

8 Inch Chef Knife Mossy Oak - 8 Inch Chef Knife

[Överlevnadsutrustning](#) > [Knivar](#)

Detta 8" kockknivblad är belagt med en non-stick yta som är bunden med titan för att förhindra rost och pits. Köttet glider av bladet utan ansträngning med denna kniv.

NO IMAGE
AVAILABLE

Produktinformation

- Namn: [8 Inch Chef Knife](#)
- Tillverkare: [BUBBA](#)
- Produktnr: EU1001338
- Tillv.nr.: BB1-8CK
- Färg: Röd
- Leveransvikt: 0.408kg
- Leveranshöjd: 38mm
- Leveransbredd: 178mm
- Leveranslängd: 473mm
- UPC: 748252976246

Innehållsförteckning

- [Startsida](#)
- [Säkerhetsinstruktioner för BUBBA 8 Tum Kockkniv](#)
- [Om oss](#)

Säkerhetsinstruktioner för BUBBA 8 Tum Kockkniv

Introduktion

Tack för att du valt BUBBA 8 Tum Kockkniv. Denna kniv är designad för att ge en säker och effektiv matlagningserfarenhet. För att säkerställa din säkerhet och för att maximera knivens livslängd, vänligen läs och följ dessa säkerhetsinstruktioner noggrant.

Allmänna säkerhetsriktlinjer

- Använd alltid kniven på en stabil och säker yta.
- Håll kniven borta från barn och sårbara grupper.
- Kontrollera knivens skick innan användning. Använd inte en skadad kniv.
- Förvara kniven på en säker plats när den inte används.
- Rapportera eventuella skador eller oegentligheter till tillverkaren.

Specifika säkerhetsåtgärder för användning

- Använd alltid kniven för dess avsedda syfte.
- Undvik att använda kniven på hårda ytor som glas eller sten, vilket kan skada bladet.
- Håll fingrarna borta från bladet när du skär.
- Använd ett skärbräda av trä eller plast för att skydda både kniven och ytan.
- Rengör kniven omedelbart efter användning för att förhindra rost och bevara bladets skärpa.

Instruktioner för installation och användning

1. Förberedelse:

- Kontrollera att kniven är ren och torr innan användning.
- Se till att din arbetsyta är ren och fri från skräp.

2. Användning:

- Håll handtaget med ett fast grepp för att säkerställa kontroll.
- Använd en säker skärteknik för att minimera risken för olyckor.
- Skär alltid bort från kroppen för att undvika skador.

3. Rengöring:

- Tvätta kniven för hand med varmt vatten och mild tvål.
- Torka kniven omedelbart med en mjuk trasa för att förhindra rost.
- Undvik att använda diskmaskin för att rengöra kniven.

Avfallshanteringsinstruktioner

- Kassera kniven på ett säkert sätt om den är skadad eller inte längre används.
- Använd en skyddande förpackning eller en knivslida när du kasserar kniven för att förhindra skador på andra.

Kontaktinformation för ytterligare support

För frågor eller support, vänligen kontakta tillverkaren via deras officiella kontaktkanaler. Se till att ha produktens information till hands för snabbare service.

Genom att följa dessa säkerhetsinstruktioner kan du njuta av en säker och effektiv matlagning med din BUBBA 8 Tum Kockkniv. Tack för att du prioriterar säkerhet och ansvar vid användning av detta produkt.

Om oss

Brownells Sverige

Brownells Sverige - Världens största leverantör av Vapendelar, Vapensmide Verktyg & Skyttetillbehör

Brownells Sverige AB
Box 99
793 22 Leksand
Sverige

www.brownells.se