



## CERAMIC CHEF'S KNIFE

### GB IE CERAMIC CHEF'S KNIFE Operation and Safety Notes

### FI KERAAMINEN KOKKIVEITSI Käytö- ja turvallisuusohje

### SE KERAMISK KOCKKNIV Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

### DK KOKKEKNIV AF KERAMIK Betjenings- og sikkerhetsanvisninger

### FR BE COUTEAU DE CUISINE EN CÉRAMIQUE Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

### NL BE KERAMISCH KOKSMES Bedienings- en veiligheidsinstructies

### DE AT CH KERAMIK-KOCHMESSER Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 91686

GB
FI
SE  
DK
BE

tai muulla tavallisella teroitustalitteella.  
Älä säälytä veistä läactikossa muiden seisten  
tai metalliesineiden kanssa. Säälytä se veitsi-  
tukissa tai suojuksessa, jossa se on toimitettu.

### ● Hävittäminen

Pakkauksen koostuu ympäristöystävällisistä  
materiaaleista ja se voidaan hävittää  
paikallisessa kierrätyspisteessä.

Pyydä paikkakuntasi tai kaupunkisi virastosta tietoja  
käytetyn tuotteen hävitysmahdollisuuksista.

### Ceramic chef's knife

#### ● Intended Use

The product is not intended to be used for commercial purposes.

#### ⚠ Safety notes

BEFORE USING THIS DEVICE, PLEASE READ THE DIRECTIONS FOR USE! PLEASE KEEP THE DIRECTIONS FOR USE IN A SAFE PLACE!

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!** Do not use the ceramic knife to cut anything hard such as frozen meat, bones, crusts, etc. Always cut on a soft plastic or wooden board. Do not use glass, marble or similar materials as a cutting board - the knife edge may be damaged. Do not use the knife for chopping, leverage or scraping. Avoid contact with hard objects. Handle the knife with care and do not drop or knock it. Do not continue to use the knife if it shows signs of damage, as it could slip during use. This may result in injury and/or damage.

**⚠ WARNING!** The blade is very sharp. Always take the utmost care when handling the knife.

 **FOOD SAFE!** This product does not affect the taste and aroma properties of foodstuffs.

#### ● Cleaning and Care

**⚠ RISK OF INJURY!** Always take the utmost care when cleaning the knife.

- Rinse the product before first use.
- Do not use scouring agents to clean the knife.
- The knife is suitable for dishwasher.
- Ceramic knives stay sharp very long and in general must not be sharpened. Do not sharpen the knife by yourself in order to avoid risk of injury and damage to property.
- ⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!** Attention! Improper grinding of ceramic knives risks that small parts can splinter, which could be inhaled or ingested or cause other injuries.
- ⚠ CAUTION! DAMAGE TO PROPERTY!** Improper grinding of ceramic knives risks that small corners break away from the cutting blade.
- If necessary to sharpen the ceramic knife please contact a specialist. The blade should be sharpened with a diamond grinding tool (wet grinding) not with a sharpening steel or similar ordinary grinding tool.

□ Do not store the knife in a drawer with other knives or metallic objects. Place it in a knife block or leave it in the box in which it was delivered.

#### ● Disposal

 The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

### Keraaminen kokkiveitsi

#### ● Määräystenmukainen käyttö

Tuote ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön.

#### ⚠ Turvallisuusohjeet

LUE KÄYTÖÖHJE LÄPI ENNEN KÄYTÖÖN-OTTOA! SÄILYTTÄ KÄYTÖÖHJE HUOLELLISESTI!

**⚠ VAROLTUS! LOUKKAANTUMISVAARA!** Älä leikkaa keraamisella veitsellä mitään kovaia tuotteita, esim. pakastettua lihaa, luita, kovia kuoria jne.

- Leikkaa pohmeällä muovisella tai puisella työalustalla. Älä käytä leikkulautana lasia, marmoria yms. - veitsenterä voi vahingoittua.
- Älä käytä veistä hakkurina, vipuna äläkä kaapimiseen.
- Vältä kosketusta kovia esineisiin. Käsittele veistä varovaisesti, älä pudota sitä äläkä iske mihiinkään.
- Älä käytä veistä enää, jos havaitset siinä vaurioita. Se voi luiskataa kädestä. Tästä voi olla seurausena loukkantumisia ja/vai-vauroita.

**⚠ VAROLTUS!** Veisti on erittäin terävä. Ole veistä käytäessäsi aina erittäin varovainen.  
**ELINTARVIKEITA KESTÄ-**  
**VÄ!** Tämä tuote ei vaikuta makua eikä hajuominaisuuksiin.

#### ● Puhdistus ja hoito

**⚠ LOUKKAANTUMISVAARA!** Ole veistä puhdistaaesi aina erityisen varovainen.

□ Huuhtele tuote perusteellisesti ennen ensimmäistä käytööntöitä.

□ Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

□ Tuote kestää konepesun.

□ Keramiset veitsit pysyvät pitkänä terävinä eikä niitä yleensä tarvitse teroitaa. Älä itse teroitá veistä, jotta vältät henkilö- ja aineva- hingot.

**⚠ VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!** Jos keramista veistä ei osata teroitaa asiamukaisesti, vaarana on, että teroitukseen aikana veitsestä saattaa singota säljöjä, jotka voivat joutua henkilöön tai nielun tai aiheuttaa muita vahinkoja.

**⚠ VARO! AINEVAHINKOJA!** Jos keramista veistä ei osata teroitaa asiamukaisesti, vaarana on, että terästä löhkeää pieniä paloja.

□ Jos tarpeen, anna veisti ammattilaisen teroitavaksi. Veisti tulisi teroitaa tiimantimärkähiomalaitteella, ei teroitusreksellä

FI

GB/IE

GB/IE

GB/IE

FI

### Keramisk kockkniv

#### ● Avsedd användning

Produkten är inte avsedd för kommersiell verksamhet.

#### ⚠ Säkerhetsanvisningar

LÄS BRUKSANVISNINGEN FÖRE ANVÄNDNING! FÖRVARA BRUKSANVISNINGEN NOGA!

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!** Använd inte keramikkniven för att skära hårdta livsmedel, t.ex. djupfruset kött, benknor, hårdta kanter osv.

- Skär på ett mjukt underlag av plast eller trä. Använd inte glas, marmor eller liknande som skärbräda, äggen kan skadas.
- Använd inte kniven för att hacka, lyfta eller skrapa.
- Undvik kontakt med hårdta föremål. Hantera kniven försiktigt och låt den inte falla i golvet eller stötas hårt.
- Använd inte kniven när den är skadad. Den kan glida ur handen. Detta kan medföra personskador och/eller skador.

**⚠ VARNING! Eggan är mycket vass. Var alltid försiktig när du använder kniven.**

 **LÄMLIG FÖR LIVSMEDEL!** Produkten påverkar inte smak och lukt.

#### ● Rengöring och skötsel

**⚠ RISK FÖR PERSONSKADOR!** Var alltid försiktig när du rengör kniven.

- Spola av produkten grundligt före första användning.
- Använd inte aggressiva rengöringsmedel.
- Produkten kan maskindiskas.
- Keramikknivar är vassa mycket länge och behöver i regel inte slipes. Slipa aldrig kniven själv. Risk för person- och materialskador.
- ⚠ SE UPPI! RISK FÖR PERSONSKADOR!** Vid icke fackmässig slipning av keramikknivar föreligger risk, att splitter lossnar. Dessa kan andas in eller försäkra andra personskador.
- ⚠ SE UPPI! MATERIALSKADOR!** Vid icke fackmässig slipning av keramikknivar föreligger risk, att små bitar bryts loss från knivbladet.
- Låt en sakkunnig person ta hand om slipning av keramikkniven. Kniven bör slipes med ett diamant medel för vätskeslipning, och inte med en brynstens eller andra traditionella slipmaskiner.
- Förvara inte kniven tillsammans med övriga knivar eller andra metallföremål i lådan.

Placera den i ett knivblock eller förvara den i originalförpackningen.

#### ● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material som kan avfallshanteras hos lokala återvinningsstationer.

Kontakta miljökontoret på din ort för vidare information om avfallshantering av förbrukad produkt.

### Kokkekniv af keramik

#### ● Brug efter bestemmelser

Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

#### ⚠ Sikkerhedshenvisninger

LÆS VENLIGST BETJENINGSVEJLEDNINGEN INDEN BRUG! LÆS VENLIGST OPBEVAR BETJENINGSVEJLEDNINGEN OMHYGGEGLIGT!

**⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR TILSKADEKOMST!** Skær ikke hårdt skæregods med keramikkniven, f.eks. dybfrosset kød, ben, skørper m.m.

- Skær på et blødt plastik- eller træunderlag. Brug ikke glas, marmor e.l. som skæreunderlag - klingen kan blive beskadiget.
- Brug ikke kniven til at hakke, som løftestang eller til at skrabe.
- Undgå kontakt med hårdte genstande. Vær forsiktig i omgang med kniven og lad den ikke falde eller få stød.
- Brug ikke kniven, hvis den viser beskadigelser. Du kan glide af. Det kan resultere i tilskadekomst og/eller beskadigelser.

**⚠ ADVARSEL! Klingen er meget skarp. Vær altid forsiktig i omgang med kniven.**

 **FØDEVAREREGDKNEDT!** Produktet tager ikke indflydelse på smags- og duftegenskaberne.

#### ● Rensning og pleje

**⚠ RISIKO FOR TILSKADEKOMST!** Vær altid meget forsiktig vedrensning af kniven.

- Skyl produktet grundigt inden første brug.
- Brug ingen skuremidler tilrensning.
- Produktet er egnet til opvask i maskinen.
- Keramikknive holder sig skarpe meget længe og skal normalt ikke slipes efter. Slib ikke kniven selv, for at undgå tilskadekomst og materielle skader.

**⚠ PAS PÅ! FARE FOR PERSONSKADER!** Hvis du sliber kniven uden fragtligden er der fare for, at der springer splitter af, som indåndes hhv. sluges eller kan føre til andre kvestrelser.

**⚠ PAS PÅ! MATERIELLE SKADER!** Hvis du sliber keramikkniven uden fragtligden er der risiko for, at der brækker små højner af knivsæget.

- Hvis du har brug for hjælp, bedes du henvende dig til en faguddannet medarbejder for at få slibe keramikkniven. Kniven skal slipes med et diamant-vældslibemedel, ikke på et hævsesstål eller andre traditionelle slibeapparater.

FI

SE

SE

SE

DK

FI

□ Lager ikke kniven i en skuffe sammen med andre knive eller metalgenstande. Sæt den i en knivblok eller lad den være i etuiet, som den blev leveret i.

## ● Bortskaffelse

 Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes via de lokale genbrugssteder.

Muligheder for bortskaffelse af det udjente produkt erfarer du på din kommune eller byforvaltning.

## Couteau de cuisine en céramique

### ● Utilisation conforme

Ce produit n'est pas destiné à l'usage professionnel.

### ⚠️ Consignes de sécurité

VEUILLEZ S'IL VOUS PLAÎT LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT L'UTILISATION ! LE MODE D'EMPLOI EST À CONSERVER PRÉCIEUSEMENT !

### ⚠️ AVERTISSEMENT! RISQUE DE BLESSURE

Ne pas utiliser le couteau à lame céramique pour couper des produits durs, tels que viande congelée, os, carapaces, etc.  
Couper sur une surface souple en plastique ou en bois. Proscrire toute surface de coupe en verre, marbre et similaire, sous peine d'endommager la lame.  
Ne pas utiliser ce couteau pour hacher, faire levier ou gratter.  
Éviter tout contact avec des objets durs. Manipuler le couteau avec précautions et veiller à éviter toute chute ou choc.  
Ne plus utiliser le couteau s'il est endommagé. Risque de dérapage. Ceci peut causer des blessures et / ou des dégâts matériels.

**⚠️ AVERTISSEMENT!** La lame est extrêmement tranchante. La manipulation du couteau doit toujours s'effectuer avec un maximum de précautions.

■ Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.

### ● Nettoyage et entretien

**⚠️ RISQUE DE BLESSURES !** Le nettoyage du couteau doit toujours s'effectuer avec un maximum de précautions.

■ Abondamment rincer le produit avant la première utilisation.  
■ Ne pas utiliser de récipient pour le nettoyage.  
■ Le couteau est lavable en lave-vaisselle.  
■ Les couteaux en céramique restent très longtemps tranchants et ne doivent en général pas être aiguisés. N'aiguisez pas le couteau vous-même pour éviter tout risque de blessure physique et matérielle.

### ⚠️ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

En cas d'aiguisage non conforme des couteaux en céramique, il existe le risque que des éclats volent qui peuvent être inhalés, avalés ou provoquer des blessures de toute autre manière.

**⚠️ PRUDENCE ! DOMMAGES MATERIELS !** En cas d'aiguisage non conforme

des couteaux en céramique, il existe le risque de petits éclats se séparent de la lame.

■ Si cela est nécessaire, adressez-vous à un spécialiste pour l'aiguisage du couteau en céramique. Le couteau doit être aiguisé avec un produit de meulage humide en diamant et non pas avec un fusil en acier ou avec un autre appareil classique de meulage.  
■ Ne pas ranger le couteau dans un tiroir avec d'autres couteaux ou objets métalliques. Le placer dans un bloc à couteaux ou le ranger dans l'étui fourni.

### ● Recyclage

 L'emballage et son matériel sont composés de matières écologiques. Les matériaux peuvent être recyclés dans les points de collecte locaux.

Les possibilités de recyclage des produits usés sont à demander auprès de votre municipalité.

## Keramisch koksmes

### ● Doelmatig gebruik

Het product is niet voor commercieel gebruik bestemd.

### ⚠️ Veiligheidsinstructies

VOOR GEBRUIK ALSTUBLIEFT DE HANDLEIDING LEZEN! HANDLEIDING ALSTUBLIEFT ZORGVULDIG BEWAREN!

### ⚠️ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

Snid met het keramische mes geen harde producten, bijv. bevoren vlees, boten, korsten enz.  
■ Snid op een zachte ondergrond van kunststof of hout. Gebruik als snijplank geen glas, marmer of dergelijke - hierdoor kan de snede beschadigd worden.  
■ Gebruik het mes niet om te hakken, hevelen of schaven.  
■ Vermijd contact met harde voorwerpen. Behandel het mes met zorg en laat het niet vallen of stoten.  
■ Gebruik het mes niet meer als het beschadigd is. Het mes zou weg kunnen glijden. Letsel en / of schade kan / kunnen het gevolg zijn.

**⚠️ WAARSCHUWING!** Het mes is zeer scherp. Wees uiterst voorzichtig wanneer u met het mes werkt.

**GECHIKT VOOR LEVENS-MIDDELEN!** Smaken geurengeschappen worden door dit product niet beïnvloed.

### ● Reiniging en onderhoud

**⚠️ GEVAAR VOOR LETSEL!** Wees uiterst voorzichtig wanneer u het mes schoonmaakt.

■ Was het product vóór het eerste gebruik zorgvuldig af.  
■ Gebruik voor de reiniging géén schuimmiddelen.  
■ Het mes is geschikt voor de vaatwasmachine.  
■ Keramische messen blijven zeer lang scherp en hoeven over het algemeen niet te worden geslepen. Slijp het mes niet zelf, om gevraagd voor letsel en materiële schade te voorkomen.

**⚠️ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!** Bij onvakkundig slijpen van keramische messen bestaat het gevaar, dat splinters rondvliegen, die ingeademd c.q. ingeslikt kunnen worden of op een andere manier letsel kunnen veroorzaken.

**⚠️ VOORZICHTIG! MATERIEËLE SCHADE!** Bij onvakkundig slijpen van keramische messen bestaat het risico, dat kleine stukjes uit het lemmet breken.

DK

FR/BE

FR/BE

FR/BE

NL/BE

NL/BE

□ Indien nodig, kunt u voor het slijpen van het keramische mes contact met een specialist opnemen. Het mes dient met een diamantslijper geslepen te worden, niet met een wetstaal of een ander gangbaar slijppappaar.  
□ Bewaar het mes niet met andere messen of metalische voorwerpen in de keuken. Bewaar het in een messenblok of in de doos waarin het geleverd werd.

## ● Verwijdering

 De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die U via de plattelijke recyclecontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het artikel na gebruik af te voeren kunt u navragen bij uw gemeente.

## Keramik-Kochmesser

### ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### ⚠️ Sicherheitshinweise

VOR GEBRAUCH BITTE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN! BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!** Schneiden Sie mit dem Keramikmesser kein hartes Schnittgut, z.B. tiegefrorenes Fleisch, Knochen, Krusten etc.

■ Schneiden Sie auf einer weichen Kunststoff- oder Holzunterlage. Verwenden Sie als Schneidunterlage kein Glas, Marmor o.ä. - die Schneide kann beschädigt werden.

■ Verwenden Sie das Messer nicht zum Hocken, Heben oder Schaben.

■ Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Gegenständen. Gehen Sie mit dem Messer vorsichtig um und lassen es nicht fallen oder anstoßen.

■ Verwenden Sie das Messer nicht mehr, wenn es Beschädigungen aufweist. Sie könnten

abruschen. Verletzungen und / oder Beschädigungen können die Folge sein.

**⚠️ WARENUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!** Die Klinge ist sehr scharf. Lassen Sie beim Umgang mit dem Messer immer größte Vorsicht walten.

**LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

### ● Reinigung und Pflege

**⚠️ VERLETZUNGSGEFAHR!** Lassen Sie bei der Reinigung des Messers immer größte Vorsicht walten.

■ Spülen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich ab.

■ Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel.

■ Das Messer ist spülmaschinengeeignet.

■ Keramikmesser bleiben sehr lange scharf und müssen im Allgemeinen nicht nachgeschliffen werden. Schärfen Sie das Messer nicht selbst, um Verletzungsgefahr und Sachschäden zu vermeiden.

### ⚠️ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

Beim unsachgemäßen Schleifen von Keramikmessern besteht die Gefahr, dass Splitter abspringen, die eingeatmet bzw. verschluckt werden oder unerwartige Verletzungen herbeiführen können.

**⚠️ VORSICHT! SACHSCHÄDEN!** Beim unsachgemäßen Schleifen von Keramikmessern besteht das Risiko, dass kleinere Ecken aus der Schneide herausbrechen.

■ Falls nötig, wenden Sie sich zum Schleifen des Keramikmessens an eine Fachkraft. Das Messer sollte mit einem Diamant-Nassschleifmittel geschärft werden, nicht mit einem Weizstahl oder anderen herkömmlichen Schleifergeräten.

■ Lagern Sie das Messer nicht in einer Schublade mit anderen Messern oder metallischen Gegenständen. Legen Sie es in einen Messerblock oder belassen Sie es in der Schatulle, in der es geliefert wurde.

### ● Entsorgung

 Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produktes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

IAN 9168  
**OWIM GmbH & Co. KG**  
Stiftsbergstraße 1  
D-74167 Neckarsulm

Model No.: Z31535A, Z31535B  
Version: 06/2013

Last Information Update · Tietojen tila  
Informationsstatus - Tilstand af information  
Version des informations - Stand van de informatie  
05/2013 - Ident-Nr.:  
Z31535A/B052013-3