

8 Inch Chef Knife Mossy Oak - 8 Inch Chef Knife MO

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

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

NO IMAGE
AVAILABLE

Produktinformation

- Namn: [8 Inch Chef Knife MO](#)
- Tillverkare: [BUBBA](#)
- Produktnr: EU1001339
- Tillv.nr.: BB1-8CK-MO
- Färg: Camo
- Leveransvikt: 0.408kg
- Leveranshöjd: 38mm
- Leveransbredd: 178mm
- Leveranslängd: 473mm
- UPC: 653341607409

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 användning. Vänligen läs igenom dessa säkerhetsinstruktioner noggrant innan du använder produkten för att säkerställa en trygg och säker upplevelse.

Allmänna Säkerhetsriktlinjer

- Använd alltid kniven på en stabil och säker yta för att förhindra olyckor.
- Håll kniven utom räckhåll för barn och sårbara personer.
- Kontrollera knivens skick innan användning. Om det finns skador, använd inte kniven.
- Följ alltid säkerhetsanvisningarna för att undvika skador.

Specifika Säkerhetsåtgärder för Användning

- Använd alltid kniven med försiktighet. Skär bort från kroppen för att minimera risken för skador.
- Använd en skärbräda av lämpligt material för att skydda både kniven och arbetsytan.
- Undvik att använda kniven för uppgifter den inte är avsedd för, såsom att öppna burkar eller som verktyg.
- Rengör kniven omedelbart efter användning för att förhindra bakterietillväxt.

Instruktioner för Installation och Användning

1. Förberedelse:

- Innan du använder kniven, se till att den är ren och torr.
- Kontrollera att handtaget är fast och att bladet inte är skadat.

2. Användning:

- Håll kniven i ett fast grepp med tummen på den ena sidan av handtaget och de andra fingrarna på den andra.
- Använd en stabil skärbräda och placera den mat du ska skära på skärbrädan.
- Skär med en jämn och kontrollerad rörelse. Undvik att trycka för hårt.

3. Rengöring och Underhåll:

- Rengör kniven med varmt tvålatten efter varje användning.
- Torka kniven noggrant med en ren handduk för att förhindra rost.
- Förvara kniven på en säker plats, helst i en knivslida eller magnetisk knivhållare.

Avfallshanteringsinstruktioner

- När kniven inte längre är i bruk, se till att den hanteras på ett säkert sätt.
- Kasta kniven i en avfallsbehållare som är lämplig för vassa föremål för att undvika skador.
- Återvinn kniven om möjligt, i enlighet med lokala återvinningsföreskrifter.

Kontaktinformation för Ytterligare Stöd

För frågor eller mer information om säkerhetsåtgärder, vänligen kontakta den lokala återförsäljaren eller tillverkaren. Se till att ha produktens information tillgänglig för snabbare hjälp.

Avslutande Anmärkningar

Genom att följa dessa säkerhetsinstruktioner kan du säkerställa en säker och effektiv användning av din BUBBA 8 Tum Kockkniv. Tack för att du prioriterar säkerhet och ansvar i köket.

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