

NINJA

StaySharp

6-PIECE SET

**INSTRUCTIONS
BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR**





6 PIECE STEAK KNIFE SET

USE AND CARE GUIDE

Thank you for your purchase of Ninja 6 Piece Steak Knife Set and welcome to the Ninja family! We hope you love your knives and will be inspired to create something new in your kitchen.

This guide includes suggestions for how to maintain your knives.

⚠ WARNING—TO REDUCE THE RISK OF INJURY:

- Keep knives away from children.
- **DO NOT** touch a knife's sharp blade edge.
- **DO NOT** use knives as screwdrivers or can openers. This is not their intended purpose and can bend or break the blade and cause bodily injury.
- **NEVER** try to catch a falling knife.
- **NEVER** put a knife in a sink full of water.
- Keep knives away from the edge of your worktop.
- Carry knives with the blade edge pointing down.
- Wash one knife at a time. Wash with the blade facing away from you.
- After handling a knife, lay it down in a cleared area with the blade away from the body and a safe distance from the edge of the cutting area.
- **DO NOT** reach blindly for a knife; reach deliberately for the handle.

Register your Ninja Steak Knife set to stay up to date on what's new from Ninja.

REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.co.uk

For additional info, tips, tricks, and FAQs, visit ninjakitchen.co.uk or contact Customer Service at 0800 862 0453.

BEFORE FIRST USE

Read all instructions carefully. Wash knives in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Knives arrive sharp. Only sharpen each knife after 2 weeks of use and then follow the recommended maintenance routine.

MAINTAINING KNIVES' EDGES

Knives do not stay sharp forever on their own. Through use, a knife's edge will eventually get misaligned, leading to a blunt knife. It is important to maintain the knife's edge on a regular basis to renew cutting performance. These knives are compatible with the Ninja StaySharp Knife System.

STORAGE

Knives must be stored in a safe place, protecting the cutting edge and preventing injury.

CARE

- No metal is completely stainless. Do not allow acidic foods, such as tomatoes, lemons, and mustard, to remain on knife blade after use. This may cause tarnishing of the blade.
- If your knife blade shows signs of staining, use a non-abrasive metal polish for cleaning or gently scrub a 1:1 mixture of white vinegar and water with a non-abrasive sponge. Rinse and dry immediately.
- **DO NOT** cut through bone with knives or use knives to poke, pry, or separate frozen foods.
- **DO NOT** use knives as screwdrivers or can openers. This is not their intended purpose and can bend or break the blade and cause bodily injury.

CLEANING

- For best results, hand-wash knives with soap and water and towel dry immediately to prevent spots and rusting. Air drying can lead to watermarks and spotting on the blades.
- **DO NOT** put knives in the dishwasher. The heat and detergent may cause nicks and corrosion on the blades and damage to the handles.
- To clean the surface of the knife block, use a dish cloth or paper towel dampened with soap and water.
- **DO NOT** use any scour pads, as they can cause scratching.



SÆT MED SEKS STEAKKNIVE

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING

Tak for dit køb af Ninja sæt med seks steakknive, og velkommen til Ninja-familien! Vi håber, at du elsker dine knive og vil blive inspireret til at skabe noget nyt i dit køkken.

Denne vejledning indeholder forslag til, hvordan du vedligeholder dine knive.

⚠ ADVARSEL — REDUCER RISIKOEN FOR SKADER:

- Hold knive væk fra børn.
- Rør **IKKE** ved knivens skarpe blad.
- Brug **IKKE** knive som skruetrækkere eller dåseåbnere. Dette er ikke deres tilsigtede formål, og de kan bøje eller knække bladet og forårsage personskaade.
- Grib **ALDRIG** en faldende kniv.
- Læg **ALDRIG** en kniv i en vask fuld af vand.
- Hold knive væk fra bordkanten.
- Bær kniven med spidsen pegende nedad.
- Vask én kniv ad gangen. Lad knivbladet vende væk fra dig, når du vasker kniven.
- Efter håndtering af en kniv lægges den ned i et ryddet område med bladet væk fra kroppen og en sikker afstand fra kanten af skæreamrådet.
- Ræk **IKKE** ud efter en kniv uden at se dig for; grib omhyggeligt fat om håndtaget.

Registrer dit Ninja sæt med steakknive for at holde dig opdateret om nyheder fra Ninja.

REGISTRER DIT KØB



registryourninja.eu

For yderligere information, tips, tricks og ofte stillede spørgsmål, besøg ninjakitchen.eu eller kontakt kundeservice på +44 (0)800 862 0453.

INDEN FØRSTE BRUG

Læs alle instruktioner omhyggeligt. Vask kniven med varmt sæbevand, skyl efter og tør den grundigt. Knive af skarpe ved ankomst. Slib kun hver kniv efter to ugers brug, og følg derefter den anbefalede vedligeholdelsesrutine.

VEDLIGEHOLDELSE AF KNIVSÆGGEN

Knive holder sig ikke skarpe for evigt. Ved brug vil en knivsæg i sidste ende blive skæv, hvilket fører til en stump kniv. Det er vigtigt at vedligeholde knivsæggen regelmæssigt for at forny skæreydelsen. Disse knive er kompatible med Ninja StaySharp-knivsystem.

OPBEVARING

Knive skal opbevares et sikkert sted, med beskyttet knivsæg og forhindre skader.

PLEJE

- Intet metal er pletfrit. Lad ikke sure fødevarer, såsom tomater, citroner og sennep, blive på knivbladet efter brug. Dette kan forårsage misfarvning af bladet.
- Hvis dit knivblad viser tegn på misfarvning, skal du bruge en ikke-slibende metalpolering til rengøring eller skrubbe forsigtigt én-til-én-blanding af hvid eddike og vand med en ikke-slibende svamp. Skyl og tør med det samme.
- Skær **IKKE** igennem knogler med knive eller brug knive til at stikke, løfte eller dele frossen mad.
- Brug **IKKE** knive som skruetrækkere eller dåseåbnere. Dette er ikke deres tilsigtede formål, og de kan bøje eller knække bladet og forårsage personskaade.

RENGØRING

- For at opnå de bedste resultater skal du vaske knive med sæbe og vand i hånden og tørre dem med et håndklæde med det samme for at forhindre pletter og rust. Lufttørring kan føre til vandmærker og pletter på knivene.
- **KNIVENE** tåler ikke opvaskemaskine. Varmen og vaskemidlet kan forårsage hakker og korrosion på knivene og beskadigelse af håndtagene.
- For at rengøre overfladen af knivblokken skal du bruge en opvaskeklud eller køkkenrulle fugtet med sæbe og vand.
- Brug **IKKE** skuresvampe, da de kan forårsage ridser.



6-TEILIGES STEAKMESSERSET

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vielen Dank für Ihren Kauf des 6-teiligen Ninja Steakmessersets und herzlich willkommen in der Ninja Familie! Wir hoffen, dass Ihnen Ihre Messer gefallen und Sie sich inspirieren lassen, etwas Neues in Ihrer Küche zu kreieren.

Diese Anleitung enthält Vorschläge für die Pflege Ihrer Messer.

⚠️ WARNUNG – ZUR REDUZIERUNG DES VERLETZUNGSRIKOS:

- Halten Sie Messer von Kindern fern.
- Berühren Sie Messer **NICHT** die scharfe Klingenschneide der Messer.
- Die Messer **NICHT** als Schraubendreher oder Dosenöffner verwenden. Dies ist nicht ihr Bestimmungszweck und kann die Klinge verbiegen oder brechen und Körperverletzungen verursachen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein fallendes Messer aufzufangen.
- Legen Sie die Messer **NIEMALS** in ein Spülbecken voller Wasser.
- Halten Sie die Messer von der Kante Ihrer Arbeitsplatte fern.
- Tragen Sie die Messer mit der Klingenschneide nach unten.
- Waschen Sie ein Messer nach dem anderen. Die Klinge muss von Ihnen weg zeigen.
- Legen Sie die Messer nach dem Gebrauch in einen aufgeräumten Bereich mit der Klinge vom Körper weg und in sicherem Abstand zur Schnittkante ab.
- Greifen Sie **NICHT** blindlings nach einem Messer, sondern bewusst nach dem Griff.

Registrieren Sie Ihr Ninja Steakmesserset, um immer auf dem Laufenden zu bleiben, was es Neues von Ninja gibt.

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 registeryourninja.co.uk

Für zusätzliche Infos, Tipps, Tricks und FAQs besuchen Sie ninjakitchen.de oder wenden Sie sich an den Kundenservice unter +49 (0)800 000 9063.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Reinigen Sie die Messer in heißem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gut ab. Die Messer werden scharf geliefert. Schärfen Sie die Messer erst, nachdem Sie sie zwei Wochen lang verwendet haben, und befolgen Sie dabei die empfohlene Wartungsroutine.

PFLEGE DER MESSERSCHNEIDEN

Messer bleiben nicht von selbst immer scharf. Durch den Gebrauch wird die Schneide eines Messers irgendwann falsch ausgerichtet, was zu einem stumpfen Messer führt. Es ist wichtig, die Messerklinge regelmäßig zu pflegen, um die Schneidleistung zu erneuern. Diese Messer sind mit dem Ninja StaySharp-Messersystem kompatibel.

AUFBEWAHRUNG

Die Messer müssen sicher aufbewahrt werden, um die Schneide zu schützen und Verletzungen vorzubeugen.

PFLEGE

- Kein Metall ist komplett rostfrei. Lassen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel, wie z. B. Tomaten, Zitronen und Senf, nach dem Gebrauch auf der Messerklinge zurück. Dies kann zum Anlaufen der Klinge führen.
- Wenn die Klinge des Messers Spuren von Rost aufweist, verwenden Sie zur schonenden Reinigung eine nichtscheuernde Metallpolitur oder eine Mischung zu gleichen Teilen aus weißem Essig und Wasser mit einem nichtscheuernden Schwamm. Reinigen Sie das Messer und trocknen Sie es sofort ab.
- **NICHT** mit Messern durch Knochen schneiden oder Messer verwenden, um in gefrorenen Lebensmitteln zu stochern, zu stechen oder sie zu trennen.
- Die Messer **NICHT** als Schraubendreher oder Dosenöffner verwenden. Dies ist nicht ihr Bestimmungszweck und kann die Klinge verbiegen oder brechen und Körperverletzungen verursachen.

REINIGUNG

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Messer von Hand mit Wasser und Spülmittel reinigen und sofort mit einem Handtuch abtrocknen, um Rückstände und Rostbildung zu vermeiden. Das Trocknen an der Luft kann zu Wasserflecken auf den Klingen führen.
- Die Messer **NICHT** in die Spülmaschine geben. Die Hitze und das Reinigungsmittel können Kerben und Korrosion an den Klingen und Schäden an den Griffen verursachen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Messerblocks ein mit Wasser und Spülmittel angefeuchtetes Handtuch oder Papiertuch.
- **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden, da dadurch Kratzer entstehen können.



JUEGO DE 6 CUCHILLOS PARA CARNE

GUÍA DE USO Y CUIDADO

¡Gracias por adquirir el juego de 6 de cuchillos para carne Ninja!
¡Te damos la bienvenida a la familia Ninja! Esperamos que te encanten tus
cuchillos y que te inspiren para crear algo nuevo en tu cocina.

Esta guía incluye sugerencias para el mantenimiento de tus cuchillos.

⚠ ADVERTENCIA PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES:

- Mantén los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- **NO** toques el borde afilado de los cuchillos.
- **NO** utilices los cuchillos como destornilladores o abrelatas. Este no es su propósito y puede doblar o romper la hoja y causar lesiones corporales.
- **NUNCA** intentes atrapar un cuchillo mientras se esté cayendo.
- **NUNCA** pongas un cuchillo en un fregadero lleno de agua.
- Mantén los cuchillos alejados del borde de la encimera.
- Lleva los cuchillos con el filo hacia abajo.
- Lava solo un cuchillo a la vez. Lávalos con la hoja en dirección contraria a ti.
- Después de manipular un cuchillo, colócalo en una zona despejada con la hoja alejada del cuerpo y a una distancia segura del borde de la zona de corte.
- **NO** cojas un cuchillo sin mirar; coge deliberadamente el mango.

Registra tu juego de cuchillos para carne Ninja para estar al día de las novedades de Ninja.

REGISTRA TU COMPRA



registryourninja.co.uk

Para obtener más información, consejos, trucos y respuestas a las preguntas más frecuentes, visita ninjakitchen.es o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

900 839 453 | ninjakitchen.eu

ANTES DEL PRIMER USO

Lee detenidamente todas las instrucciones. Lava los cuchillos en agua tibia jabonosa, luego acláralos y sécalos bien. Los cuchillos se entregan afilados. Afila cada cuchillo solo después de dos semanas de uso y luego sigue la rutina de mantenimiento recomendada.

MANTENIMIENTO DEL FILO DE LOS CUCHILLOS

Los cuchillos no se mantienen afilados por sí mismos. Con el uso, el filo del cuchillo acabará por desalinearse y el cuchillo quedará desafilado. Es importante hacer un mantenimiento frecuente del filo del cuchillo para que corte como el primer día. Estos cuchillos pueden utilizarse con el sistema de cuchillos Ninja StaySharp.

ALMACENAMIENTO

Los cuchillos deben almacenarse en un lugar seguro, protegiendo el filo para evitar lesiones.

CUIDADO

- Ningún metal es completamente inoxidable. No dejes restos de alimentos ácidos, como tomates, limones y mostaza, en la hoja del cuchillo después de su uso. De lo contrario, la hoja podría oscurecerse.
- Si en la hoja del cuchillo aparecen manchas, utiliza un pulidor de metales no abrasivo para limpiarlo o frota suavemente una mezcla de vinagre blanco y agua en proporción 1:1 con una esponja no abrasiva. Aclara y seca de inmediato.
- **NO** cortes huesos con los cuchillos ni los utilices para clavar o separar alimentos congelados ni hacer palanca en ellos.
- **NO** utilices los cuchillos como destornilladores o abrelatas. Este no es su propósito y puede doblar o romper la hoja y causar lesiones corporales.

LIMPIEZA

- Para obtener los mejores resultados, lava los cuchillos a mano con agua y jabón y sécalos de inmediato con un paño de cocina para evitar manchas y oxidación. El secado al aire puede producir marcas de agua y manchas en las cuchillas.
- **NO** pongas los cuchillos en el lavavajillas. El calor y el detergente pueden causar mellas y corrosión en las hojas, además de dañar los mangos.
- Para limpiar la superficie del bloque de cuchillos, utiliza un paño de cocina o una toalla de papel humedecida con agua y jabón.
- **NO** utilices estropajos, ya que pueden provocar arañazos.



ENSEMBLE DE 6 COUTEAUX À VIANDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté l'ensemble de 6 couteaux à viande Ninja et bienvenue dans la famille Ninja ! Nous espérons que vous apprécierez vos couteaux et serez inspiré en cuisine pour créer de nouveaux plats.

Le présent guide inclut des suggestions sur la manière d'entretenir vos couteaux.

⚠ AVERTISSEMENT — POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE :

- Garder les couteaux hors de portée des enfants.
- **NE PAS** toucher le bord tranchant de la lame d'un couteau.
- **NE PAS** utiliser les couteaux comme tournevis ou ouvre-boîtes. Ce n'est pas leur usage prévu et les lames risquent de se plier ou de se casser et de causer des blessures corporelles.
- **NE JAMAIS** essayer d'attraper un couteau qui tombe.
- **NE JAMAIS** mettre un couteau dans un évier rempli d'eau.
- Garder les couteaux loin du bord de votre plan de travail.
- Manipuler les couteaux avec le bord de la lame dirigé vers le bas.
- Laver un couteau à la fois. Les laver avec la lame tournée vers l'extérieur.
- Après avoir manipulé un couteau, le poser dans une zone dégagée, la lame éloignée du corps et à une distance sûre du bord de la zone de coupe.
- **NE PAS** tenter d'attraper un couteau à l'aveugle, l'attraper par le manche.

Enregistrez votre système de couteaux à viande Ninja pour rester au courant des nouveautés de Ninja.

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT



registeryourninja.co.uk

Pour plus d'informations, d'astuces ou de conseils et pour accéder à la FAQ, rendez-vous sur ninjakitchen.fr ou contactez le service client au +33 (800) 908874.

+33 (800) 908874 | ninjakitchen.eu

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lire avec soin la notice d'utilisation. Laver les couteaux avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher avec soin. Les couteaux arrivent déjà aiguisés. N'affûter chaque couteau qu'après 2 semaines d'utilisation et suivre ensuite le programme d'entretien recommandé.

ENTRETIEN DES LAMES

Les couteaux ne restent pas aiguisés éternellement. À force d'être utilisé, le tranchant d'un couteau finit par se désaligner, ce qui finit par émousser le couteau. Il est important d'entretenir régulièrement la lame du couteau pour renouveler les performances de coupe. Ces couteaux sont compatibles avec le bloc couteaux Ninja StaySharp.

RANGEMENT

Les couteaux doivent être rangés dans un endroit sûr, pour protéger la lame et éviter les blessures.

ENTRETIEN

- Aucun métal n'est totalement inoxydable. Ne pas laisser d'aliments acides, comme les tomates, les citrons et la moutarde, sur la lame du couteau après utilisation. Cela peut ternir la lame.
- Si la lame du couteau présente des signes de taches, utiliser un produit de polissage pour métaux non abrasif pour la nettoyer ou utiliser un mélange de vinaigre blanc et d'eau avec une éponge non abrasive pour la frotter. Rincer et sécher immédiatement.
- **NE PAS** couper les os avec des couteaux ou utiliser des couteaux pour percer, faire levier ou séparer les aliments congelés.
- **NE PAS** utiliser les couteaux comme tournevis ou ouvre-boîtes. Ce n'est pas leur usage prévu et les lames risqueraient de se plier ou de se casser et de causer des blessures corporelles.

ENTRETIEN

- Pour de meilleurs résultats, laver les couteaux à la main à l'eau savonneuse et les sécher immédiatement avec un linge propre pour éviter les taches et la rouille. Le séchage à l'air libre peut entraîner l'apparition de taches d'eau ou de marques sur la lame.
- **NE PAS** mettre les couteaux dans le lave-vaisselle. La chaleur et le produit de lavage peuvent provoquer des entailles et de la corrosion sur les lames et endommager les manches.
- Pour nettoyer la surface du bloc couteaux, utiliser un torchon à vaisselle ou une serviette en papier imbibée d'eau et de savon.
- **NE PAS** utiliser d'éponge abrasive, car elles peuvent provoquer des rayures.

+33 (800) 908874 | ninjakitchen.eu



SET DI 6 COLTELLI DA BISTECCA

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Grazie per aver acquistato il set di 6 coltelli da bistecca Ninja. Siamo lieti di accoglierti nella famiglia Ninja! Ci auguriamo che li apprezzerai a tal punto da trovare l'ispirazione per dar vita a nuove creazioni culinarie.

Questa guida include suggerimenti sulla manutenzione dei coltelli.

⚠ AVVERTENZA — PER RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI:

- Tenere i coltelli lontani dalla portata dei bambini.
- **NON** toccare il filo della lama dei coltelli.
- **NON** usare i coltelli come cacciavite o apriscatole poiché questo non è il loro uso previsto e la lama potrebbe piegarsi o spezzarsi, causando lesioni personali.
- **NON CERCARE MAI** di prendere al volo un coltello che sta cadendo.
- **NON METTERE MAI** i coltelli nel lavandino pieno d'acqua.
- Tenere i coltelli lontani dal bordo del ripiano di lavoro.
- Trasportare i coltelli con la punta della lama rivolta verso il basso.
- Lavare un coltello alla volta. Lavare con la lama non rivolta verso il corpo.
- Dopo aver maneggiato un coltello, appoggiarlo in una zona sicura, con la lama non diretta verso il corpo, ad una distanza di sicurezza dal bordo della superficie di taglio.
- **NON** cercare di prendere un coltello alla cieca; afferrarlo con attenzione dal manico.

Registra il set di coltelli da bistecca Ninja per rimanere aggiornato sulle novità Ninja.

REGISTRA IL TUO ACQUISTO



registeryourninja.co.uk

Per ulteriori informazioni, consigli, suggerimenti e domande frequenti (FAQ), visita il sito ninjakitchen.it o contatta il Servizio clienti al numero 800 961655.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere attentamente tutte le istruzioni. Lavare i coltelli in acqua calda saponata, quindi sciacquare e asciugare accuratamente. I coltelli arrivano affilati. Affilare ogni coltello solo dopo due settimane di utilizzo e seguire la routine di manutenzione consigliata.

MANUTENZIONE DELLE LAME

I coltelli non rimangono affilati per sempre. Durante l'utilizzo, il filo tagliente si usura, perdendo precisione e affilatura. È importante affilarlo regolarmente per ripristinare le prestazioni di taglio. Questi coltelli sono compatibili con il sistema di coltelli Ninja StaySharp.

CONSERVAZIONE

I coltelli devono essere conservati in un posto sicuro per proteggere la lama e prevenire eventuali lesioni.

CURA

- Nessun metallo è completamente inossidabile. Dopo l'uso non lasciare a lungo la lama sporca di alimenti acidi come pomodori, limoni e senape in quanto possono macchiarla.
- Se la lama del coltello appare macchiata, pulirla con un prodotto non abrasivo per lucidare i metalli oppure strofinarla delicatamente con una miscela composta da aceto bianco e acqua in parti uguali, utilizzando una spugna non abrasiva. Sciacquare e asciugare subito.
- **NON** usare i coltelli per tagliare ossa o per rompere, strappare o separare cibi surgelati.
- **NON** usare i coltelli come cacciavite o apriscatole poiché questo non è il loro uso previsto e la lama potrebbe piegarsi o spezzarsi, causando lesioni personali.

PULIZIA

- Per ottenere risultati ottimali, lavare a mano i coltelli con acqua e sapone e asciugarli subito con uno strofinaccio per evitare la formazione di macchie e ruggine. L'asciugatura all'aria può causare la formazione di macchie sulle lame.
- **NON** mettere i coltelli in lavastoviglie: il calore e il detersivo possono intaccare e corrodere la lama e danneggiare i manici.
- Pulire la superficie del ceppo per coltelli con uno strofinaccio da cucina o un tovagliolo di carta inumidito con acqua e sapone.
- **NON** usare spugne di materiale abrasivo in quanto possono causare graffi.



6-DELIGE STEAKMESSENSSET

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Bedankt dat u de Ninja zesdelige steakmessenset heeft aangeschaft en welkom bij de Ninja-familie! We hopen dat u van uw messen houdt en geïnspireerd bent om iets nieuws te creëren in uw keuken.

Deze handleiding bevat suggesties voor het onderhouden van uw messen.

⚠ WAARSCHUWING — OM HET RISICO OP VERWONDING TE VERMINDEREN:

- Houd messen uit de buurt van kinderen.
- Raak de scherpe kant van het mesblad **NIET** aan.
- Gebruik de messen **NIET** als schroevendraaiers of blikopeners. Dit is niet hun eigenlijke functie en kan de messen of het blad breken en zo verwondingen aan het lichaam veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** een vallend mes op te vangen.
- Stop een mes **NOOIT** in een wasbak vol met water.
- Houd messen weg van de rand van uw werkblad.
- Houd messen vast met het blad naar beneden.
- Was slechts een mes tegelijk af. Was af met het blad van u af gericht.
- Als u een mes gebruikt heeft, leg het dan neer in een vrije omgeving met het blad van het lichaam af gericht en op veilige afstand van de rand van het de plek waar u snijdt.
- Grijp **NIET** zonder te kijken naar een mes en richt altijd op het handvat.

Registreer uw Ninja steakmessenset om updates te ontvangen van Ninja.

REGISTREER UW AANKOOP

 registeryourninja.co.uk

Voor meer info, tips en tricks en FAQs, ga naar ninjakitchen.eu of neem contact op met Klantenservice via +44 (0)800 862 0453.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Lees alle instructies zorgvuldig door. Was de messen in een warm sopje, spoel af en droog grondig af. Messen zijn scherp bij aankomst. Slijp ieder mes pas na 2 weken gebruik en volg dan de aanbevolen onderhoudsroutine.

ONDERHOUD VAN DE MESSEN RANDEN

Messen blijven niet altijd uit zichzelf scherp. Bij gebruik zal de rand van het mes uiteindelijk anders uitgelijnd worden, waardoor het mes bot wordt. Het is belangrijk om de mesrand op regelmatige basis te onderhouden om de snijkracht te vernieuwen. Deze messen zijn compatibel met het Ninja StaySharp messensysteem.

OPSLAG

Messen moeten op een veilige plek worden opgeborgen, om het snijblad te beschermen en verwondingen te voorkomen.

ONDERHOUD

- Metalen zijn nooit compleet roestvrij. Zorg dat er geen zuur voedsel zoals tomaten, citroenen en mosterd op het mes blijft zitten na gebruik. Dit kan het blad aantasten.
- Als uw mes tekenen van roest laat zien, gebruik dan een niet-schurende metaalpolijster om het mes schoon te maken of wrijf voorzichtig met een 1:1-mix van witte azijn en water met een niet-schurende spons. Spoel af en maak meteen droog.
- Snijd **NIET** door botten met messen en gebruik uw mes **NIET** om in bevroren voedsel te porren, wrikken of om het los te maken.
- Gebruik de messen **NIET** als schroevendraaiers of blikopeners. Dit is niet hun eigenlijke functie en kan de messen of het blad breken en zo verwondingen aan het lichaam veroorzaken.

SCHOONMAKEN

- Voor de beste resultaten wast u de messen met de hand met zeep en water; droog ze onmiddellijk met een handdoek af om vlekken en roestvorming te voorkomen. Laten drogen aan de lucht kan zorgen voor watervlekken en andere vlekken op de bladen.
- Doe de messen **NIET** in de vaatwasser. De hitte en het schoonmaakmiddel kunnen kerven en corrosie op de bladen veroorzaken of schade aan het handvat.
- Gebruik een vaatdoek of een stuk keukenrol dat natgemaakt is met zeep en water.
- Gebruik **GEEN** schuursponsjes, want die kunnen voor krassen zorgen.



BIFFKNIVSETT I 6 DELER

BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING

Takk for at du kjøpte Ninja biffknivsett i 6 deler og velkommen til Ninja-familien! Vi håper du elsker knivene dine og inspireres til å lage noe nytt på kjøkkenet.

Denne veiledningen inneholder forslag til hvordan du vedlikeholder knivene.

⚠ ADVARSEL — FOR Å REDUSERE RISIKOEN FOR SKADE:

- Hold knivene borte fra barn.
- **IKKE** berør den skarpe eggen på en kniv.
- **IKKE** bruk knivene som skrutrekkere eller boksåpnere. Dette er ikke formål de er laget for og kan bøye eller brette bladet og forårsake fysisk skade.
- **ALDRI** forsøk å gripe en kniv som faller.
- **ALDRI** plasser en kniv i en oppvaskkum full av vann.
- Hold kniver borte fra kanten av arbeidsflaten din.
- Bær kniver med eggen pekende nedover.
- Vask én kniv av gangen. Vask med bladet vendt bort fra deg.
- Etter bruk, legg den ned på et åpent område med bladet bort fra deg og i trygg avstand fra skjæreområdet.
- **IKKE** forsøk å strekke deg etter kniven uten å se, grip håndtaket forsiktig.

Registrer ditt Ninja biffknivsett for å holde deg oppdatert om nyheter fra Ninja.

REGISTRER KJØPET DITT



registeryourninja.co.uk

For ytterligere info, tips, triks og OSS, gå til ninjakitchen.eu eller kontakt Kundestøtte på +44 (0)800 862 0453.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Les alle instruksjonene nøye. Vask knivene i varmt såpevann, skyll deretter og tørk grundig. Knivene er skarpe når de kommer. Bare slip hver kniv etter 2 ukers bruk og følg deretter anbefalte vedlikeholdsrutiner.

VEDLIKEHOLDE KNIVEGGENE

Kniver holder seg ikke skarpe til evig tid av seg selv. Ved bruk vil kniveggen etter hvert bli skjev, noe som fører til at kniven blir sløv. Det er viktig å vedlikeholde kniveggen med jevne mellomrom for å fornye skjæreevnen. Disse knivene er kompatible med Ninja StaySharp-knivsystemet.

OPPBEVARING

Kniver må oppbevares på et trygt sted som beskytter eggen og forebygger skader.

OMSORG

- Ingen type metall er helt rustfritt. Ikke la syreholdige matvarer, som tomater, sitroner og sennep, forbli på knivbladet etter bruk. Dette kan forårsake misfarging av bladet.
- Dersom knivbladene viser tegn på flekking, bruk en ikke-slipende metallpolish for rengjøring eller gni forsiktig med en 1-1-blanding av hvit eddik og vann med en ikke-slipende svamp. Rens og tørk umiddelbart.
- **IKKE** kutt gjennom bein med kniver eller bruk kniver for å stikke, lirke eller skille fra hverandre frosne matdeler.
- **IKKE** bruk knivene som skrutrekkere eller boksåpnere. Dette er ikke formål de er laget for og kan bøye eller brette bladet og forårsake fysisk skade.

RENGJØRING

- For best resultat, vask knivene for hånd med såpe og vann, og tørk dem umiddelbart med et håndkle for å unngå flekker og rust. Lufttørring kan føre til vannmerker og flekker på bladene.
- **IKKE** legg knivene i oppvaskmaskinen. Varmen og vaskemidlene kan føre til hakk og rust på bladene og skade håndtakene.
- For å rengjøre overflaten til knivblokken, bruk en oppvaskklut eller et papirhåndkle med såpe og vann.
- **IKKE** bruk skuresvampers siden de kan forårsake riper.



CONJUNTO DE 6 FACAS PARA BIFE

GUIA DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Obrigado pela sua compra do Conjunto de 6 facas para bife de Ninja e seja bem-vindo(a) à família Ninja! Esperamos que goste das facas e que se inspire a criar novos pratos na sua cozinha.

Este guia inclui sugestões para efetuar a manutenção das suas facas.

⚠️ AVISO — PARA REDUZIR O RISCO DE FERIMENTOS:

- Mantenha as facas afastadas das crianças.
- **NÃO** toque no gume da faca.
- **NÃO** use as facas como chaves de fendas ou abre-latas. Essa não é a sua finalidade e pode dobrar ou partir a lâmina e provocar ferimentos.
- **NUNCA** tente apanhar uma faca a cair.
- **NUNCA** coloque uma faca numa pia cheia de água.
- Mantenha as facas afastadas da extremidade da bancada.
- Transporte as facas com o gume voltado para baixo.
- Lave uma faca de cada vez. Não lave a faca com a lâmina voltada para si.
- Depois de usar uma faca, pouse-a numa zona vazia com a lâmina afastada do corpo e a uma distância segura da extremidade da zona de corte.
- **NÃO** pegue na faca de qualquer maneira; pegue nela conscientemente pelo cabo.

Registe o seu Conjunto de facas para bife Ninja para receber as últimas novidades da Ninja.

REGISTE A SUA COMPRA



registeryourninja.co.uk

Para informações adicionais, dicas, truques e perguntas frequentes, visite ninjakitchen.eu ou contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do número +44 (0)800 862 0453.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções com atenção. Lave as facas com água quente e detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente. As facas são fornecidas afiadas. Afie cada faca somente após 2 semanas de utilização e depois siga a rotina de manutenção recomendada.

MANUTENÇÃO DO GUME DAS FACAS

As facas não se mantêm afiadas para sempre sozinhas. Com o uso, o gume da faca acabará por ficar desalinhado, produzindo uma faca cega. É importante fazer uma manutenção regular do gume da faca para repor a capacidade de corte. Estas facas são compatíveis com o Sistema de Facas Ninja StaySharp.

ARMAZENAMENTO

As facas têm de ser guardadas num local seguro, protegendo o gume e prevenindo ferimentos.

CUIDADOS

- Nenhum metal é completamente inoxidável. Não permita que alimentos ácidos, como tomates, limões e mostarda, fiquem na lâmina da faca depois de a usar. Isso provocará o embaciamento da lâmina.
- Se a faca evidenciar sinais de manchas, use um polidor de metal não abrasivo para limpar, ou esfregue suavemente com uma mistura de vinagre branco e água na proporção de 1:1 usando uma esponja não abrasiva. Enxague e seque de imediato.
- **NÃO** corte osso com as facas nem use as facas para perfurar, forçar ou separar alimentos congelados.
- **NÃO** use as facas como chaves de fendas ou abre-latas. Essa não é a sua finalidade e pode dobrar ou partir a lâmina e provocar ferimentos.

LIMPEZA

- Para obter os melhores resultados, lave as facas à mão com água e detergente e seque-as logo com um pano, para evitar o aparecimento de manchas e ferrugem. A secagem ao ar pode causar marcas da água e manchas nas lâminas.
- **NÃO** coloque as facas na máquina de lavar louça. O calor e o detergente podem provocar fissuras e corrosão nas lâminas e danificar os cabos.
- Para limpar a superfície do bloco de facas, use um pano de louça ou papel de cozinha embebido em água e detergente.
- **NÃO** utilize esfregões, porque podem riscar.



6-OSAINEN PIHVIVEITSISARJA

KÄYTTÖ- JA HOITO-OPAS

Kiitos 6-osaisen Ninja -veitsisarjan ostosta ja tervetuloa Ninja-perheeseen! Toivomme, että ihastut veitsiisi ja inspiroidut luomaan keittiössäsi jotain uutta.

Tämä opas sisältää ehdotuksia veitsien huoltoon.

▲ VAROITUS – VÄHENTÄÄKSESI LOUKKAANTUMISRISKIÄ:

- Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta.
- **ÄLÄ** kosketa veitsen terää.
- **ÄLÄ** käytä veitsiä ruuvimeisseleinä tai purkinavaajina. Tämä ei ole niiden käyttötarkoitus ja se voi taivuttaa terän ja aiheuttaa ruumiinvamman.
- **ÄLÄ KOSKAAN** yritä saada kiinni putoavaa veistä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita veistä tiskialtaaseen, joka on täynnä vettä.
- Säilytä veitset siten, että ne eivät ole työtason reunalla.
- Kanna veitsiä terä alaspäin.
- Pese yksi veitsi kerrallaan. Pese siten, että terä on sinusta poispäin.
- Käsittelyn jälkeen laita veitsi alas tyhjään kohtaan ja osoita terä poispäin kehostasi ja turvallisen matkan päähän leikkuualueen reunasta.
- **ÄLÄ** kurota sokeasti veistä kohden; pyri kurottamaan kohti kahvaa.

Rekisteröi Ninja -veitsisarjasi pysyäkseen ajan tasalla Ninjan tapahtumista.

REKISTERÖI OSTOKSESI



registryourninja.co.uk

Lisätietoja, vinkkejä, vihjeitä ja usein kysyttyjä kysymyksiä voi katsoa osoitteessa ninjakitchen.eu tai ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun numeroon +44 (0)800 862 0453.

+44 (0)800 862 0453 | ninjakitchen.eu

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet huolellisesti. Pese veitset kuumassa saippuavedessä, huuhtelee ja kuivaa sitten huolellisesti. Veitset saapuvat terävinä. Teroita veitset vasta 2 viikon käytön jälkeen ja noudata sitten huoltosuosituksia.

VEITSIEN TERIEN HUOLTO

Veitset eivät pysy terävinä ikuisesti. Käytössä veitsen terä vähitellen vääntyy ja johtaa viime kädessä tylsään veitseen. On tärkeää ylläpitää veitsen terää säännöllisesti, jotta voit leikata terävällä veitsellä. Nämä veitset ovat yhteensopivia Ninja StaySharp -veitsijärjestelmän kanssa.

SÄILYTYS

Veitset tulee säilyttää turvallisessa paikassa, jotta leikkuuterää voidaan suojella ja loukkaantumisia estää.

HOITO

- Mikään metalli ei ole täysin ruostumaton. Älä jätä happamia ruokia, kuten tomaatteja, sitruunoita ja sinappia, kosketuksiin veitsen terän kanssa käytön jälkeen. Se saattaa aiheuttaa terän tahraantumista.
- Jos veitsen terässä näkyy tahroja, käytä ei-hankaavaa metallinkiillotusainetta puhdistukseen tai hankaa sitä varovaisesti seoksella, jossa on 1:1-suhteessa valkoista viinietikkaa ja vettä käyttäen ei-hankaavaa pesusientä. Huuhtelee ja kuivaa välittömästi.
- **ÄLÄ** leikkaa luuta veitsillä tai käytä veitsiä pakastettujen ruokien tökkimiseen, vääntämiseen tai erottelemiseen.
- **ÄLÄ** käytä veitsiä ruuvimeisseleinä tai purkinavaajina. Tämä ei ole niiden käyttötarkoitus ja se voi taivuttaa terän ja aiheuttaa ruumiinvamman.

PUHDISTUS

- Parhaat tulokset saat pesemällä veitset käsin saippualla ja vedellä ja kuivaamalla ne välittömästi pyyhkeellä tahrojen ja ruostumisen estämiseksi. Veitsien jättäminen kuivumaan huoneilmassa voi jättää teriin vesitahroja ja laikkuja.
- **ÄLÄ** laita veitsiä astianpesukoneeseen. Kuumuus ja pesuaine aiheuttavat naarmuja ja korroosiota teriin ja vaurioita kahvoin.
- Puhdista veitsilohko käyttämällä astiapyyhettä tai paperipyyhettä, joka on kostutettu saippualla ja vedellä.
- **ÄLÄ** käytä hankaussieniä, sillä ne saattavat naarmuttaa.

+44 (0)800 862 0453 | ninjakitchen.eu



STEKKNIVSSET I SEX DELAR

ANVÄNDINGS- OCH SKÖTSELGUIDE

Tack för att du köpt Ninja stekknivsset i sex delar och välkommen till Ninja-familjen! Vi hoppas att du älskar dina knivar och kommer att inspireras till att skapa något nytt i köket.

Den här guiden innehåller förslag på hur du underhåller dina knivar.

▲ VARNING – FÖR ATT MINSKA SKADERISKEN:

- Håll knivarna borta från barn.
- Rör **INTE** den vassa knivseggen.
- Använd **INTE** knivarna som skruvmejsel eller burköppnare. Detta är inte deras avsedda syfte samt kan böja eller bryta bladet och orsaka personskador.
- Försök **ALDRIG** att fanga en kniv som faller.
- Lägg **ALDRIG** en kniv i en vattenfylld diskho.
- Håll knivarna borta från kanten av köksbänken.
- Bär knivarna med knivseggen riktad nedåt.
- Tvätta en kniv i taget. Rengör med knivseggen riktad bort från kroppen.
- Efter att du har hanterat en kniv, lägg ner den på en tom yta med bladet riktat bort från kroppen och på ett säkert avstånd från skårområdet.
- Sträck dig **INTE** efter en kniv utan att titta. Sträck dig medvetet efter handtaget.

Registrera ditt Ninja -stekknivsset för att hålla dig uppdaterad om nyheter från Ninja.

REGISTRERA DITT KÖP



registeryourninja.co.uk

För mer information, tips och vanliga frågor, besök ninakitchen.eu eller kontakta kundtjänst på +44 (0)800 862 0453.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Läs alla anvisningar noga. Tvätta knivarna i en varm tvållösning, skölj sedan och torka ordentligt. Knivarna kommer vassa. Slipa endast knivarna varannan vecka och följ sedan rekommenderat underhåll.

UNDERHÅLLA KNIVSEGGARNA

Knivar håller sig inte vassa på egen hand. Knivseggen justeras vid användning, vilket leder till en slö kniv. Det är viktigt att underhålla knivseggen regelbundet för att återfå prestandan. De här knivarna är kompatibla med Ninja StaySharp-knivsystemet.

FÖRVARING

Knivarna måste förvaras på ett säkert sätt, så att skäreppen skyddas och skador förhindras.

SKÖTSEL

- Ingen metall är helt rostfri. Lämna inte sura livsmedel såsom tomat, citron eller senap på knivseggen efter användning. Detta kan skada eggen.
- Om din knivsegg är fläckig, använd en metallpolish utan slipmedel eller skrubba försiktigt med lika delar vitvinsvinäger och vatten samt en icke-slipande tvättsvamp. Skölj av och torka omedelbart.
- Skär **INTE** genom ben med knivar. Använd heller inte till att peta på, bända loss eller dela fryst mat.
- Använd **INTE** knivarna som skruvmejsel eller burköppnare. Detta är inte deras avsedda syfte samt kan böja eller bryta bladet och orsaka personskador.

RENGÖRING

- För bästa resultat, diska knivarna för hand med tvål och vatten och handdukstorka omedelbart för att förhindra fläckar och rost. Lufttorkning kan leda till vattenmärken och fläckar på knivbladen.
- Lägg **INTE** knivarna i diskmaskinen. Värmen och diskmedlet kan orsaka rost på bladen samt skada handtagen.
- För att rengöra knivblockets yta, använd en disktrasa eller ett papper fuktat med diskmedel och vatten.
- Använd **INTE** skurdynor då de kan orsaka repor.

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registrada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinaisen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annettut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**

ninjakitchen.eu

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

ninjakitchen.eu