

onyx  
cookware

## FUNKSJONER

NO



Patentert, hybrid, keramikk-stålkombinasjon for fremragende skarphet og lengre levetid for kniveggen (HRC 64 +/- 2)



Stålkjerne i høy kvalitet med unikt titandekke for maksimal holdbarhet



Lettvekts, ergonomisk, anti-skli glassfiberskaft med perfekt balanse

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

## BRUKSANVISNING

1. Før du bruker ONYXCOOKWARE-kniven for første gang, må du vaske kniven med vann og såpe. Tørk grundig av den med et kjøkkenhåndkle. Vær forsiktig, så du ikke skjærer deg i løpet av denne prosessen. Nå kan du bruke den nye ONYXCOOKWARE-kniven!

2. Den nye ONYXCOOKWARE-kniven har en banebrytende teknologi med titanbelegg, som ikke bare forbedrer holdbarheten til bladet – det ser også fantastisk ut. Hvis du ønsker å vise frem kniven, anbefaler vi at du bruker en fiberklut til å polere overflaten av bladet. Hvis du ikke har en du kan bruke, har vi inkludert en gratis gaveesken. Vær forsiktig når du polerer bladet – kanten er veldig skarp!

3. En ONYXCOOKWARE-kniv vil beholde kantskarpheten lengre enn noen annen kniv, men med daglig bruk vil det til slutt uansett være nødvendig med sliping, for å holde bladet ved maksimal skarphet. En ONYXCOOKWARE-kniv må skjerpes ved 13° ensidig, eller 26° ved sliping av begge sider samtidig. Når du skjærper ONYXCOOKWARE-kniven, kan du bruke enhver vanlig metode eller slipeenhet du har. Du må imidlertid bruke mer tid enn vanlig når du kvesser og skjærper en ONYXCOOKWARE-kniv, da kanten er hardere enn på vanlige kniver.

4. ONYXCOOKWARE-kniver kan trygt gå i oppvaskmaskinen. Pass på at det ikke er noen bevegelige deler av maskinen som kan skade kniven. Vi anbefaler uansett å alltid tørke/polere knivene manuelt med et kjøkkenhåndkle eller en fiberklut, etter rengjøring i oppvaskmaskin.

## FUNKTIONER

DK



Patenteret hybrid keramisk stål for fremragende skarphet og længere holdbarhed på knivsæggen (HRC 64 +/- 2)



Højkvalitets stålkerne med unikt titanium legering for maksimal holdbarhed



Lettvægts ergonomisk antislip glasfiberhåndtag med perfekt balance

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

## VEJLEDNING

1. Inden du anvender din ONYXCOOKWARE kniv for første gang, bør du vaske kniven med vand og sæbe. Tør den ekstra grundigt med et viskestykke. Pas på ikke at skære dig selv i dette forløb. Nu er du klar til at anvende din nye ONYXCOOKWARE kniv!

2. Takket være den banebrydende Titanium Coating-teknologi har din ONYXCOOKWARE kniv ikke blot en ekstra holdbar kling – den ser også fantastisk ud. Hvis du vil vise din kniv frem, anbefaler vi, at du bruger en mikrofiberklud til at pudse klingens overflade. Hvis du ikke har en ved hånden, har vi inkluderet en gratis klud i gaveæsken. Husk at være forsigtig, når du pudser kniven – klingens er meget skarp!

3. En ONYXCOOKWARE kniv bevarer sin skarpe kling længere end nogen anden kniv, men med daglig brug bliver det med tiden nødvendigt at slibe kniven for at opretholde den maksimale skarphet. En ONYXCOOKWARE kniv skal slibes med en vinkel på 13° på hver side eller en vinkel på 26°, når begge sider slibes samtidig. Når du sliber din ONYXCOOKWARE kniv, kan du anvende en hvilken som helst almindelig metode eller slibemaskine, du måtte have. Du skal dog bruge mere tid end normalt, når du sliber og skærpe en ONYXCOOKWARE-kniv, da klingens er hårdere end på almindelige knive.

4. ONYXCOOKWARE knive kan sagtens vaskes i opvaskmaskinen. Sørg for, at der ikke er nogen løse genstande i maskinen, der kan skade din kniv. Vi anbefaler dog altid at tørre og polere knivene i hånden med et viskestykke eller en mikrofiberklud efter rengøring i opvaskemaskine.

## FUNKTIONER

SE



Patenterad hybridsammansättning av keramik och stål för enastående skärpa och längre egghållbarhet (HRC 64 +/- 2)



Högkvalitativ stål kärna med unik titanplätering för maximal hållbarhet



Lättviktigt, ergonomiskt, perfekt balanserat och halksäkert glasfiberhåndtag

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

## INSTRUKTIONER

1. Diska din ONYXCOOKWARE-kniven med tvål och vatten innan du använder den för första gången. Torka den mycket omsorgsfullt med en kökshandduk. Var noga med att inte skära dig under processen. Nu är du redo att använda din nya ONYXCOOKWARE-kniv!

2. Din nya ONYXCOOKWARE-kniv är försedd med banbrytande titanbeläggningsteknologi som inte enbart förbättrar eggens hållbarhet – den ser också fantastisk ut. Om du vill visa upp din kniv rekommenderar vi att du använder en fiberduk för att polera eggens yta. Om du inte har en till ditt förfogande har vi inkluderat en gratis duk i presentförpackningen. Var försiktig när du polerar bladet – eggen är mycket vass!

3. En ONYXCOOKWARE-kniv kommer att behålla sin skärpa längre än vilka andra knivar som helst, men vid daglig användning kommer sliping att behövas för att hålla eggen maximalt vass. En ONYXCOOKWARE-kniv ska slipas i 13° unilateralt (ensidigt) vinkel eller i 26° vid samtidig sliping av båda sidor. När du slipar din ONYXCOOKWARE-kniv kan du använda vilken vanlig metod eller slipningsenhet som helst. Du kommer emellertid att behöva spendera mer tid än vanligt på att slipa och vassa din ONYXCOOKWARE-kniv, då eggen är hårdare än på vanliga knivar.

4. ONYXCOOKWARE-knivar kan tryggt tvättas i diskmaskin. Se till att det inga rörliga maskindelar skadar din kniv. Efter maskindisk rekommenderar vi dock att alltid manuellt torka/polera knivarna med en kökshandduk eller fiberduk.

## CARATTERISTICHE

IT



Composto ibrido brevettato in acciaio ceramico per un'affilatura sbalorditiva e una durata prolungata del tagliente (64 HRC +/- 2)



Nucleo in acciaio di alta qualità con rivestitura in titanio per garantire la massima durata.



Impugnatura in fibra di vetro antiscivolo ed ergonomica, leggera e perfettamente bilanciata.

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

## ISTRUZIONI

1. Prima di usare il tuo coltello ONYXCOOKWARE per la prima volta, lavalo con acqua e sapone. Asciugalo completamente con un canovaccio. Fa' attenzione a non tagliarti. Ora puoi usare il tuo nuovo coltello ONYXCOOKWARE!

2. Il tuo nuovo coltello ONYXCOOKWARE presenta una tecnologia di rivestitura in titanio all'avanguardia: non solo aumenta la durata della lama, ma è anche bellissima! Se vuoi esporre il tuo coltello, Ti consigliamo di usare un panno in fibra per lucidare la superficie della lama. Se non ne hai uno, non ti preoccupare: l'abbiamo incluso gratuitamente nella confezione regalo. Fa' attenzione quando lucidi la lama: il tagliente è molto affilato!

3. Un coltello ONYXCOOKWARE mantiene l'affilatura più a lungo degli altri. Ciò nonostante, con l'uso quotidiano, a un certo punto sarà necessario levigare la lama per mantenere la tenuta del tagliente. Un coltello ONYXCOOKWARE dev'essere affilato a 13° (se su un solo lato) o a 26° (se su entrambi i lati contemporaneamente). Per affilare il tuo coltello ONYXCOOKWARE, puoi usare un qualsiasi metodo normale o strumento. In ogni caso, l'affilatura e la levigatura di un coltello ONYXCOOKWARE richiedono più tempo del solito, poiché il tagliente è più duro di quello dei coltelli normali.


4. I coltelli ONYXCOOKWARE possono essere lavati in lavastoviglie. Prima, però, assicurati che nessuna parte mobile dell'elettrodomestico possa danneggiarli. In ogni caso, dopo il lavaggio in lavastoviglie, consigliamo di asciugare e/o lucidare sempre manualmente i coltelli con un canovaccio o un panno in fibra.


onyx  
cookware




## FEATURES

EN

 Patented hybrid ceramic-steel compound for outstanding sharpness and longer edge durability (HRC 64 +/- 2)

 High quality steel core with unique titanium plating for maximum durability

 Lightweight ergonomical anti-slip glassfiber handle with perfect balance.

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

## INSTRUCTIONS

1. Before using your ONYXCOOKWARE knife for the first time please wash the knife with water and soap. Dry it very thoroughly with a dishtowel. Be careful not to cut yourself in this process. You are now ready to use your new ONYXCOOKWARE knife!


2. Your new ONYXCOOKWARE knife features a cutting-edge technology Titanium Coating that not only improves the durability of the blade – it also looks stunning. If you want to display your knife, we recommend using a fiber cloth to polish the surface of the blade. In case you do not have one at your disposal, we have included one for free in the giftbox. Please be careful when polishing the blade – the edge is very sharp!


3. An ONYXCOOKWARE knife will retain edge sharpness longer than any other knives but with everyday usage, at some point a grinding will be needed, to keep the blade at maximum sharpness. An ONYXCOOKWARE knife should be sharpened in a 13° unilateral (one side) degree or a 26° when sharpening both sides at the same time. When sharpening your ONYXCOOKWARE knife, you can use any regular method or sharpening device that you have. You will however have to spend more time than usual when grinding and sharpening an ONYXCOOKWARE knife, as the edge is harder than regular knives.


4. ONYXCOOKWARE knives can safely go in the dishwasher. Make sure that there are no moving parts of the machine that will damage your knife. We do however recommend to always manually dry/polish the knives with a dishtowel or fiber cloth, after cleaning in a dishwasher.

## KENMERKEN

NL

 Gepatenteerd hybride keramisch staal dat voor een buitengewoon scherpe en duurzame slijkant zorgt (HRC 64 +/- 2)

 Kern van hoogwaardig staal voorzien van een ongeëvenaarde laag titanium voor maximale duurzaamheid

 Lichtgewicht, ergonomisch heft met perfecte balans, gemaakt van glasvezel en voorzien van antisliplaag

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

## INSTRUCTIES

1. Was uw ONYXCOOKWARE-mes vóór het eerste gebruik af met water en zeep. Droog het mes vervolgens grondig af met een theedoek. Let op dat u zich hierbij niet snijdt. Uw nieuwe ONYXCOOKWARE-mes is nu klaar voor gebruik!


2. Uw ONYXCOOKWARE-mes is voorzien van een hightech titanium coating. Deze coating verhoogt niet alleen de levensduur van het lemmet, maar ziet er ook nog eens prachtig uit. Wilt u dat uw mes echt de show steelt? Gebruik dan een microvezeldoek om het mes te polijsten. Heeft u geen microvezeldoek? Dat is geen probleem, want deze wordt gratis meegeleverd in de geschenkdoo. Wees voorzichtig bij het polijsten aangezien het lemmet zeer scherp is!


3. ONYXCOOKWARE-messen blijven langer scherp dan andere messen. Toch zullen ook onze messen bij dagelijks gebruik ooit moeten worden geslepen. Zo blijft het mes optimaal snijden. Slijpt u uw ONYXCOOKWARE-mes aan één kant per keer? Houd het mes dan op een hoek van 13 graden. Als u beide zijden van het lemmet tegelijkertijd slijpt, houdt u een hoek van 26 graden aan. Bij het slijpen van uw ONYXCOOKWARE-mes kunt u elke gangbare slijpmethode of messenslijper gebruiken. Het (uit)slijpen van ONYXCOOKWARE-messen duurt wel langer dan u misschien gewend bent, aangezien het lemmet van ONYXCOOKWARE-messen harder is dan dat van gewone messen.


4. ONYXCOOKWARE-messen kunnen zonder problemen in de vaatwasser. Zorg er hierbij voor dat bewegende onderdelen binnen de vaatwasser uw mes niet kunnen beschadigen. Wel raden we aan om uw messen na een vaatwasbeurt altijd handmatig te drogen en te polijsten. Gebruik hiervoor een theedoek of microvezeldoek.

## OMINAISUUDET

FI

 Patentoitu hybridikeraamiteräsyhdiste erinomaisen terävyyteen ja reunan pidempäänkestävyyteen (HRC 64 +/- 2)

 Laadukas teräsydin, jossa on ainutlaatuinen titaanipinnoite parhaan mahdollisen kestävyyden saamiseksi.

 Erittäin kevyt ergonominen luistamaton lasikuitukahva antaa täydellisen tasapainon.

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

## OHJEET

1. Pese ONYXCOOKWARE-veitsi vedellä ja saippualla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Kuivaa veitsi huolellisesti astiapyyhkeellä. Varo satuttamasta itseäsi, kun kuivaat veistä. Nyt uusi ONYXCOOKWARE-veitsesi on valmis käytettäväksi!


2. Uudessa ONYXCOOKWARE-veitsessäsi on huippuluokan titaanipinnoite, joka ei ainoastaan paranna terän kestävyyttä vaan myös näyttää upealta. Jos haluat säilyttää veistäsi esillä, suosittellemme, että kiillotat terän kuituliinalla. Ei haittaa, vaikka sinulla ei olisi ennestään kuituliinaa, sillä toimitimme sinulle sellaisen lahjana veitsen kanssa. Ole varovainen, kun kiillotat terää, koska sen reuna on erittäin terävä!

3. Vaikka ONYXCOOKWARE-veitsi pysyy jokapäiväisessä käytössä terävänä pidempään kuin muut veitset, se täytyy kuitenkin jossain vaiheessa teroittaa, jotta terä pysyy mahdollisimman terävänä. ONYXCOOKWARE-veitsi tulee teroittaa 13°:n kulmassa, kun teroitetaan vain toista puolta, ja 26°:n kulmassa, kun teroitetaan kumpaakin puolta samanaikaisesti. Voit teroittaa ONYXCOOKWARE-veitsesi millä tahansa tavanomaisella teroitustavalla tai -välineellä. ONYXCOOKWARE-veitsen teroittaminen vie kuitenkin tavallista enemmän aikaa, koska terän reuna on tavallisen veitsen reunaa kovempi.


4. ONYXCOOKWARE-veitset ovat konepesunkestäviä. Varmista kuitenkin, etteivät astiapesukoneen liikkuvat osat vaurioita veistäsi. Suosittelemme, että kuivaat/kiillotat veitsesi käsin astiapyyhkeellä tai kuituliinalla aina konepesun jälkeen.

## EIGENSCHAFTEN

DE

 Patentierte Hybrid Keramik Stahlmischung für außergewöhnliche Schärfe und längere Lebensdauer der Schneide (HRC 64 +/- 2)

 Hochwertiger Stahlkern mit einzigartiger Titanbeschichtung für maximale Haltbarkeit

 Leichter ergonomischer rutschfester Glasfasergriff mit perfekter Balance

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

## ANLEITUNG

1. Waschen Sie Ihr ONYXCOOKWARE-Messer vor dem ersten Gebrauch bitte mit Wasser und Seife. Trocknen Sie es sehr gründlich mit einem Geschirrtuch ab. Achten Sie dabei darauf, sich nicht selbst zu schneiden. Nun können Sie Ihr neues ONYXCOOKWARE-Messer verwenden!


2. Ihr neues ONYXCOOKWARE-Messer weist eine mit hochmoderner Technologie aufgetragene Titanbeschichtung auf, die nicht nur die Haltbarkeit der Klinge verbessert – sie sieht auch atemberaubend aus. Wenn Sie Ihr Messer präsentieren möchten, empfehlen wir ein Fasertuch zum Polieren der Klingeoberfläche. Steht Ihnen kein Fasertuch zur Verfügung, haben wir der Geschenkbox kostenlos eines beigelegt. Bitte seien Sie beim Polieren der Klinge vorsichtig die Kante ist sehr scharf!


3. Ein ONYXCOOKWARE-Messer bewahrt die Spülschärfe länger als alle anderen Messer, aber bei täglichem Gebrauch ist es erforderlich, die Klinge zu schleifen, um diese maximal scharf zu halten. Ein ONYXCOOKWARE-Messer sollte unilateral (einseitig) mit einem 13° Winkel oder bei gleichzeitiger Schärfung beider Seiten in einem 26° Winkel geschärft werden. Zum Schärfen Ihres ONYXCOOKWARE-Messers, können Sie jedes übliche Verfahren bzw. vorhandene Schleifgerät verwenden. Zum Schleifen bzw. Schärfen eines ONYXCOOKWARE-Messers müssen Sie jedoch mehr Zeit als üblich aufwenden, da die Kante härter als bei normalen Messern ist.


4. ONYXCOOKWARE-Messer lassen sich sicher in der Spülmaschine reinigen. Stellen Sie sicher, dass keine beweglichen Teile der Spülmaschine Ihr Messer beschädigen. Wir empfehlen aber, die Messer nach der Reinigung in einer Spülmaschine stets manuell mit einem Küchentuch oder Fasertuch abzutrocknen/zu polieren.

## TRAITS

FR

 Composé céramique-acier hybride breveté pour un tranchant incroyable et une durabilité des lames plus longue (HRC 64 +/- 2)

 Cœur en acier de qualité supérieure avec placage au titane unique pour une durabilité maximale

 Manche ergonomique léger en fibre de verre antidérapante avec un équilibre parfait

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 ONYXCOOKWARE pour la première fois, veuillez laver le couteau avec de l'eau et du savon. Séchez-le soigneusement à l'aide d'un torchon. Veillez à ne pas vous couper lors de ce processus. Vous êtes maintenant prêt(e) à utiliser votre nouveau couteau ONYXCOOKWARE !


2. Votre nouveau couteau ONYXCOOKWARE est doté d'une technologie de pointe de revêtement en titane qui, en plus d'améliorer la durabilité de la lame, est du plus bel effet. Si vous souhaitez exposer votre couteau, nous vous recommandons d'utiliser un chiffon en fibre pour polir la surface de la lame. Dans le cas où vous n'en auriez pas à votre disposition, nous en avons inclus un gratuitement dans le coffret. Veuillez faire preuve de prudence lors du polissage de la lame qui est très tranchante !


3. Comparée à n'importe quel autre couteau, la lame du couteau ONYXCOOKWARE restera tranchante plus longtemps mais, avec un usage quotidien, il sera nécessaire d'affûter la lame pour conserver tout son tranchant. Un couteau ONYXCOOKWARE doit être affûté à un angle unilatéral (un côté) de 13 degrés ou de 26 degrés pour un affûtage simultané des deux côtés. Vous pouvez affûter votre couteau ONYXCOOKWARE selon n'importe quelle méthode habituelle ou n'importe quel kit d'affûtage en votre possession. Vous devrez cependant passer plus de temps que d'habitude à affûter et aiguiser votre couteau ONYXCOOKWARE, car le tranchant est plus dur que celui des couteaux ordinaires.


4. Vous pouvez laver en toute sécurité vos couteaux ONYXCOOKWARE au lave-vaisselle. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune pièce mobile qui pourrait endommager votre couteau. Nous vous recommandons toutefois de toujours sécher/polir manuellement vos couteaux avec un torchon ou un chiffon en fibre après le nettoyage au lave-vaisselle.

## CARACTERÍSTICAS

ES

 Compuesto de acero cerámico híbrido patentado para un afilado excepcional y mayor durabilidad del filo (HRC 64 +/- 2)

 Núcleo de acero de alta calidad con revestimiento de titanio único para una máxima durabilidad

 Mango de fibra de vidrio ligero y antideslizante para un equilibrio perfecto

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

## INSTRUCCIONES

1. Antes de utilizar tu cuchillo ONYXCOOKWARE por primera vez, lávalo con agua y jabón. Sécalo muy bien con un paño de cocina. Ten cuidado de no cortarte en este proceso. ¡Ya estás listo para utilizar tu nuevo cuchillo ONYXCOOKWARE!

2. Tu nuevo cuchillo ONYXCOOKWARE cuenta con un revestimiento de titanio de última tecnología que no solo mejora la durabilidad de la hoja, sino que también le brinda un acabado impresionante. Si quieres exhibir tu cuchillo: Te recomendamos que utilices un paño de fibra para pulir la superficie de la hoja. En caso de que no dispongas de un paño, hemos incluido uno gratis en la caja de regalo. Cuando pulas la hoja, ten cuidado: está muy afilado.

3. Los cuchillos ONYXCOOKWARE conservan el filo durante más tiempo que otros cuchillos, pero con el uso diario, en algún momento será necesario afilarlo para mantener la hoja bien filosa. Los cuchillos ONYXCOOKWARE deben afilarse de forma unilateral (un solo lado) en un ángulo de 13° o bien en un ángulo de 26° en caso de que se afilen ambos lados al mismo tiempo. Para afilar tu cuchillo ONYXCOOKWARE, puedes utilizar cualquier método habitual o dispositivo de afilado que tengas. Sin embargo, tendrás que dedicar más tiempo del habitual a afilar el cuchillo ONYXCOOKWARE, ya que su filo es más duro que el de los cuchillos normales.

4. Los cuchillos ONYXCOOKWARE son aptos para el lavavajillas. Asegúrate de que no haya partes móviles del lavavajillas que puedan dañar tu cuchillo. No obstante, recomendamos secar/pulir siempre los cuchillos a mano con un paño de cocina o de fibra, después de limpiarlos en el lavavajillas.