

# SALTER



## Colour Collection 5 Piece Knife Set

in a brushed stainless steel block

 OVER 250 YEARS OF GREAT BRITISH  
DESIGN & INNOVATION

## Safety Instructions

**Warning:** Sharp blades; handle with care.

Keep out of reach of children.

Never use the knives with wet hands.

Always pick up and hold the knives securely by the handles.

Always use a plastic or wooden cutting board to avoid blunting the blades or marking worktop surfaces.

Do not use the knives on glass worktop savers, as these damage the blades.

Do not use the knives to cut through meat bones, hard material or frozen food.

Do not place the knives near a flame or source of direct heat.

Do not use the tip of the knife as a screwdriver or can opener and do not twist the knife in a crosswise direction.

Knives require regular sharpening to maintain the sharpness of the cutting edge and should be cleaned before the next use.

The knives should be checked for damage before each use. If there are any signs of damage, they should be disposed of carefully.

### Before First Use

Hand wash carefully.

### Cleaning And Maintenance

Not suitable for dishwasher use; the harsh and abrasive effects of dishwasher detergents and salt will corrode the stainless steel and damage the knife block.

Clean the knives in warm, soapy water with a soft cloth, rinse and dry thoroughly.

Wipe the knife block with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers, as these may corrode or damage the surface of the knives.

Do not leave the knives to soak or be stored in wet places for long periods of time, as this can cause corrosion.

Extended contact with high limescale water and certain food groups can cause stainless steel to stain or corrode. This can be polished off with vinegar or a standard stainless steel cleaner.

### Storage

Store the knives carefully and safely. To prevent injury or damage, it is recommended to store the knives in the knife block.

## Consignes de Sécurité

**Attention :** lames tranchantes, manipulez avec précaution.

Maintenez hors de portée des enfants.

N'utilisez jamais de couteaux avec les mains mouillées.

Attrapez et tenez toujours les couteaux par leurs manches.

Utilisez toujours une planche à découper en bois ou plastique pour éviter d'émousser les lames ou d'endommager vos surfaces de travail.

N'utilisez pas les couteaux sur des planches à découper en verre sous risque d'endommager les lames.

N'utilisez pas les couteaux pour couper des os, des matériaux durs ou des aliments surgelés.

Ne placez pas les couteaux à proximité d'une flamme ou d'une source directe de chaleur.

N'utilisez pas la pointe du couteau comme tournevis ou décapsuleur et ne tordez pas le couteaux dans sa longueur.

Les couteaux requièrent un aiguisage régulier afin de maintenir le tranchant de la lame et ils doivent être nettoyés avant leur prochaine utilisation.

Les couteaux doivent être contrôlés avant chaque utilisation, si un signe de dommage apparaît, débarrassez-vous-en immédiatement.

## Avant la Première Utilisation

Lavez à la main avec précaution.

## Lavage et Entretien

Non adapté à un lavage en lave-vaisselle ; les effets abrasifs des nettoyants de lave-vaisselle et du sel corroderont l'acier inoxydable et endommageront le bloc de couteaux.

Nettoyez les couteaux dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux, rincez et séchez intégralement.

Essuyez le bloc de couteaux avec un chiffon doux humide et séchez intégralement.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou éponge à récurer ce qui pourrait corroder ou endommager la surface des couteaux.

Ne laissez pas les couteaux et ciseaux tremper et ne les rangez pas dans des endroits humides pendant de longues durées sous risque de corrosion.

Un contact prolongé avec de l'eau entartrée et certains types d'aliments qui peuvent tacher ou corroder l'acier inoxydable. Cela peut être nettoyé avec du vinaigre ou un nettoyeur classique pour acier inoxydable.

## Rangement

Rangez les couteaux avec soin dans un endroit sûr.

Afin d'éviter toute blessure ou dommage, il est recommandé de ranger les couteaux dans le bloc de couteaux.

## Veiligheidsinstructies

**Waarschuwing:** scherp lemmet; behandel voorzichtig

Houd uit de buurt van kinderen.

Gebruik nooit de messen met natte handen.

Haal de messen op en houd ze altijd aan de handgrepen.

Gebruik altijd een snijplank van hout of kunststof om het lemmet niet bot te maken of uw werkblad niet te beschadigen.

Gebruikt de messen niet op werkbladen van glas om de lemmeten niet te beschadigen.

Gebruik de messen niet om door been, hard materiaal of diepvriesproducten te snijden.

Plaats de messen niet in de buurt van vlammen of een directe hittebron.

Gebruik het punt van een mes niet als een schroevendraaier of een blikopener.

Draai het mes niet dwars.

Messen moeten worden regelmatig aangescherpt om de scherpte van het lemmet te behouden en ze moeten worden gereinigd voor het volgende gebruik.

De messen moeten altijd worden gecontroleerd voor het gebruik. Als er enige beschadigingen is, verwijder het op een veilige wijze.

## Voor het Eerste Gebruik

Handwas voorzichtig.

## Zorg en Onderhoud

Niet geschikt voor vaatwasmachine; de harde en schurende effecten van de reinigingsmiddelen van de vaatwasmachine en het zout zullen het roestvrij staal invreten en het messenblok beschadigen.

Was de messen in warm zeepachtig water met een zacht doek, spoel en laat grondig drogen.

Veeg het messenblok met een zacht nat doek en laat drogen.

Gebruik geen harde schurende oplosmiddelen of sponsje; ze kunnen het oppervlak van de messen invreten of beschadigen.

Laat niet de messen in water weken gedurende lange tijd om corrosie voor te komen. Langdurig contact met hoog kalkgehalte en sommige voedsel kunnen vlekken veroorzaken. Dit kan worden gepolijst weg met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Eens gepolijst, spoel onmiddellijk en laat grondig drogen.

## Bewaring

Bewaar de messen voorzichtig in een veilige plaats.

Om letsel en schade voor te komen, raden wij u de messen in het messenblok te bewaren.

## Sicherheitsanweisungen

**Warnhinweis:** Vorsicht: scharfe Klingen.

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Messer nie mit nassen Händen benutzen.

Messer immer sicher an den Griffen halten.

Verwenden Sie immer ein Schneidebrett aus Kunststoff oder Holz, damit die Klingen nicht abstumpfen und die Oberflächen nicht zerkratzt werden.

Messer nicht auf Glasarbeitsplatten verwenden, da hierdurch die Klingen beschädigt werden.

Messer nicht zum Schneiden von Knochen, harten Materialien oder eingefrorenen Lebensmitteln verwenden.

Messer nie in der Nähe einer Flamme oder einer direkten Wärmequelle ablegen.

Verwenden Sie die Messerspitze nicht als Schraubenzieher oder Dosenöffner und drehen Sie das Messer nicht in Querrichtung.

Messer müssen regelmäßig geschärft werden, damit die Schnittkante scharf bleibt.

Außerdem sollten sie vor der nächsten Verwendung gereinigt werden.

Überprüfen Sie Messer vor der Nutzung immer auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Beschädigungen vorschriftsmäßig entsorgen.

## Vor der ersten Verwendung

Hände gründlich waschen.

## Reinigung und Wartung

Nicht spülmaschinenfest. Durch scharfe oder abscheuernde Spülmaschinenreiniger und Salz kann der Edelstahl korrodieren und der Messerblock beschädigt werden.

Messer in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch reinigen, gründlich abspülen und abtrocknen.

Wischen Sie den Messerblock mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Verwenden Sie keine scharfen oder abscheuernden Reinigungsmittel, da hierdurch die Oberflächen von Messern rosten und beschädigt werden können.

Bewahren Sie Messer nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser oder an nassen Stellen auf, da dies zu Korrosion führen kann.

Längerer Kontakt mit stark kalkhaltigem Wasser und bestimmten Lebensmittelgruppen kann Flecken und Korrodierungen am Edelstahl verursachen. Diese lassen sich mit Essig oder einem Standard-Edelstahlreiniger abwischen.

## Aufbewahrung

Bewahren Sie Messer sorgfältig und sicher auf.

Um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden, sollten Messer im Messerblock aufbewahrt werden.

## Medidas de Seguridad

**Advertencia:** Cuchillo afilado; manejar con cuidado.

Mantener fuera del alcance de los niños.

Nunca usar los cuchillos con las manos mojadas.

Sujetar siempre los cuchillos por el mango con seguridad.

Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico para evitar desafilar la hoja o rayar la superficie de trabajo.

No usar los cuchillos sobre superficies de cristal, la hoja podría estropearse.

No usar los cuchillos para cortar huesos, materiales duros o comida congelada.

Mantener los cuchillos alejados de llamas o fuentes de calor.

No usar la punta del cuchillo como destornillador o abridor de latas; no girar el cuchillo transversalmente.

Los cuchillos requieren afilar regularmente para mantener la hoja afilada y es necesario lavarlos antes del próximo uso.

Comprobar siempre antes del uso si los cuchillos están dañados. Ante cualquier señal de daño, desechar adecuadamente.

### Antes del Primer Uso

Limpiar con cuidado.

### Limpieza y Mantenimiento

No apto para lavavajillas; los efectos duros y abrasivos de los detergentes y las sales podrían corroer el acero inoxidable y dañar el bloque.

Limpiar los cuchillos con agua enjabonada tibia y un trapo, aclarar y secar completamente.

Limpiar el bloque con un trapo húmedo y secar completamente.

No usar detergentes duros o abrasivos ni estropajos, estos podrían corroer o dañar la superficie de los cuchillos.

No dejar los cuchillos en remojo ni guardarlos en lugares húmedos durante mucho tiempo, podrían corroerse.

El contacto prolongado con la cal y ciertos alimentos pueden corroer o manchar el acero inoxidable. Esto puede limpiarse con vinagre o un limpiador estándar de acero inoxidable.

### Almacenamiento

Guardar los cuchillos con cuidado y seguridad.

Para evitar lesiones o daños, se recomienda guardar los cuchillos en el bloque.

## Istruzioni di Sicurezza

**Attenzione:** Lame affilate; maneggiare con cura.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Non utilizzare mai i coltelli con le mani bagnate.

Afferrare e mantenere sempre coltelli fermamente dal manico.

Utilizzare sempre un tagliere di plastica o di legno per evitare di smussare le lame o di intaccare le superfici dei piani di lavoro.

Per non danneggiare le lame, non utilizzare i coltelli su salva-piano di lavoro di vetro.

Non utilizzare i coltelli per tagliare le ossa della carne o materiale duro o alimenti surgelati.

Non lasciare i coltelli in prossimità di fiamme o fonti di calore diretto.

Non utilizzare la punta del coltello come cacciavite o apriscatole e non muovere la lama in direzione trasversale.

Per mantenerne efficiente il filo del bordo di taglio, i coltelli devono essere regolarmente affilati e puliti prima del successivo utilizzo.

Prima di ogni utilizzo, controllare i coltelli per verificare che non siano danneggiati. Qualora fossero danneggiati, smaltirli con cura.

## Prima della Messa in Uso

Lavare a mano con cura.

## Cura e Manutenzione

Il prodotto non è adatto al lavaggio in lavastoviglie; l'azione aggressiva e abrasiva dei detergenti per lavastoviglie e del sale corrode l'acciaio inossidabile e danneggia il ceppo.

Pulire i coltelli in acqua calda insaponata servendosi di un panno morbido, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Per pulire il ceppo, servirsi di un panno soffice inumidito, quindi asciugare accuratamente.

Non utilizzare detergenti o aggressivi o abrasivi né pagliette di metallo perché potrebbero corrodere o danneggiare la superficie dei coltelli.

Non lasciare i coltelli in ammollo, né conservarli a lungo in luoghi umidi perché ciò può indurre fenomeni corrosivi.

Il contatto prolungato con acqua a elevato tenore di calcare o con alcuni tipi di alimenti possono macchiare o corrodere l'acciaio inossidabile. In tal caso, la superficie può essere lucidata con aceto o con un normale lucidante per acciaio inossidabile.

## Conservazione

Conservare i coltelli con cura e in sicurezza.

Per evitare infortuni o danni, si consiglia di conservare i coltelli nel ceppo in dotazione.

This image shows a single 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.

[illegible]

Distributed by:  
UP Global Sourcing,  
Victoria Street,  
Manchester OL9 0DD. UK.

Please retain this information for future reference.  
If this product proves unsatisfactory or if you have  
any further queries, please contact your retailer.

**SALTER**

CD080915/MD000000/V1