugare immediatamente con un panno per evitare corrosione o danni.
- Non usare mai detergenti corrosivi, spazzole metalliche, spugne abrasive o utensili metallici o affilati per pulire il prodotto.
- Si raccomanda di lavare il prodotto a mano con acqua calda e sapone.

Pulizia del portacoltelli
1. Estrarre i coltelli e rovesciare il ceppo su un cestino dei rifiuti, scuotendolo per rimuovere le briciole.
2. Utilizzare un piccolo aspirapolvere o scovolino per pulire a fondo l'interno del portacoltelli.
3. Pulire l'esterno con un panno o una spugna calda e umida, lasciando asciugare rovesciato prima di inserire nuovamente i coltelli.
4. Pulire il portacoltelli almeno una volta al mese.

Conservazione

- Conservare in un luogo fresco e asciutto, idealmente nella confezione originale, fuori dalla portata di bambini e animali domestici.
- Tenere il prodotto a temperatura ambiente: condizioni eccessivamente calde o fredde possono estrarre umidità dal portacoltelli, causando crepe o spaccature.

Manutenzione

AVVISO I coltelli seghettati e i coltelli da pane non devono essere affilati.

Affilare regolarmente utilizzando l'affilacoltelli incluso con il prodotto.
1. Tenere il coltello pulito a una distanza di 15 pollici dall'affilacoltelli, collocato in modo sicuro su una superficie piana.
2. Partendo dal supporto, tirare la lama del coltello dolcemente verso il basso e trasversalmente con un movimento rapido.
3. Ripetere l'operazione sul lato opposto della lama per un'affilatura efficace.

Smaltimento



Smaltire il prodotto in base alle normative locali. In caso di dubbi, rivolgersi alle autorità locali.

Specifiche

Materiale del prodotto	Lame: Acciaio inox ad alto tenore di carbonio Manici: Plastica Portacoltelli: Legno di pino
B00R3Z3ZF2 (P987)	Set di coltelli da cucina con portacoltelli 18 pezzi con forbici
B00R3Z46JQ (P987-1)	Set di coltelli da cucina con portacoltelli 9 pezzi
B00R3Z49G6 (P989)	Set di coltelli da cucina con portacoltelli 14 pezzi con forbici

EN

Consejos de seguridad importantes

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de niños y animales domésticos: estos materiales son una fuente potencial de peligro (p. ej., asfixia).

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones!

- El producto tiene hojas sumamente afiladas. Cójalo con cuidado para evitar lesionarse.
- Cuando utilice el producto, corte siempre en la dirección opuesta a la de su cuerpo y mantenga las manos y los dedos lejos de la trayectoria de la hoja para no cortarse accidentalmente.
- Tenga cuidado al limpiar el producto. Limpie siempre la hoja cuidadosamente, y guárdela adecuadamente cuando no la esté utilizando.



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si este producto se pone a disposición de un tercero, deberá incluir estas instrucciones.

- Solo para uso doméstico.
- Limpie el producto antes y después de cada uso.
- Antes de cada uso, compruebe si el cuchillo ha sufrido algún tipo de deterioro. No utilice un cuchillo que tenga la hoja o el mango dañados.
- Este producto no es un juguete, manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Seleccione el cuchillo adecuado para la tarea que vaya a realizar. Si utiliza un cuchillo inadecuado, se pueden producir accidentes y el producto se puede dañar.
- Utilice siempre el producto en una superficie nivelada y firme.
- No utilice el cuchillo para husmear ni para otro tipo de cosas para las que no está diseñado. Un uso inapropiado puede tener como consecuencia que se produzcan daños y heridas.
- Este producto está diseñado para cortar, rebanar y trocear, y presenta varios tipos especializados para finalidades específicas como la preparación de alimentos y actividades al aire libre.



Este símbolo indica que los materiales usados son aptos para el contacto con los alimentos y cumplen con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Saque y revise todos los componentes antes de empezar a utilizarlo.
- Compruebe si el producto ha sufrido daños durante el transporte.
- Limpie el producto antes del primer uso.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza de los cuchillos
- Remoje los cuchillos en agua templada jabonosa y retire los residuos que puedan tener con una esponja o un cepillo blando, y séquelos de inmediato con una toalla para que no se corroan ni deterioren.
- Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el producto.
- Es recomendable lavar a mano el producto con agua templada jabonosa.

Limpieza del bloque
1. Extraiga los cuchillos y dele la vuelta al bloque sobre un cubo de basura, y sacúdelo para que caigan los restos.
2. Limpie bien el interior del bloque con un accesorio pequeño de aspiradora o con un limpiador de tuberías.
3. Limpie la parte exterior con un paño o una esponja húmedos y templados, y deje que se seque boca abajo antes de volver a meter los cuchillos.
4. Limpie el bloque al menos una vez al mes.

Almacenamiento

- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, lejos de los niños y animales domésticos, preferiblemente en su embalaje original.
- Mantenga el producto a temperatura ambiente, ya que las temperaturas excesivamente cálidas o frías pueden extraer la humedad del bloque, lo que provocaría que se agriete o se rompa.

Mantenimiento

ATENCIÓN Los cuchillos dentados y los cuchillos para cortar pan no deben afilarse.

Afílelos con regularidad con el afilador para cuchillos que se incluye en el producto.
1. Sostenga el cuchillo limpio a 15˚ con respecto al afilador para cuchillos, colocado firmemente sobre una superficie plana.
2. Empiece en la guarda, pasando hacia abajo y transversalmente la hoja del cuchillo con suavidad en un movimiento rápido.
3. Repita este proceso por el lado contrario de la hoja para conseguir un afilado efectivo.

Eliminación



Elimine el producto de conformidad con la normativa local. En caso de duda, consulte con las autoridades locales.

Especificaciones

Material del producto	Hojas: Acero Inoxidable con Alto Grado de Carbono Mangos: Plástico Bloque: Madera de pino
B00R3Z3ZF2 (P987)	Bloque de cuchillos de cocina, juego de 18 piezas, con tijeras
B00R3Z46JQ (P987-1)	Bloque de cuchillos de cocina, juego de 9 piezas
B00R3Z49G6 (P989)	Bloque de cuchillos de cocina, juego de 14 piezas, con tijeras

NL

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

⚠ GEVAAR Verstikkingsgevaar!

Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Dit materiaal kan gevaar, zoals verstikking, opleveren.

⚠ WAARSCHUWING Risico op letsel!

- Het lemmet van het product is zeer scherp. Wees voorzichtig om letsel te vermijden.
- Wanneer het product wordt gebruikt, snij altijd weg van het lichaam en houd de handen en vingers uit de buurt van het lemmet om snijwonden te voorkomen.
- Wees zeer voorzichtig wanneer u het product schoonmaakt. Maak het lemmet altijd voorzichtig schoon en berg het juist op wanneer niet in gebruik.



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Maak het product schoon voor ingebruikname en na elk gebruik.
- Voor elk gebruik, controleer of het mes niet beschadigd is. Gebruik geen mes met een beschadigd lemmet of heft.
- Dit product is geen speelgoed, buiten het bereik van kinderen houden.
- Selecteer het juiste mes voor de uit te voeren taak. Het verkeerde mes gebruiken kan leiden tot een ongeval of schade aan het product.
- Gebruik het product altijd op een stevig en vlak oppervlak.
- Gebruik het mes niet om te wrikken of voor andere taken waarvoor het niet is ontworpen. Een verkeerd gebruik kan leiden tot schade en letsel.
- Dit product is geschikt voor het in stukjes of schijfjes snijden of hakken voor verschillende specialistische doeleinden, waaronder voedselbereiding, en buitenactiviteiten.



Dit symbool geeft aan dat de geleverde materialen veilig zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese Verordening (EG) Nr. 1935/2004.

Vóór het eerste gebruik
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder en controleer alle onderdelen voor gebruik.
- Controleer het product op vervoersschade.
- Reinig het product vóór het eerste gebruik.

Reiniging en onderhoud
Reiniging
De messen reinigen
- Week de messen in een warm sopje, verwijder alle resten met een spons of zachte borstel en veeg onmiddellijk droog met een doek om corrosie of schade te voorkomen.
- Maak het product nooit schoon met een bijtend schoonmaakmiddel, staalborstel, schuursponsje, metalen of scherp gereedschap.
- Het wordt aangeraden om het product in een warm sopje met de hand te wassen.

Het messenblok reinigen
1. Haal de messen eruit, draai het blok ondersteboven boven een vuilnisbak en schud om kruimels te verwijderen.
2. Maak de binnenkant van het messenblok grondig schoon met behulp van een spleetzuigmond van een stofzuiger of een pijpenrager.
3. Veeg de buitenkant schoon met een doek of spons bevochtigd in warm water en laat deze ondersteboven drogen voordat de messen opnieuw aangebracht worden.
4. Maak het messenblok minstens eenmaal per maand schoon.

Opslag
- Berg het product op in een koele, droge ruimte, en uit de buurt van kinderen en huisdieren, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Bewaar het product op kamertemperatuur. Een zeer warme of koude omgeving kan vocht uit het messenblok onttrekken en het hout doen barsten of splitsen.

Onderhoud
OPMERKING Slijp geen gekartelde messen of broodmessen.

Slijp het mes regelmatig met de messenslijper die met het product is meegeleverd.
1. Houd het schone mes tegen 15° ten opzichte van de messenslijper, die stevig op een vlak oppervlak is geplaatst.
2. Start bij de krop van het mes, duw omlaag en ga over het lemmet in een vloeiende beweging.
3. Herhaal dit proces aan de andere kant van het lemmet voor doeltreffende slijpprestaties.

Verwijdering
Gooi het product weg volgens de voorschriften in uw gemeente. In geval van twijfel, neem contact op met uw lokaal bestuur.

Specificaties

Materiaal van product	Lemmeten: RVS met een Hoog Koolstofgehalte Heften: Kunststof Messenblok: Grenenhout
B00R3Z3ZF2 (P987)	18-delige keukenmessenblokset met schaar
B00R3Z46JQ (P987-1)	9-delige keukenmessenblokset
B00R3Z49G6 (P989)	14-delige keukenmessenblokset met schaar

PL
Ważne środki bezpieczeństwa
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Ryzyko uduszenia!
Wszelkie materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych – materiały te stanowią potencjalne źródło zagrożenia, np. uduszenia.

⚠ OSTRZEŻENIE Ryzyko obrażeń!
- Produkt ma bardzo ostre ostrza. Zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń.
- Aby zapobiec skaleczeniom, podczas pracy z produktem należy ciąć w kierunku od ciała, a dłonie i palce trzymać poza ścieżką ruchu ostrza.
- Przy czyszczeniu produktu zachować ostrożność. Ostrze należy zawsze czyścić z ostrożnością, po pracy przechowywać w odpowiedni sposób.

Zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazania produktu stronie trzeciej należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.
- Tylko do użytku domowego.
- Produkt czyścić przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu.
- Przed każdym użyciem sprawdzić nóż pod kątem uszkodzeń. Nie używać noża z uszkodzonym ostrzem lub uchwytem.
- Ten produkt nie jest zabawką, należy go trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Wybierać noże odpowiednio do planowanej pracy. Użycie niewłaściwego noża może spowodować wypadek i uszkodzenie produktu.
- Produktu używać zawsze na twardej, równej powierzchni.
- Nie używać noża do podważania ani innych czynności, do których nie jest przeznaczony. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie i obrażenia.
- Produkt jest przeznaczony do cięcia, krojenia i siekania, a różne specjalne rodzaje służą do szczególnych celów, np. przygotowanie żywności lub aktywność poza domem.

Ten symbol oznacza, że dostarczone materiały są bezpieczne w kontakcie z żywnością i są zgodne z rozporządzeniem europejskim (WE) nr 1935/2004.

Przed pierwszym użyciem
- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Rozpakować i sprawdzić wszystkie elementy przed użyciem.
- Sprawdzić, czy produkt nie uległ uszkodzeniu podczas transportu.
- Wyczyścić produkt przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie i konserwacja
Czyszczenie
Czyszczenie noży
- Namoczyć noże w ciepłej wodzie z mydłem, usunąć wszelkie pozostałości gąbką lub miękką szczotką. Osuszyć natychmiast ręcznikiem, aby zapobiec korozji i uszkodzeniom.
- Do czyszczenia produktu nigdy nie używać żrących detergentów, drucianych szczotek, skrobaczek metalowych ani ostrych narzędzi.
- Zaleca się ręczne mycie produktu w ciepłej wodzie z mydłem.

Czyszczenie bloku na noże
1. Wyjąć noże, odwrócić blok nad koszem na śmieci i wytrząsnąć okruchy.
2. Dokładnie wyczyścić wnętrze bloku na noże za pomocą małej przystawki do odkurzacza lub wyciora.
3. Wytrzeć zewnętrzne powierzchnie szmatką lub gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie, przed włożeniem noży pozostawić do wyschnięcia spodem do góry.
4. Blok na noże czyścić co najmniej raz w miesiącu.

Przechowywanie
- Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu z dala od dzieci i zwierząt, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt trzymać w temperaturze pokojowej. Nadmierne gorąco lub zimno mogą wyciągać wilgoć z bloku na noże, powodując pękanie i rozwarstwianie.

Konserwacja
WSKAZÓWKA Noży ząbkowanych i do chleba nie należy ostrzyć.

Ostrzyć regularnie za pomocą ostrzałki do noży z zestawu.
1. Trzymać czysty nóż pod kątem 15˚ względem ostrzałki, unieruchomionej na płaskiej powierzchni.
2. Zaczynając od nasady gładko pociągnąć zdecydowanym ruchem w dół i przez ostrze noża.
3. Powtórzyć tę czynność z drugiej strony ostrza, aby osiągnąć skuteczne ostrzenie.

Utylizacja
Zużyty produkt zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami. W razie wątpliwości – skonsultować się z kompetentnym lokalnym organem władzy.

Dane techniczne

Materiał produktu	Ostrza: Wysokowęglowa stal nierdzewna Uchwyty: Tworzywo sztuczne Blok na noże: Drewno sosnowe
B00R3Z3ZF2 (P987)	Zestaw noży kuchennych w bloku z nożycami, 18 elementów
B00R3Z46JQ (P987-1)	Zestaw 9 noży kuchennych w bloku
B00R3Z49G6 (P989)	Zestaw noży kuchennych w bloku z nożycami, 14 elementów

SV
Viktiga säkerhetsåtgärder
⚠ FARA Risk för kvävning!
Förvara allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och husdjur – dessa material utgör en potentiell fara på grund av kvävningsrisken.

⚠ VARNING Risk för personskada!
- Produkten har extremt vassa blad. Hantera försiktigt för att undvika skador.
- När du använder produkten ska du alltid skära bort från kroppen och hålla händer och fingrar borta från bladens bana att förhindra oavsiktliga skärskador.
- Var försiktig när du rengör produkten. Rengör alltid bladet noggrant och förvara det ordentligt när det inte används.

Läs dessa instruktioner noggrant och behåll dem för framtida referens. Om denna produkt lämnas över till tredje part måste dessa instruktioner medfölja.
- Endast för hushållsbruk.
- Rengör produkten före första användning och efter varje användning.
- Kontrollera att kniven inte är skadad före varje användning. Använd inte en kniv med skadat blad eller handtag.
- Denna produkt är inte en leksak. Förvara utom räckhåll för barn.
- Välj lämplig kniv för den lämpliga uppgiften. Om du använder fel kniv kan det leda till olyckor och skador på produkten.
- Använd alltid produkten på fast och plan yta.
- Använd inte kniven för att bända eller andra uppgifter som den inte är avsedd för. Felaktig användning kan leda till skador och personskador.
- Den här produkten är avsedd att användas för skärning, skivning och hackning, med olika specialiserade typer som uppfyller specifika ändamål så som matförberedelser och utomhusaktiviteter.

Den här symbolen identifierar att de ingående materialen är säkra för livsmedelskontakt och överensstämmer med EU-förordning (EG) nr 1935/2004.

Före första användning
- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Ta ut och granska alla komponenter före användning.
- Kontrollera om produkten har transportskador.
- Rengör produkten före första användningen.

Rengöring och underhåll
Rengöring
Rengöra knivarna
- Blötlägg knivarna i varmt diskvatten och använd en svamp eller mjuk borste för att ta bort eventuella rester och torka dem omedelbart med en handduk för att förhindra korrosion eller skador.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel, stålborstar, slipmedel, metallredskap eller vassa verktyg för att rengöra produkten.
- Vi rekommenderar att du diskar produkten med varmt diskvatten.

Rengöring av knivblocket
1. Ta ut knivarna och vänd blocket över ett sopkärl, skaka för avlägsna smulor.
2. Använd en liten dammsugare eller rörrenare för att rengöra insidan av knivblocket ordentligt.
3. Torka utsidan med en varm, våt trasa eller svamp, låt den torka upp och ner innan du sätter tillbaka knivarna.
4. Rengör knivblocket minst en gång i månaden.

Förvaring
- Förvara produkten på en sval och torr plats utom räckhåll för barn och husdjur, helst i originalförpackningen.
- Förvara produkten i rumstemperatur, eftersom alltför varma eller kalla förhållanden kan dra ut fukt från knivblocket, vilket leder till sprickbildning eller klyvning.

Underhåll
ANMÄRKNING Taggiga knivar och brödknivar ska inte slipas.

Slipa den regelbundet med hjälp av knivsliparen som medföljer produkten.
1. Håll den rena kniven på en 15˚från knivsliparen, placera säkert på en plan yta.
2. Börja vid bolstret, dra ned försiktigt och över knivbladet i en snabb rörelse.
3. Upprepa denna process på baksidan av bladet för effektiv slipning.

Avfallshantering
Avfallshantera produkten i enlighet med lokala bestämmelser. Vid tveksamheter frågar du dina lokala myndigheter.

Specifikationer

Produktmaterial	Blad: Handtag i rostfritt stål med hög kolfiberhalt: Knivblock i plast: Tallträ
B00R3Z3ZF2 (P987)	Köksknivblock, set med 18 delar och saxar
B00R3Z46JQ (P987-1)	Köksknivblock set med 9 delar
B00R3Z49G6 (P989)	Köksknivblock, set med 14 delar och saxar

日本語
安全上の重要事項
対象ユーザー
本製品は、本書の内容を理解し、安全に使用できる人を想定して設計されています。本書に記載されている情報に従って本製品を使用できない人、例えば障害のある方やお子様が本製品を使用する場合は、使用者を監督できる同伴者が必要となります。

このお知らせをよく読み、今後のため常に注意深く保存してください。本製品を第3者にゆずる際は、必ずこの取扱説明書をつけておゆずりください。

危険表示の区分
本書では、誤った取り扱いをした場合に生じる危害や損害の程度を下記のように区分して説明しています。

記号	内容
⚠ 危険	取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことがあり、かつその切迫の度合いが高い危害の程度。
⚠ 警告	取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度。

⚠ 危険 窒息のリスクあり!
梱包材はお子様やペットから離して保管してください。これらの材料は、危険の原因となる可能性があります。例：窒息など。

⚠ 警告 負傷のリスクあり!
- 本製品には、非常に鋭いブレードが付いています。取り扱うときは、怪我をしないように注意してください。
- 本製品を取り扱うときは、切る作業は必ず、身体から離して行い、突発的に切ってしまわないように、手と指がブレードの動線から離してください。
- 本製品は、清掃するとき特に注意してください。ブレードの清掃は慎重に行い、使用しないときは適切に保管してください。

- 室内専用。
- 本製品を初めて使用する場合は、その前に、また使用後は毎回、洗浄してください。
- 使用する前は毎回、ナイフに損傷がないか点検してください。ブレードやハンドルに損傷があるときは、ナイフを使用しないでください。
- 本製品はおもちゃではありませんので、子どもの手の届かないところに置いてください。
- 手許の作業に合うように適切なナイフを選択してください。間違ったナイフを使うと、事故や製品の損傷につながる場合があります。
- 本製品は常に、しっかりした平らな面で使用してください。
- 本ナイフは、こじ開けや指定用途以外の他の作業には使用しないでください。誤用は、損傷や怪我の原因となる場合があります。
- 本製品の用途は、切る、スライスする、切り刻むことです。調理準備や野外活動等、それぞれ個別種類に合った用途があります。

この記号は、提供された材料が食品に接触しても安全あること、および欧州規則（EC）No 1935/2004　に準拠していることを示しています。

初めて使用する前に
- すべての梱包材料を取り除いてください。
- コンポーネントはすべて、使用前に取外し再確認してください。
- 輸送時の損傷がないか、本製品をチェックしてください。
- 製品をお使いになる前にきれいにしてください。

清掃とメンテナンス
清掃
ナイフの清掃
- ナイフを石鹸が入った温水に入れ、スポンジまたは柔らかいブラシで残留物を取り除き、腐食したり損傷したりしないように、すぐにタオルで乾かします。
- 本製品の清掃には、腐食性洗剤、ワイヤブラシ、研磨たわし、金属や鋭利な器具は絶対使用しないでください。
- 本製品は石鹸が入った温水で手洗いすることをお勧めします。

ナイフブロックの清掃
1. ナイフを取り出してブロックをゴミ箱にひっくり返して振って、残りくずを取り除きます。
2. 小型吸引用アタッチメントまたはパイプクリーナーを使って、ナイフブロックの内側をよく清掃します。
3. 外側は温かく湿った布またはスポンジで拭き取り、上下逆さにして乾かしてから、ナイフを元どおり差し込みます。
4. ナイフブロックは少なくとも月1回清掃してください。

保管
- 涼しい乾燥した場所で、できれば、元のパッケージに入れて、お子様やペットから離して保管してください。
- 本製品は、過度の高温または低温状態ではナイフブロックから水分が引き抜かれ、亀裂が入ったり割れたりすることになるため、室温で保管してください。

メンテナンス
通知 鋸状ナイフおよびパン切りナイフは、研がないでください。

本製品に付属のナイフ研ぎ器で定期的に研いでください 。

1. きれいなナイフは、平らな面にしっかり固定したナイフ研ぎ器から 15°離して持ちます。
2. 支持部からはじめ、ナイフのブレード全体を下向きに静かに、速やかに動かします。
3. 効果的に研ぐため、ブレードの反対側でも、同じ手順を繰り返します。

製品の廃棄
本製品を廃棄する場合は、各パーツごとに自治体や施設の方針に従って処分してください。

仕様

製品材料	ブレード：高炭素ステンレス鋼 ハンドル：プラスチック ナイフブロック：パイン材
B00R3Z3ZF2 (P987)	18 個 キッチンナイフブロックセット、シャー付き
B00R3Z46JQ (P987-1)	9 個 キッチンナイフブロックセット
B00R3Z49G6 (P989)	14 個 キッチンナイフブロックセット、シャー付き

販売元：アマゾンジャパン合同会社

所在地：〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1 丁目 8-1 アルコタワーアネックス

URL：https://www.amazon.co.jp/

amazon basics

amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HERGESTELLT IN CHINA
PRODOTTO IN CINA
HECHO EN CHINA
GEMAAKT IN CHINA
WYPRODUKOWANO W CHINACH
TILLVERKAD I KINA
中国製
Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
134248
Amazon EU SARL, UK Branch, 1 Principal Place, Worship St, London EC2A 2FA, United Kingdom
BR017427
V03-01/24