

# K<sup>🔥</sup>HERSEN<sup>®</sup>

EN

## Instructions for use and maintenance of Kohersen knives

- Use this product with caution. The knife blade is very sharp.
- Do not bend the knife blade when using the product. It may be permanently bent, chipped, broken or otherwise damaged.
- Do not use the product to cut frozen or very hard foods, e.g. bones. If the knife accidentally hits a hard element that cannot be cut, slowly pull it out in a horizontal motion in a straight line.
- Do not use the product to cut food on hard surfaces such as ceramic, glass, stone and metal. This accelerates the blunting process and can cause chipping of the blade. It is recommended to use the product for cutting products on surfaces made of wood or synthetic material.
- Do not keep the product in water for a long time.
- Do not clean the product in the dishwasher. This accelerates the blunting process and may damage the product's elements, e.g. the handle. Manual cleaning is recommended, using a mild washing-up liquid and water. After cleaning the product, it is recommended to wipe it dry.
- Avoid keeping the product at high temperatures.
- Do not use the product as a substitute for hand tools such as screwdrivers, crowbars, cutting pliers, etc.
- Do not use the product to open cans, bottles, jars, etc.
- Do not use the product to stir or check the firmness of meat and vegetables during cooking.
- The product should be stored in a dry place in a way that prevents blunting and damage to the blade, e.g. in a knife block.
- It is recommended to sharpen the blade regularly to maintain its best cutting properties. Do not allow the blade to become completely blunt.

Manufacturer: DLF Sp. z o.o.  
8c Sportowa St., 81-300 Gdynia, Poland  
Tel: +48 58 781 43 63  
www.dlf.pl

# K<sup>🔥</sup>HERSEN<sup>®</sup>

PL

## Instrukcja użytkowania i konserwacji noży Kohersen

- Podczas korzystania z produktu należy zachować ostrożność. Ostrze noża jest bardzo ostre.
- Podczas korzystania z produktu nie należy wyginać ostrza noża. Grozi to jego stałym wygięciem, ukruszeniem, złamaniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Nie należy wykorzystywać produktu do krojenia zamrożonych lub bardzo twardych produktów, np. kości. Jeżeli przypadkowo nóż natrafi na twardy element, którego nie da się przekroić, należy powoli go wysunąć ruchem poziomym, w linii prostej.
- Nie należy wykorzystywać produktu do krojenia produktów na twardych powierzchniach, takich jak ceramika, szkło, kamień oraz metal. Przyspiesza to proces tępienia się ostrza oraz może powodować wyszczerbienia ostrza. Zaleca się wykorzystywanie produktu do krojenia produktów na powierzchniach wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego.
- Nie należy przetrzymywać produktu przez dłuższy czas w wodzie.
- Nie należy czyścić produktu w zmywarce. Przyspiesza to proces tępienia się ostrza oraz może powodować uszkodzenie elementów produktu, np. rękojeści. Zaleca się wyłącznie ręczne czyszczenie produktu za pomocą łagodnego płynu do mycia naczyń oraz wody. Po wyczyszczeniu produktu zaleca się jego wytarcie do sucha.
- Należy unikać przetrzymywania produktu w wysokich temperaturach.
- Nie należy wykorzystywać produktu jako zamiennika narzędzi ręcznych, takich jak wkrętak, łom, szczytce do cięcia, itp.
- Nie należy wykorzystywać produktu do otwierania puszek, butelek, słoików, itp.
- Nie należy wykorzystywać produktu do mieszania oraz sprawdzania twardości mięsa i warzyw podczas gotowania.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu, w sposób zapobiegający tępieniu oraz uszkodzaniu się ostrza, np. w bloku na noże.
- Zaleca się regularne ostrzenie ostrza w celu zachowania jego właściwości tnących. Nie należy dopuszczać do całkowitego stępienia ostrza produktu.

Producent: DLF Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 8c, 81-300 Gdynia, Polska  
Tel: +48 58 781 43 63  
www.dlf.pl

# K<sup>🔥</sup>HERSEN<sup>®</sup>

FR

## Mode d'emploi et d'entretien des couteaux Kohersen

- Prendre les précautions nécessaires lors de l'utilisation du produit. La lame du couteau est très tranchante.
- Ne pas tordre la lame du couteau lors de l'utilisation du produit. Ceci entraîne un risque de torsion, d'ébréchure, de cassure ou d'autres dommages.
- Ne pas utiliser le produit pour couper des produits surgelés ou très durs p.ex. les os. Si la lame touche accidentellement un élément dur qui ne peut pas être coupé, retirer délicatement le couteau par un mouvement horizontal en ligne droite.
- Ne pas utiliser le produit pour couper des produits sur des surfaces dures telles que la céramique, le verre, la pierre et le métal. Ceci accélère l'érousement de la lame et peut l'ébrécher. Il est recommandé d'utiliser le produit pour couper sur des surfaces en bois ou en plastique.
- Ne pas garder trop longtemps le produit au contact de l'eau.
- Ne pas laver le produit dans un lave-vaisselle. Ceci accélère l'érousement de la lame et peut endommager des éléments du produit comme le manche. Seul un nettoyage manuel du produit est recommandé, avec du liquide vaisselle doux et de l'eau. Après le nettoyage du produit, il est recommandé de bien l'essuyer.
- Éviter de tenir le produit à des températures élevées.
- Ne pas utiliser le produit pour remplacer des outils manuels comme le tournevis, le pied-de-biche, les cisailles, etc.
- Ne pas utiliser le produit pour ouvrir des boîtes de conserve, des bouteilles, des bocaux, etc.
- Ne pas utiliser le produit pour mélanger et vérifier la dureté de la viande et des légumes lors de la cuisson.
- Entreposer le produit dans un endroit sec, de manière à prévenir l'érousement et les dommages, p.ex. dans un bloc couteaux.
- Il est recommandé d'aiguiser régulièrement la lame afin de conserver ses propriétés coupantes. Ne pas laisser la lame du produit s'érouser complètement.

Producent: DLF Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 8c, 81-300 Gdynia, Pologne  
Tel: +48 58 781 43 63  
www.dlf.pl

# K<sup>🔥</sup>HERSEN<sup>®</sup>

DE

## Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Kohersen-Messer

- Seien Sie beim Gebrauch des Produkts vorsichtig. Die Messerklinge ist sehr scharf.
- Verbiegen Sie die Messerklinge nicht, wenn Sie das Produkt verwenden. Sie kann sich dauerhaft verbiegen, abbrechen, durchbrechen oder anderweitig beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht zum Schneiden von gefrorenen oder sehr harten Produkten, z. B. Knochen. Wenn das Messer versehentlich auf ein hartes Element trifft, das nicht geschnitten werden kann, ziehen Sie es langsam in einer horizontalen Bewegung entlang einer geraden Linie heraus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht zum Schneiden von Produkten auf harten Oberflächen wie Keramik, Glas, Stein und Metall. Dies beschleunigt den Abstumpfungprozess der Klinge und kann Scharten an der Klinge verursachen. Es wird empfohlen, das Produkt zum Schneiden von Produkten auf Oberflächen aus Holz oder Kunststoff zu verwenden.
- Lassen Sie das Produkt nicht längere Zeit in Wasser liegen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine. Dies beschleunigt das Abstumpfen der Klinge und kann Bestandteile des Produkts, z. B. den Griff, beschädigen. Es wird empfohlen, das Produkt ausschließlich von Hand mit einem milden Spülmittel und Wasser zu reinigen. Nach der Reinigung ist das Produkt abzuwischen, bis es trocken ist.
- Vermeiden Sie es, das Produkt bei hohen Temperaturen zu lagern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht als Ersatz für Handwerkzeuge wie Schraubendreher, Brechstangen, Schneidezangen usw.
- Verwenden Sie das Produkt nicht zum Öffnen von Dosen, Flaschen, Gläsern usw.
- Verwenden Sie das Produkt nicht zum Umrühren oder Prüfen der Festigkeit von Fleisch und Gemüse während des Kochens.
- Das Produkt sollte an einem trockenen Ort so gelagert werden, dass ein Abstumpfen und eine Beschädigung der Klinge verhindert wird, z. B. in einem Messerblock.
- Es wird empfohlen, die Klinge regelmäßig zu schärfen, um ihre Schneideigenschaften zu erhalten. Achten Sie darauf, dass die Klinge des Produkts nicht vollständig abstumpft.

Hersteller: DLF Sp. z o.o.  
Sportowa-Str. 8c, 81-300 Gdynia, Polen  
Tel: +48 58 781 43 63  
www.dlf.pl