



1948

Wilfa 1948 Knives

Thank you for purchasing this product. We are confident you will be satisfied with your purchase

Wilfa 1948 is a brand owned by Wilfa, developed together with top chefs in the Nordic to help you succeed in the kitchen like a professional. We offer a 5 year warranty on our knives. The guarantee applies from the date of purchase.

The guarantee is only valid when presented with proof of purchase. To claim under this guarantee, please bring the product and your proof of purchase to the store where purchased

The guarantee covers faulty workmanship and/or materials for the knife. The guarantee is valid when the product is used in normal domestic conditions in accordance with the care instructions provided. The guarantee does not apply to

- normal wear and tear
- commercial use
- misuse of the product
- if the product is dropped
- stains, discolouration or scratches on product
- consequential damage

Please note that in the case of a set of products, only the faulty item will be replaced. This guarantee does not affect your statutory rights.

Please retain this information leaflet for future reference.

Caution

The knives are made for preparation of food. Do not attempt to cut frozen foods or bones and do not cut on a marble, stone, tile or glass surface. The knives are not to be used as screwdriver, crowbar or wire cutter. If knife got stucked when slicing into something frozen or solid, remove carefully using a slicing (forward and backward) motion and do not twist the knife from side to side to remove it. Doing so can damage the blade. Avoid chopping motion and rather cut with a slicing motion.

Do not soak before cleaning. Avoid soaking and using harsh cleaning solutions and solution containing bleach. WILFA 1948 knives should not be cleaned in the dishwasher. Cleaning in dishwasher can damage the sharp edges of the blade and damage the machine.

SHARPENING

WILFA 1948 knives are designed and developed with top chefs in Norway and comes with a very sharp edge. WILFA 1948 knives blade material ensures that this sharpness will be maintained well. Even so WILFA 1948 knives need to be sharpened from time to time to maintain their sharpness. Each sharpening tool is different and differs how to use depending on the individual and level of experience. WILFA 1948 knives recommend sharpening your knives periodically using a waterstone or ceramic stone. In between it is recommended that you use the WILFA 1948 knives fine rod to keep the edges of your knives sharpened.

WASHING AND CLEANING

WILFA 1948 knives should be hand cleaned with warm soap water. After washing, rinse off with warm water and dry softly with a towel immediately to avoid stains and rust development. If your knife is not stored and/or cleaned correctly, rust can start to develop on it.

STORAGE

WILFA 1948 knives are extremely sharp and should be carefully stored to avoid accidents and kept out of children. Different solutions of accessories are offered by WILFA 1948 to keep your knives safe and in good condition. We recommend the use of the wall racks, knife blocks, docks, or knife cases.

Please contact the shop where you bought the product if you have further questions or contact Wilfa in your local market. More information on our products can be found at www.wilfa.com, Wilfa.no, Wilfa.se, Wilfa.dk and Wilfa.fi

WILFA 1948-kniver

Takk for at du har kjøpt dette produktet. Vi er sikre på at du vil bli fornøyd

WILFA 1948 er et merke som tilhører Wilfa. Det er utviklet i samarbeid med noen av Nordens beste kjøkkensjefer for å hjelpe deg med å tilberede mat på en profesjonell måte. Vi gir 5 års garanti på knivene våre. Garantien gjelder fra kjøpsdatoen.

Garantien gjelder bare etter fremleggelse av kjøpsbevis. Ved eventuelle garantikrav må du ta med produktet og kjøpsbeviset til butikken der produktet ble kjøpt.

Garantien dekker mangler i utførelse og materialer. Garantien gjelder under forutsetning av at kniven er blitt brukt i en vanlig husholdning og i samsvar med vedlikeholdsanvisningene som følger med. Garantien gjelder ikke

- normal slitasje
- bruk i næring
- feilaktig bruk av produktet
- hvis produktet har falt i gulvet
- flekker, misfarging eller riper på produktet
- følgeskader

Merk at dersom produktet er en del av et sett, er det bare det feilaktige produktet som vil bli erstattet. Denne garantien påvirker ikke dine lovfestede rettigheter.

Ta vare på denne informasjonen til senere bruk.

OBS!

Knivene er beregnet for tilberedning av mat. Ikke forsøk å skjære i frosne matvarer eller bein, og unngå å skjære på underlag av marmor, stein, fliser eller glass. Knivene skal ikke brukes som skrutrekker, brettjern eller avbiter. Hvis kniven setter seg fast når du skjærer i noe som er frossent eller massivt, skal den tas forsiktig ut med en sagende (forover og bakover) bevegelse og ikke vris fra side til side. Det kan skade knivbladet. Unngå en hakkende bevegelse og benytt heller en sagende bevegelse.

Knivene skal ikke legges i bløt før rengjøring. Unngå bløtlegging og bruk av sterke rengjøringsoppløsninger samt oppløsninger som inneholder blekemiddel. WILFA 1948-kniver skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Det kan skade de skarpe kniveggene og dessuten gjøre skade på maskinen.

SLIPING

WILFA 1948-kniver er designet og utviklet i samarbeid med noen av de beste kjøkkensjefene i Norge, og leveres med et veldig skarpt knivblad. Materialet i bladet til WILFA 1948-kniver er av en kvalitet som sikrer at knivene holder seg skarpe lenge. Likevel må WILFA 1948-kniver slipes med jevne mellomrom for å bevare skarpheten. Alle slipeverktøy er forskjellige og brukes på ulike måter fra person til person og avhengig av erfaringsnivå. Vi anbefaler at WILFA 1948-kniver slipes fra tid til annen med vanlig bryne eller keramisk bryne. Innimellom anbefales det at du bruker den tynne stangen til WILFA 1948-knivene for å holde kniveggen skarp.

VASKING OG STELL

WILFA 1948-kniver skal vaskes for hånd med varmt såpevann. Etter at de er vasket, skal de skylles med varmt vann og straks tørkes med et mykt håndkle for å unngå flekker og rustdannelse. Hvis kniven ikke oppbevares og/eller rengjøres riktig, kan den begynne å ruste.

OPPBEVARING

WILFA 1948-kniver er veldig skarpe og skal oppbevares med omhu for å unngå ulykker, og må oppbevares utilgjengelig for barn. WILFA 1948 tilbyr ulike tilbehørsløsninger for å holde knivene godt beskyttet og i god stand. Vi anbefaler bruk av magnetiske vegglister, knivblokker, knivholdere eller knivetuier.

Kontakt butikken der du kjøpte produktet hvis du har flere spørsmål, eller kontakt din lokale Wilfa-forhandler. Du finner flere opplysninger om produktene på www.wilfa.com og Wilfa.no.



WILFA 1948-knivar

Takk for at du har valt attkøpa den här produkten. Vi är övertygade om att du kommer att bli nöjd med inköpet.

WILFA 1948 är ett märke som ägs av Wilfa och som har utveckats i samarbete med nordiska mästarkockar för att hjälpa dig att lyckas lika bra som proffsen i köket. Vi erbjuder 5 års garanti på våra knivar. Garantin gäller från inköpsdatum.

Garantin är endast giltig vid uppvisande av inköpsbevis. För att göra anspråk på garantin – ta med dig produkten och ditt inköpsbevis till butiken där du köpte produkten

Garantin täcker fel beroende på bristfälligt material och/eller tillverkningsfel. Garantin gäller vid normalt hemmabruk i enlighet med medföljande skötselansvisningar. Garantin omfattar inte

- normalt slitage
- kommersiell användning
- felaktig användning av produkten
- om produkten tappas
- fläckar, missfärgningar eller repor på produkten
- följskador

Observera att om det handlar om ett produktset kommer enbart den defekta artikeln att ersättas. Den här garantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

Behåll denna informationsbroschyr för framtida bruk.

Var försiktig!

Knivarna är avsedda för tillredning av livsmedel. Använd dem aldrig för att skära i frysta livsmedel eller på ytor av marmor, sten, kakel eller glas. Knivarna ska inte användas som skruvmejsel, brickkäm eller avbitarrång. Om en kniv fastnar när du skär i något fryst eller mycket fast, lossa kniven försiktigt genom att använda en skärande (framåt och bakåt) rörelse. Vrid inte kniven från sida till sida för att lossa den. Detta kan skada bladet. Undvik hackrörelser och använd hellre skärrörelser.

Blötlägg inte knivarna före rengöring. Undvik att blötlägga knivarna liksom även användning av starka rengöringsmedel eller sådana som innehåller blekmedel. WILFA 1948-knivar får inte diskas i diskmaskin. Masindisk kan skada bladet vassa egg och även diskmaskinen.

SLIPNING

WILFA 1948-knivar har designats och utveckats i samarbete med mästarkockar i Norge och har mycket vassa eggar. Bladmaterialet i WILFA 1948-knivarna säkerställer att dess vassa egenskaper håller länge. Trots det behöver WILFA 1948-knivar slipas emellanåt för att bevara skärpan. Alla slipningsverktyg är olika och deras användning varierar beroende på individ och erfarenhetsnivå. Som tillverkare av WILFA 1948-knivar rekommenderar vi att du slipar dina knivar regelbundet med ett våtbryne eller ett keramiskt bryne. Däremellan rekommenderas du använda WILFA 1948-skärpstålet för att hålla eggen vass på dina knivar.

DISK OCH RENGÖRING

WILFA 1948-knivar bör handdiskas i varmt vatten med diskmedel. Efter disk, skölj av knivarna i varmt vatten och torka dem direkt med en mjuk handduk för att minimera risken för fläckar och rostbildning. Om din kniv inte förvaras och/eller rengörs korrekt, kan den drabbas av rost.

FÖRVARING

WILFA 1948-knivar är extremt vassa och bör förvaras omsorgsfullt för att undvika olyckor och alltid utom räckhåll för barn. Olika lösningar av tillbehör erbjuds av WILFA 1948 för att se till att dina knivar är i säkert förvar och i gott skick. Vi rekommenderar att du använder magnetlister, knivblock, knivlådor eller knivetuier.

Kontakta butiken där du köpte produkten om du har fler frågor eller kontakta Wilfa lokalt. Mer information om våra produkter hittar du på www.wilfa.com och www.wilfa.se

WILFA 1948 knife

Tak, fordi du har købt dette produkt. Vi er overbeviste om, at du vil blive tilfreds med dit kø

WILFA 1948 er et varemærke ejet af Wilfa, udviklet sammen med stjernekokke i Norden for at hjælpe dig med at få succes i køkkenet som en professionel. Vi tilbyder 5 års garanti på vores knive. Garantien gælder fra købsdatoen.

Garantien gælder kun mod forevisning af dokumentation for købet. Hvis du ønsker at benytte garantien, skal du tage produktet og dokumentation for købet med til den butik, hvor du købte produktet

Garantien dækker fejlproduktion og/eller materialer på kniven. Garantien gælder, hvis produktet anvendes til normal brug i hjemmet i overensstemmelse med medfølgende plejevejledning. Garantien gælder ikke

- normalt slid
- kommerciel brug
- misbrug af produktet
- hvis produktet tabes
- pletter, misfarvninger eller ridser på produktet
- indirekte skade

Bemærk, at vi kun erstatter fejlbehæftede produkter i tilfælde af produktset. Denne garanti påvirker ikke dine lovfestede rettigheder.

Gem denne oplysningsfolder til fremtidig reference.

Forsigtig

Knivene er fremstillet til fødevarerbrug. Forsøg ikke at skære frosne fødevarer eller ben, og skær ikke på en marmor-, sten-, flise- eller glasflade. Knivene må ikke anvendes som skrutrækker, brettjern eller tilfisksaks. Hvis kniven sætter sig fast, når du skærer i noget frosset eller fast, skal du frigøre den forsigtigt ud med en skærende (frem- og tilbagegående) bevegelse og ikkevrikke kniven fra side til side for at få den fri. Hvis du gør det, kan det beskadige knivbladet.

WILFA 1948 knives

Undgå hakkebevægelser, skær i stedet med en skærende bevægelse.

Læg ikke kniven i blød inden rengøring. Undgå at lægge i blød og bruge stærke rengøringsmidler og midler, der indeholder blegemiddel. WILFA 1948 knife tåler ikke opvaskemaskine. Rengøring i opvaskemaskine kan beskadige den skæret på knivbladet og beskadige maskinen.

SLIPNING

WILFA 1948 kniver er designet og udviklet i samarbejde med stjernekokke i Norge og leveres med et meget skarpt skær. Materialet, der bruges til WILFA 1948 knivblade, opretholder skarpheden godt. Alligevel skal WILFA 1948 knive slibes en gang imellem for at opretholde deres skarphed. Alle slibeværktøjer er forskellige og anvendes forskelligt afhængigt af brugeren og dennes erfaring. WILFA 1948 knive anbefaler, at du sliber dine knive regelmæssigt på en vandslibesten eller en keramisk sten. Ind i mellem anbefales det, at du bruger WILFA 1948 strygestål til at holde kanterne af din kniv skarpe.

VASK OG RENGØRING

WILFA 1948 knive skal rengøres i hånden med varmt såbevand. Efter vask skylles kniven med varmt vand og tørres straks forsigtigt med et viskestykke for at undgå pletter og rustdannelse. Hvis din kniv ikke opbevares og/eller rengøres korrekt, kan der udvikle sig rust på den.

OPPBEVARING

WILFA 1948 knive er ekstremt skarpe og bør opbevares utilgængeligt for børn og omhyggeligt for at undgå uheld. Du kan købe forskellige tilbehørsløsninger fra WILFA 1948, til at opbevare dine knive sikkert og i god stand. Vi anbefaler brug af vægholder, knivblok, knivkasser eller knivetuier.

Kontakt den butik, hvor du købte produktet, hvis du har yderligere spørgsmål, eller kontakt Wilfa på dit lokale marked. Du kan finde flere oplysninger om vores produkter på www.wilfa.com og Wilfa.dk

WILFA 1948-veitset

Kiitos tämän tuotteen ostamisesta. Luotamme siihen, että olet tyytyväinenhankintasi.

WILFA 1948 on Wilfan omistama tuotemerkki, joka on kehitetty yhdessä pohjoismaisten huippukokkien kanssa. WILFA 1948-veitsien avulla voit valmistaa ruokaa ammattilaisen tavoin. Tarjoamme veitsille 5 vuoden takuun. Takuu on voimassa ostopäivästä lähtien.

Takuu on voimassa ainoastaan ostotodistuksen esittämistä vastaan. Takuuvaatimuksen tekemiseksi tuo tuote ja ostotodistus myymälään, josta tuote on ostettu.

Takuu kattaa veitsen valmistus- ja/tai materiaalivirheet. Takuu on voimassa, kun tuotetta on käytetty normaaleissa kotitalousolosuhteissa mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu ei koske

- normaalia kulumista
- kaupallista käyttöä
- väärinkäyttöä
- putoamisesta aiheutuvia vahinkoja
- tahroja, värimuutoksia tai naarmuja
- vällillisiä vaurioita

Ota huomioon, että tuotesetien kohdalla ainoastaan viallinen tuote korvataan. Tämä takuu ei vaikuta lakisäteisiin oikeuksiisi.

Säilytä nämä ohjelehtinen, sillä voit tarvita sitä myöhemmin.

Huomio

Nämä veitset on tarkoitettu ruoan valmistukseen. Älä yritä leikata jäätä ruokaa tai lihaa. Älä leikkaa marmoria, kivi-, laatta- tai lasipinnalla. Veitsiä ei tule käyttää muuhun kuin niiden tarkoitettuun käyttöön; veitsiä ei saa käyttää esim. ruuvitaltana tai johtoleikkurina. Jos veitsi jää jumiin pakastettua tai kovaa ruokaa viipaloitaessa, irrota se varovaisesti viipaloivalla (eteen-taakse) liikkeellä. Älä yritä irrottaa veistä

vääntämällä sitä puolelta toiselle. Se saattaa vaurioittaa terää. Vältä piikkomisliikettä; leikkaa mieluummin viipaloivalla liikkeellä. Älä liota ennen puhdistamista. Vältä liottamista sekä vahvojen puhdistusliuosten ja valkaisuainetta sisältävien liuosten käyttöä. WILFA 1948-veitsiä ei tule pestä astianpesukoneessa. Astianpesukoneessa peseminen voi vaurioittaa sekä terää että pesukonetta.

TEROITAMINEN

WILFA 1948-veitset on suunniteltu ja kehitetty yhteistyössä norjalaisten huippukokkien kanssa. Niissä on erittäin terävä terä. WILFA 1948-veitsien terämateriaali säilyttää terävyyden hyvin. Siitä huolimatta WILFA 1948-veitsiä on teroitettava silloin tällöin. Teroitusytökaluja on monia erilaisia. Suosittelemme veitsien teroittamista säännöllisesti hiomakivellä tai keraamisella puikolla. Teroituskertojen välillä suosittelemme WILFA 1948-teroitusstangon käyttämistä.

PESU JA PUHDISTUS

WILFA 1948-veitset tulee pestä käsin lämpimässä saippuavedessä. Pesemisen jälkeen huuhtele lämpimällä vedellä ja kuivaa välittömästi pyyhkeellä tahrojen ja ruosteen muodostumisen välttämiseksi. Jos veitsi ei puhdistetaja/tai säilytetä oikein, sen pinnalle saattaa alkaa muodostua ruostetta.

SÄILYTYŚ

WILFA 1948-veitset ovat äärimmäisen teräviä, joten vahinkojen välttämiseksi niitä tulee säilyttää turvallisella tavalla ja ne on pidettävä lasten ulottumattomissa. WILFA 1948:n tuotevalikoimassa on erilaisia lisävarusteita, joiden avulla veitsiä voi säilyttää turvallisesti ja pitää ne hyvässä kunnossa. Suosittelemme seinätelinene, veitsitukin, veitsitelinene tai veitsikotelon käyttöä.

Jos sinulla on lisäkysymyksiä, ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, tai Wilfa Suomen asiakaspalveluun. Lisätietoja tuotteistamme löydät osoitteesta www.wilfa.fi