



Pure Black

Knife / Knives / Messer
Instruktion / Instructions / Instruktionen

stelton

www.stelton.com



stelton

Læs hele instruktionen igennem inden brug.

Pure Black knivene er fremstillet af rustfrit chromium stål med matsort coating.

Brug

Knivene er udviklet til brug i køkkenet og bør kun bruges til fødevarer. Brug ikke knivene i frosne fødevarer. Undlad at vride knivene og undlad brug på meget hårde underlag som f.eks. glas og sten.

Rengøring

Knivene skal vaskes op i hånden med almindeligt opvaskemiddel og en blød opvaskebørste. Undlad brug af skuresvampe og metal-baserede rengøringsmidler som stålrens, da det kan ridse overfladen. Knivene må ikke lægges i blød og de bør vaskes op straks efter brug, for at undgå pletter fra syreholdige fødevarer. Knivene bør tørres af med et viskestykke straks efter opvask.

Knivene må IKKE komme i opvaskemaskinen.

Opbevaring

Knivene bør opbevares på en knivmagnet, i en knivblok eller på anden, for knivene, forsvarlig måde. Undgå at knivene kommer i direkte kontakt med andre metalliske genstande, da dette kan resultere i at overfladen ridses og knivsæggen beskadiges. Knivsæggen kan sløves eller beskadiges, hvis knivene ligger i en skuffe sammen med andre køkkenredskaber. Knivene skal opbevares utilgængeligt for børn.

Slibning

Slibning af knivene kan foretages med strygestål eller på slibesten og bør udføres i henhold til anvisningerne for slibeværktøjet. Vær meget omhyggelig med kun at slibe direkte på knivsæggen, da den matsorte coating kan blive ridset / beskadiget.

Sikkerhedsregler

Knive skal håndteres med forsigtighed. Brug den rette kniv til det rette formål. En skarp kniv er mere sikker i brug end en sløv kniv. Læg altid kniven fra dig med skaffet mod dig selv og i sikker afstand fra bordkanten. Grib aldrig ud efter en faldende kniv. Knive skal holdes uden for børns rækkevidde.

Please read all instructions carefully before use.

Pure Black knives are produced from stainless chromium steel with a non-glossy black coating.

Use

The knives have been developed for use in the kitchen and should only be used on foodstuffs. Do not use the knives on frozen foods. Do not twist the knives or use them on hard cutting surfaces such as glass or granite.

Cleaning

Wash the knives by hand using your normal dish detergent and a soft dish brush. Do not use scouring sponges or metal-based cleaning agents such as metal cleaners, as these can scratch the surface of the knives. Do not soak the knives; clean them immediately after use in order to avoid stains from acidic foodstuffs. Dry the knives immediately after washing them.

Do NOT put the knives in a dishwasher.

Storing

The knives should be stored on a knife magnet, in a knife block or in some other suitable way. Do not let the knives come in contact with other metal objects, as this may result in scratching the surface or damaging the knives. The knives' edges may become dull or damaged if stored in a drawer with other kitchen implements. Store the knives out of the reach of children.

Sharpening

The knives can be sharpened with a sharpening steel or a whetting stone according to the directions for these sharpening methods. Take care only to sharpen the edge of the knife to avoid scratching or damaging the black coating.

Safety Rules

Handle knives with care. Use the right knife for the job. A sharp knife is safer to use than a dull knife. Always place the knife with the handle closest to you and at a safe distance from the edge of the counter. Never try to catch a falling knife. Keep knives out of the reach of children.

Bitte lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch.

Pure Black Messer sind aus Chromstahl mit einer matt schwarzen Beschichtung.

Benutzung

Die Messer wurden für die Nutzung in der Küche ausschließlich für Nahrungsmittel entwickelt. Bitte benutzen Sie die Messer nicht für Gefrorenes. Verbiegen Sie die Messer nicht oder nutzen Sie sie nicht auf harten Oberflächen wie Glas oder Granit.

Reinigung

Reinigen Sie die Messer von Hand bei normaler Spültemperatur mit einer weichen Spülbürste. Benutzen Sie keine Stahlschwämme oder Stahlreiniger, diese kratzen die Oberfläche der Messer. Weichen Sie die Messer nicht ein, reinigen Sie sie unmittelbar nach dem Gebrauch um Flecken die durch säurehaltige Lebensmittel hervorgerufen werden zu vermeiden. Trocknen Sie die Messer unmittelbar nach dem Spülen ab.

Reinigen Sie sie NICHT in der Spülmaschine.

Aufbewahrung

Die Messer sollten an einer Magnetleiste oder in einem Messerblock aufbewahrt werden. Bitte vermeiden Sie die Messer mit anderen Besteckteilen zusammen auf zu bewahren, dies könnte dazu führen das die Oberfläche verkratzt wird und die Messer dadurch beschädigt werden. Bei der Aufbewahrung in der Schublade mit anderen Küchenutensilien könnten die Kanten beschädigt werden. Bewahren Sie Sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Schärfen

Die Messer können mit einem Schärfstahl oder einem Wetzstahl entsprechend der Anleitung nachgeschärft werden. Achten Sie beim Schärfen darauf, dass nur die Klinge geschärft wird um die schwarze Oberfläche nicht zu beschädigen.

Sicherheitsregeln

Gehen Sie vorsichtig mit Messern um. Nutzen Sie immer das richtige Messer für eine bestimmte Tätigkeit. Ein scharfes Messer ist vorsichtiger zu nutzen als ein stumpfes Messer. Halten Sie das Messer immer am Griff und in sicherem Abstand zu ihnen fest. Versuchen Sie nie ein Messer beim Herunterfallen auf zu fangen. Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.