

onyx cookware

Damascus Series

FUNKSJONER

NO



67-lags japansk damaskusstålblad med en skarp VG-10-kjerne for utmerket kutteytelse, eggholdbarhet og slitestyrke.



Vakkert damaskmønster skapt av lagdelt stål, som gir hver kniv et unikt og elegant utseende.



Førsteklasses håndtak i nordamerikansk valnøtt for et komfortabelt, naturlig grep og balansert håndtering. Lett og ergonomisk design for presis kutting, perfekt balanse og komfortabel daglig bruk.

Før du bruker ONYXCOOKWARE-kniven for første gang, må du lese nøye gjennom instruksjonene og informasjonen nedenfor.

BRUKSANVISNING

1. Før du bruker din ONYX COOKWARE Damascus-kniv for første gang, må du vaske kniven for hånd med varmt vann og mild såpe. Tørk den umiddelbart og grundig med et mykt kjøkkenhåndkle. Vær forsiktig så du ikke kutter deg under denne prosessen. Du er nå klar til å bruke din nye ONYX COOKWARE Damascus-kniv.

2. Din ONYX COOKWARE Damascus-kniv har en skarp kjerne av VG-10-stål omgitt av 67 lag japansk damaskusstål. Denne kombinasjonen gir utmerket skarphet, slitestyrke og et vakkert lagdelt bladmønster. For å bevare både den skarpe VG-10-kjernen og damaskmønsteret må kniven behandles med forsiktighet og vedlikeholdes riktig etter bruk.

3. Vask alltid Damascus-kniven for hånd etter bruk. Ikke legg den i oppvaskmaskinen. Ikke legg kniven i bløt i vann, og ikke la den være våt eller skitten etter bruk. Tørk bladet og håndtaket umiddelbart med en myk klut eller et kjøkkenhåndkle. Dette bidrar til å beskytte bladet, bevare damaskmønsteret og holde håndtaket i nordamerikansk valnøtt i god stand.

4. For å beskytte den skarpe eggen bør du alltid bruke myke skjærebrett, som skjærebrett i valnøtt eller plast. Unngå å skjære på harde overflater som glass, stein, keramiske tallerkener, metallbrett eller benkeplater. Ikke bruk kniven til bein, frosne matvarer eller andre svært harde ingredienser, da dette kan skade eggen.

5. Oppbevar kniven trygt etter bruk. Vi anbefaler å bruke en knivblokk, magnetlist, bladbeskytter eller knivrull. Ikke la kniven ligge løst i en skuff, da dette kan skade bladet, gjøre eggen sløv eller utgjøre en sikkerhetsrisiko.

6. Bladeggen er svært skarp. Håndter alltid din ONYX COOKWARE Damascus-kniv med forsiktighet, og oppbevar den utilgjengelig for barn.

FUNKTIONER

DK



Japansk damaskusstålblad i 67 lag med en skarp VG-10-kjerne for fremragende skæreevne, langvarig skarphed og holdbarhed.



Smukt damaskusmønster skabt af lagdelt stål, hvilket giver hver kniv et unikt og elegant udseende.



Førsteklasses håndtag i nordamerikansk valnød for et komfortabelt, naturligt greb og balanceret håndtering. Let og ergonomisk design for præcis skæring, perfekt balance og komfortabel hverdagsbrug.

Inden du anvender din ONYXCOOKWARE kniv for første gang, bør du læse brugervejledningen og oplysningerne nedenfor igennem grundigt

VEJLEDNING

1. Før du bruger din ONYX COOKWARE Damascus-kniv første gang, skal du vaske kniven i hånden med varmt vand og mild sæbe. Tør den straks og grundigt med et blødt viskestykke. Pas på ikke at skære dig under denne proces. Du er nu klar til at bruge din nye ONYX COOKWARE Damascus-kniv.

2. Din ONYX COOKWARE Damascus-kniv har en skarp kerne af VG-10-stål omgivet af 67 lag japansk damaskusstål. Denne kombination giver fremragende skarphed, holdbarhed og et smukt lagdelt bladmønster. For at bevare både den skarpe VG-10-kerne og damaskusmønsteret skal kniven behandles med omhu og vedligeholdes korrekt efter brug.

3. Vask altid din Damascus-kniv i hånden efter brug. Læg den ikke i opvaskemaskinen. Læg ikke kniven i blød i vand, og lad den ikke være våd eller snavset efter brug. Tør bladet og håndtaget straks med en blød klud eller et viskestykke. Dette hjælper med at beskytte bladet, bevare damaskusmønsteret og holde håndtaget i nordamerikansk valnød i god stand.

4. For at beskytte den skarpe æg skal du altid bruge bløde skærebretter, såsom skærebretter i valnøddetræ eller plast. Undgå at skære på hårde overflader som glas, sten, keramiske tallerkener, metalbakker eller bordplader. Brug ikke kniven til ben, frosne fødevarer eller andre meget hårde ingredienser, da dette kan beskadige æggen.

5. Oppbevar kniven sikkert efter brug. Vi anbefaler at bruge en knivblokk, magnetliste, bladbeskytter eller knivrulle. Lad ikke kniven ligge løst i en skuffe, da dette kan beskadige bladet, gøre æggen sløv eller udgøre en sikkerhedsrisiko.

6. Knivæggen er meget skarp. Håndter altid din ONYX COOKWARE Damascus-kniv med forsigtighed, og opbevar den utilgængeligt for børn.

FUNKTIONER

SE



Japanskt damaskusstålblad i 67 lager med en vass VG-10-kärna för utmärkt skärprestanda, långvarig skärpa och hållbarhet.



Vackert damaskusmönster skapat av lagerstål, vilket ger varje kniv ett unikt och elegant utseende.



Premiumhandtag i nordamerikansk valnöt för ett bekvämt, naturligt grepp och balanserad hantering. Lätt och ergonomisk design för precis skärning, perfekt balans och bekväm daglig användning.

Läs noggrant denna anvisning och information innan du använder din ONYXCOOKWARE-kniv för första gången.

INSTRUKTIONER

1. Innan du använder din ONYX COOKWARE Damascus-kniv för första gången ska du diska kniven för hand med varmt vatten och mild tvål. Torka den omedelbart och noggrant med en mjuk kökshandduk. Var försiktig så att du inte skär dig under processen. Du är nu redo att använda din nya ONYX COOKWARE Damascus-kniv.

2. Din ONYX COOKWARE Damascus-kniv har en vass kärna av VG-10-stål omgiven av 67 lager japanskt damaskusstål. Denna kombination ger utmärkt skärpa, hållbarhet och ett vackert lagerformat bladmönster. För att bevare både den vassa VG-10-kärnan och damaskusmönstret måste kniven behandlas varsamt och underhållas korrekt efter användning.

3. Diska alltid din Damascus-kniv för hand efter användning. Lagg den inte i diskmaskinen. Låt inte kniven ligga i blöt i vatten och lämna den inte våt eller smutsig efter användning. Torka bladet och handtaget omedelbart med en mjuk trasa eller kökshandduk. Detta hjälper till att skydda bladet, bevare damaskusmönstret och hålla handtaget i nordamerikansk valnöt i gott skick.

4. För att skydda den vassa eggen ska du alltid använda mjuka skärbrädor, såsom skärbrädor i valnötsträ eller plast. Undvik att skära på hårda ytor som glas, sten, keramiska tallrikar, metallbrikor eller bänkskivor. Använd inte kniven till ben, frysta livsmedel eller andra mycket hårda ingredienser, eftersom detta kan skada eggen.

5. Förvara kniven säkert efter användning. Vi rekommenderar att du använder ett knivblock, en magnetlist, ett bladsydd eller en knivrulle. Låt inte kniven ligga löst i en låda, eftersom detta kan skada bladet, göra eggen slö eller skapa en säkerhetsrisk.

6. Knivseggen är mycket vass. Hantera alltid din ONYX COOKWARE Damascus-kniv med försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.

CARATTERISTICHE

IT



Lama in acciaio damasco giapponese a 67 strati con un affilato nucleo VG-10 per eccellenti prestazioni di taglio, mantenimento del filo e durata.



Splendido motivo damascato creato dall'acciaio stratificato, che conferisce a ogni coltello un aspetto unico ed elegante.



Manico premium in noce nordamericano per una presa confortevole e naturale e una maneggevolezza bilanciata. Design leggero ed ergonomico per tagli precisi, equilibrio perfetto e un uso quotidiano confortevole.

Prima di usare il tuo coltello ONYXCOOKWARE per la prima volta, leggi attentamente le seguenti istruzioni e informazioni.

ISTRUZIONI

1. Prima di utilizzare il tuo coltello Damascus ONYX COOKWARE per la prima volta, lava il coltello a mano con acqua calda e sapone delicato. Asciugalo immediatamente e accuratamente con un panno morbido da cucina. Fai attenzione a non tagliarti durante questa operazione. Ora sei pronto per utilizzare il tuo nuovo coltello Damascus ONYX COOKWARE.

2. Il tuo coltello Damascus ONYX COOKWARE presenta un affilato nucleo in acciaio VG-10 circondato da 67 strati di acciaio damasco giapponese. Questa combinazione offre eccellente affilatura, durata e un bellissimo motivo stratificato sulla lama. Per preservare sia l'affilato nucleo VG-10 sia il motivo damascato, il coltello deve essere trattato con cura e mantenuto correttamente dopo l'uso.

3. Lava sempre a mano il tuo coltello Damascus dopo l'uso. Non metterlo in lavastoviglie. Non immergere il coltello in acqua e non lasciarlo bagnato o sporco dopo l'uso. Asciuga immediatamente la lama e il manico con un panno morbido o un canovaccio. Questo aiuta a proteggere la lama, preservare il motivo damascato e mantenere in buone condizioni il manico in noce nordamericano.

4. Per proteggere il filo affilato, utilizza sempre taglieri morbidi, come taglieri in legno di noce o in plastica. Evita di tagliare su superfici dure come vetro, pietra, piatti in ceramica, vassoi in metallo o piani di lavoro. Non utilizzare il coltello per ossa, alimenti congelati o altri ingredienti molto duri, poiché ciò potrebbe danneggiare il filo.

5. Conserva il coltello in modo sicuro dopo l'uso. Consigliamo di utilizzare un ceppo portacoltelli, una barra magnetica, un coprilama o un rotolo portacoltelli. Non lasciare il coltello libero in un cassetto, poiché ciò potrebbe danneggiare la lama, smussare il filo o creare un rischio per la sicurezza.

6. Il filo della lama è estremamente affilato. Maneggia sempre il tuo coltello Damascus ONYX COOKWARE con cura e tienilo fuori dalla portata dei bambini.

onyx cookware



Questions? Scan here for manuals, FAQs & support.
service@onyxcookware.eu

FEATURES

EN



67-layer Japanese Damascus steel blade with a sharp VG-10 core for excellent cutting performance, edge retention and durability.



Beautiful Damascus pattern created by layered steel, giving each knife a unique and elegant appearance.



Premium North American Walnut handle for a comfortable, natural grip and balanced handling. Lightweight, ergonomic design for precise cutting, perfect balance and comfortable everyday use.

Before using your ONYXCOOKWARE knife for the first time, please carefully read below instructions and information.

INSTRUCTIONS

1. Before using your ONYX COOKWARE Damascus knife for the first time, please wash the knife by hand with warm water and mild soap. Dry it immediately and thoroughly with a soft dish towel. Be careful not to cut yourself in this process. You are now ready to use your new ONYX COOKWARE Damascus knife.

2. Your ONYX COOKWARE Damascus knife features a sharp VG-10 steel core surrounded by 67 layers of Japanese Damascus steel. This combination provides excellent sharpness, durability and a beautiful layered blade pattern. To preserve both the sharp VG-10 core and the Damascus pattern, the knife must be treated with care and maintained properly after use.

3. Always hand wash your Damascus knife after use. Do not put it in the dishwasher. Do not soak the knife in water, and do not leave it wet or dirty after use. Dry the blade and handle immediately with a soft cloth or dish towel. This helps protect the blade, preserve the Damascus pattern and keep the North American Walnut handle in good condition.

4. To protect the sharp edge, always use soft cutting boards such as Walnut wood boards or plastic cutting boards. Avoid cutting on hard surfaces such as glass, stone, ceramic plates, metal trays or countertops. Do not use the knife for bones, frozen foods or other very hard ingredients, as this can damage the edge.

5. Store the knife safely after use. We recommend using a knife block, magnetic strip, blade guard or knife roll. Do not leave the knife loose in a drawer, as this may damage the blade, dull the edge or create a safety risk.

6. The blade edge is very sharp. Always handle your ONYX COOKWARE Damascus knife with care and keep it out of reach of children.

KENMERKEN

NL



Japans damaststalen lemmet met 67 lagen en een scherpe VG-10-kern voor uitstekende snijprestaties, langdurige scherpte en duurzaamheid.



Prachtig damastpatroon gecreëerd door gelaagd staal, waardoor elk mes een unieke en elegante uitstraling heeft.



Premium handvat van Noord-Amerikaans walnotenhout voor een comfortabele, natuurlijke grip en gebalanceerde hantering. Lichtgewicht, ergonomisch ontwerp voor nauwkeurig snijden, perfecte balans en comfortabel dagelijks gebruik.

Lees de onderstaande instructies en informatie goed do ' of voordat u uw ONYXCOOKWARE-mes voor het eerst gebruikt.

INSTRUCTIES

1. Was je ONYX COOKWARE Damascus-mes vóór het eerste gebruik met de hand in warm water en milde zeep. Droog het onmiddellijk en grondig af met een zachte theedoek. Wees voorzichtig dat je jezelf tijdens dit proces niet snijdt. Je bent nu klaar om je nieuwe ONYX COOKWARE Damascus-mes te gebruiken.

2. Je ONYX COOKWARE Damascus-mes heeft een scherpe VG-10-stalen kern, omgeven door 67 lagen Japans damaststaal. Deze combinatie zorgt voor uitstekende scherpte, duurzaamheid en een prachtig gelaagd lemmetpatroon. Om zowel de scherpe VG-10-kern als het damastpatroon te behouden, moet het mes met zorg worden behandeld en na gebruik goed worden onderhouden.

3. Was je Damascus-mes na gebruik altijd met de hand. Plaats het niet in de vaatwasser. Laat het mes niet weken in water en laat het na gebruik niet nat of vuil staan. Droog het handvat en het handvat onmiddellijk af met een zachte doek of theedoek. Dit helpt het lemmet te beschermen, het damastpatroon te behouden en het handvat van Noord-Amerikaans walnotenhout in goede staat te houden.

4. Gebruik altijd zachte snijplanken, zoals snijplanken van walnotenhout of kunststof, om de scherpe snede te beschermen. Vermijd snijden op harde oppervlakken zoals glas, steen, keramische borden, metalen dienbladen of werkbladen. Gebruik het mes niet voor botten, bevroren voedsel of andere zeer harde ingrediënten, omdat dit de snede kan beschadigen.

5. Berg het mes na gebruik veilig op. Wij raden aan een messenblok, magneetstrip, lemmetbeschermer of messenrol te gebruiken. Laat het mes niet los in een lade liggen, omdat dit het lemmet kan beschadigen, de snede bot kan maken of een veiligheidsrisico kan vormen.

6. De snede van het lemmet is zeer scherp. Behandel je ONYX COOKWARE Damascus-mes altijd met zorg en houd het buiten bereik van kinderen.

OMINAISUUDET

FI



67-kerroksinen japanilainen damaskusterä, jossa on terävä VG-10-ydin, takaa erinomaisen leikkaustehon, terän pysyvyyden ja kestävyuden.



Kerrostetusta teräksestä syntyvä kaunis damaskikuvio antaa jokaiselle veitselle ainutlaatuisen ja elegantin ulkonäön.



Ensiluokkainen pohjoisamerikkalaisesta saksanpähkinäpuusta valmistettu kahva tarjoaa mukavan, luonnollisen otteen ja tasapainoisen käsiteltävyyden. Kevyt ja ergonominen muotoilu takaa tarkan leikkaamisen, täydellisen tasapainon ja miellyttävän päivittäisen käytön.

Lue alla olevat ohjeet ja tiedot huolellisesti ennen kuin käytät ONYXCOOKWARE-veistäsi ensimmäisen kerran.

OHJEET

1. Ennen kuin käytät ONYX COOKWARE Damascus -veistä ensimmäistä kertaa, pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja miedolla saippualla. Kuivaa se heti ja perusteellisesti pehmeällä keittiöpyyhkeellä. Varo, ettet viillä itseäsi tämän aikana. Nyt olet valmis käyttämään uutta ONYX COOKWARE Damascus -veistäsi.

2. ONYX COOKWARE Damascus -veitsessäsi on terävä VG-10-teräsydin, jota ympäröi 67 kerrosta japanilaista damaskusterästä. Tämä yhdistelmä tarjoaa erinomaisen terävyyden, kestävyuden ja kauniin kerroksellisen teräkuvion. Jotta sekä terävä VG-10-ydin että damaskikuvio säilyvät, veistä on käsiteltävä huolellisesti ja huolettava asianmukaisesti käytön jälkeen.

3. Pese Damascus-veitsi aina käsin käytön jälkeen. Älä laita sitä astianpesukoneeseen. Älä liota veistä vedessä äläkä jätä sitä märäksi tai liikaiseksi käytön jälkeen. Kuivaa terä ja kahva välittömästi pehmeällä liinalla tai keittiöpyyhkeellä. Tämä auttaa suojaamaan terää, säilyttämään damaskikuvion ja pitämään pohjoisamerikkalaisesta saksanpähkinäpuusta valmistetun kahvan hyvässä kunnossa.

4. Suojaa terävää leikkureunaa käyttämällä aina pehmeitä leikkulautoja, kuten saksanpähkinäpuusta valmistettuja tai muovisia leikkulautoja. Vältä leikkaamista kovilla pinoilla, kuten lasilla, kivellä, keramisilla lautasilla, metallitarjottimilla tai työtasoilla. Älä käytä veistä luihin, pakastettuihin elintarvikkeisiin tai muihin erittäin koviin raaka-aineisiin, sillä tämä voi vahingoittaa leikkureunaa.

5. Säilytä veitsi turvallisesti käytön jälkeen. Suosittelemme käyttämään veitsiukkia, magneettiliistää, teräsuojusta tai veitsirullaa. Älä jätä veistä irrallaan laatikoon, sillä se voi vahingoittaa terää, tylsyyttää leikkureunan tai aiheuttaa turvallisuusriskin.

6. Terän leikkureuna on erittäin terävä. Käsittele ONYX COOKWARE Damascus -veistäsi aina varoen ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.

EIGENSCHAFTEN

DE



Japanische Damaststahlklinge mit 67 Lagen und scharfem VG-10-Kern für hervorragende Schneidleistung, Schnithaltigkeit und Langlebigkeit.



Wunderschönes Damastmuster, erzeugt durch geschichteten Stahl, das jedem Messer ein einzigartiges und elegantes Aussehen verleiht.



Hochwertiger Griff aus nordamerikanischem Walnussholz für einen komfortablen, natürlichen Halt und eine ausgewogene Handhabung. Leichtes, ergonomisches Design für präzises Schneiden, perfekte Balance und komfortablen täglichen Gebrauch.

Bevor Sie Ihr ONYXCOOKWARE-Messer zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die untenstehenden Anweisungen und Informationen sorgfältig durch.

ANLEITUNG

1. Bevor Sie Ihr ONYX COOKWARE Damascus-Messer zum ersten Mal verwenden, waschen Sie das Messer bitte von Hand mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie es sofort und gründlich mit einem weichen Geschirrtuch ab. Achten Sie dabei darauf, sich nicht zu schneiden. Nun ist Ihr neues ONYX COOKWARE Damascus-Messer einsatzbereit.

2. Ihr ONYX COOKWARE Damascus-Messer verfügt über einen scharfen VG-10-Stahlkern, der von 67 Lagen japanischem Damaststahl umgeben ist. Diese Kombination bietet hervorragende Schärfe, Langlebigkeit und ein wunderschönes geschichtetes Klingensmuster. Um sowohl den scharfen VG-10-Kern als auch das Damastmuster zu bewahren, muss das Messer mit Sorgfalt behandelt und nach Gebrauch richtig gepflegt werden.

3. Waschen Sie Ihr Damascus-Messer nach Gebrauch immer von Hand. Geben Sie es nicht in die Spülmaschine. Weichen Sie das Messer nicht in Wasser ein und lassen Sie es nach Gebrauch nicht nass oder verschmutzt liegen. Trocknen Sie Klinge und Griff sofort mit einem weichen Tuch oder Geschirrtuch ab. Dies hilft, die Klinge zu schützen, das Damastmuster zu bewahren und den Griff aus nordamerikanischem Walnussholz in gutem Zustand zu halten.

4. Verwenden Sie zum Schutz der scharfen Schneide immer weiche Schneidebretter, wie Schneidebretter aus Walnussholz oder Kunststoff. Vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen wie Glas, Stein, Keramiktellern, Metalltablets oder Arbeitsplatten. Verwenden Sie das Messer nicht für Knochen, gefrorene Lebensmittel oder andere sehr harte Zutaten, da dies die Schneide beschädigen kann.

5. Bewahren Sie das Messer nach Gebrauch sicher auf. Wir empfehlen die Verwendung eines Messerblocks, einer Magneteiste, eines Klingenschutzes oder einer Messerrolle. Lassen Sie das Messer nicht lose in einer Schublade liegen, da dies die Klinge beschädigen, die Schneide abstumpfen oder ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.

6. Die Klingenschneide ist sehr scharf. Gehen Sie mit Ihrem ONYX COOKWARE Damascus-Messer stets vorsichtig um und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TRAITS

FR



Lame en acier damas japonais à 67 couches avec un noyau VG-10 tranchant pour d'excellentes performances de coupe, une bonne tenue du fil et une grande durabilité.



Magnifique motif damassé créé par l'acier superposé, donnant à chaque couteau une apparence unique et élégante.



Manche haut de gamme en noyer nord-américain pour une prise en main confortable et naturelle ainsi qu'une manipulation équilibrée. Design léger et ergonomique pour une coupe précise, un équilibre parfait et une utilisation quotidienne confortable.

Avant d'utiliser votre couteau ONYXCOOKWARE pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions et les informations ci-dessous.

INSTRUCTIONS

1. Avant d'utiliser votre couteau Damascus ONYX COOKWARE pour la première fois, lavez-le à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Séchez-le immédiatement et soigneusement avec un torchon doux. Faites attention à ne pas vous couper pendant cette opération. Vous pouvez maintenant utiliser votre nouveau couteau Damascus ONYX COOKWARE.

2. Votre couteau Damascus ONYX COOKWARE est doté d'un noyau tranchant en acier VG-10 entouré de 67 couches d'acier damas japonais. Cette combinaison offre une excellente netteté, une grande durabilité et un superbe motif de lame stratifié. Pour préserver à la fois le noyau VG-10 tranchant et le motif damassé, le couteau doit être manipulé avec soin et correctement entreposé après utilisation.

3. Lavez toujours votre couteau Damascus à la main après utilisation. Ne le mettez pas au lave-vaisselle. Ne faites pas tremper le couteau dans l'eau et ne le laissez pas humide ou sale après utilisation. Séchez immédiatement la lame et le manche avec un chiffon doux ou un torchon. Cela aide à protéger la lame, à préserver le motif damassé et à maintenir le manche en noyer nord-américain en bon état.

4. Pour protéger le fil tranchant, utilisez toujours des planches à découper souples, comme des planches en bois de noyer ou en plastique. Évitez de couper sur des surfaces dures telles que le verre, la pierre, les assiettes en céramique, les plateaux métalliques ou les plans de travail. N'utilisez pas le couteau pour couper des os, des aliments surgelés ou d'autres ingrédients très durs, car cela pourrait endommager le fil.

5. Rangez le couteau en toute sécurité après utilisation. Nous recommandons d'utiliser un bloc à couteaux, une barre magnétique, un protège-lame ou une housse/rouleau de rangement pour couteaux. Ne laissez pas le couteau en vrac dans un tiroir, car cela pourrait endommager la lame, émousser le fil ou créer un risque de sécurité.

6. Le fil de la lame est très tranchant. Manipulez toujours votre couteau Damascus ONYX COOKWARE avec précaution et gardez-le hors de portée des enfants.

CARACTERÍSTICAS

ES



Hoja de acero damasco japonés de 67 capas con un afilado núcleo VG-10 para un excelente rendimiento de corte, retención del filo y durabilidad.



Hermoso patrón damasco creado por el acero en capas, que da a cada cuchillo una apariencia única y elegante.



Mango premium de nogal norteamericano para un agarre cómodo y natural y un manejo equilibrado. Diseño ligero y ergonómico para cortes precisos, equilibrio perfecto y un uso diario cómodo.

Antes de utilizar tu cuchillo ONYXCOOKWARE por primera vez, lee atentamente las siguientes instrucciones e información.

INSTRUCCIONES

1. Antes de usar tu cuchillo Damascus ONYX COOKWARE por primera vez, lava el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. Sécalo inmediatamente y por completo con un paño de cocina suave. Ten cuidado de no cortarte durante este proceso. Ahora ya estás listo para usar tu nuevo cuchillo Damascus ONYX COOKWARE.

2. Tu cuchillo Damascus ONYX COOKWARE cuenta con un afilado núcleo de acero VG-10 rodeado por 67 capas de acero damasco japonés. Esta combinación proporciona una excelente nitidez, durabilidad y un hermoso patrón de hoja en capas. Para conservar tanto el afilado núcleo VG-10 como el patrón damasco, el cuchillo debe tratarse con cuidado y mantenerse correctamente después de su uso.

3. Lava siempre tu cuchillo Damascus a mano después de usarlo. No lo pongas en el lavavajillas. No sumerjas el cuchillo en agua y no lo dejes mojado o sucio después de usarlo. Seca la hoja y el mango inmediatamente con un paño suave o un paño de cocina. Esto ayuda a proteger la hoja, conservar el patrón damasco y mantener el mango de nogal norteamericano en buen estado.

4. Para proteger el filo afilado, utiliza siempre tablas de cortar blandas, como tablas de nogal o tablas de plástico. Evita cortar sobre superficies duras como vidrio, piedra, platos de cerámica, bandejas metálicas o encimeras. No uses el cuchillo para huesos, alimentos congelados u otros ingredientes muy duros, ya que esto puede dañar el filo.

5. Guarda el cuchillo de forma segura después de usarlo. Recomendamos utilizar un bloque para cuchillos, una tira magnética, un protector de hoja o un rollo para cuchillos. No dejes el cuchillo suelto en un cajón, ya que esto puede dañar la hoja, desafilar el filo o crear un riesgo de seguridad.

6. El filo de la hoja es muy afilado. Maneja siempre tu cuchillo Damascus ONYX COOKWARE con cuidado y mantenlo fuera del alcance de los niños.