

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

Cottello 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 damage 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 (only for B00R3Z3ZF2 and B00R3Z49G6.)

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	18-piece kitchen knife block set with shears
B00R3Z46JQ	9-piece kitchen knife block set
B00R3Z49G6	14-piece kitchen knife block set with shears

Importer Information	
	For EU
Postal	Amazon EU S.à r.l. 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Business Reg.	134248
	For UK
Postal	Amazon EU SARL, UK Branch 1 Principal Place, Worship St, London EC2A 2FA, United Kingdom
Business Reg.	BR017427

Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code below with your phone camera or QR reader:

US:





UK: amazon.co.uk/review/review-your-purchases#

If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.



US: amazon.com/gp/help/customer/contact-us
UK: amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us



+1 877-485-0385 (US Phone Number)

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.



Veillez 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) n° 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 (uniquement pour B00R3Z3ZF2 et B00R3Z49G6).

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	Ensemble bloc de couteaux de cuisine 18 pièces avec ciseaux
B00R3Z46JQ	Ensemble bloc de couteaux de cuisine 9 pièces
B00R3Z49G6	Ensemble bloc de couteaux de cuisine 14 pièces avec ciseaux

Renseignements sur l'importateur

	Pour l'UE
Adresse :	Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
N° d'immatriculation :	134248

Vos avis et aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.



FR : amazon.fr/review/review-your-purchases#
BE : amazon.com.be/review/review-your-purchase#
CA : amazon.ca/review/review-your-purchases#

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.



FR : amazon.fr/gp/help/customer/contact-us
BE : amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us
CA : amazon.ca/gp/help/customer/contact-us

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

 **GEFAHR**

Erstickungsrisiko!

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

 **WARNING**

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 (nur für B00R3Z3ZF2 und B00R3Z49G6).

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	18-teiliges Küchenmesserblock-Set mit Schere
B00R3Z46JQ	9-teiliges Küchenmesserblock-Set
B00R3Z49G6	14-teiliges Küchenmesserblock-Set mit Schere

Informationen zum Importeur

	Für EU
Postanschrift:	Amazon EU S.à r.l, 38 Avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg
Handelsregisternummer:	134248

Feedback und Hilfe

Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen. Um sicherzustellen, dass wir die bestmögliche Kundenerfahrung bieten, möchten wir Sie bitten, eine Kundenbewertung zu schreiben.



DE: amazon.de/review/review-your-purchases#
BE: amazon.com.be/review/review-your-purchase#

Bitte nutzen Sie die untenstehende Website, falls Sie Hilfe mit Ihrem Amazon Basics-Produkt benötigen.



DE: amazon.de/gp/help/customer/contact-us
BE: amazon.com.be/gp/help/customer/contact-us

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.

