

GEBRUIKSAANWIJZING TEN® OESTERMES

- 1. Gelieve de bijgeleverde handschoenen aan te trekken en vervolgens de buitenkant van de oester schoon te maken door deze grondig te schrobben.**
- 2. Neem een theedoek of handdoek en vouw deze een aantal keer dubbel.** Deze handdoek dient ter extra bescherming.
- 3. Plaats de oester op de gevouwen handdoek met de platte kant naar boven.** Wikkel de handdoek rondom de oester. Deze handeling, samen met het dragen van de handschoen, zorgt voor een goede bescherming.
- 4. Steek het oestermes in de achterkant van de oester, bij het scharnier.** Steek altijd van uw lichaam af. Zodra het oestermes volledig in de oester is gestoken, draai het mes dan een kwartslag. Dit kan enige kracht vereisen.
- 5. Snijd voorzichtig langs de randen van de oester om deze verder te openen.** Laat de oester in de bolle kant van de schelp liggen.
- 6. Snijd de bevestigingspier van de oester zorgvuldig door.** Op deze wijze zal de oester niet langer aan de schelp gehecht zijn.
- 7. Indien nodig, verwijder overtollig zeewater** uit de schelp en voeg naar eigen smaak citroensap toe.
- 8. Reinig grondig zowel het mes als de handschoen(en).** Zeezout heeft corrosieve effecten kan hebben op vrijwel alle metalen, inclusief roestvrij staal (RVS), wat leidt tot roestvorming.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

- 1. Spoel het oestermes direct na gebruik af** onder stromend warm water om eventuele zoutresten te verwijderen.
- 2. Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek om het oestermes grondig te reinigen.** Zorg ervoor dat alle vuil- en zoutresten volledig worden verwijderd.
- 3. Spoel het oestermes opnieuw af onder stromend warm water om eventuele zeepresten te verwijderen.**

4. Dep het oestermes droog met een schone, droge doek om overtollig water te verwijderen.

Optioneel: Breng een dun laagje voedselveilige minerale olie aan op het oestermes om het te beschermen tegen vocht en corrosie. Wrijf de olie gelijkmatig over het oppervlak van het mes en laat het een paar minuten intrekken voordat u het mes afveegt met een schone doek.

Berg het oestermes op een droge plaats op, bij voorkeur in een goed geventileerde ruimte, om vochtophoping te voorkomen.

MATERIALEN

RVS, Hout en Kunststof.

WAARSCHUWINGEN

Niet geschikt voor kinderen. Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een bekende allergie voor een of meerdere materialen waaruit deze producten zijn samengesteld. Tevens dient dit product niet te worden gebruikt door personen met trillende handen. Bij het openen van oesters wordt een mes gebruikt; het is daarom van belang om uw gezond verstand te gebruiken. **HET GEBRUIK VAN DIT PRODUCT IS OP EIGEN RISICO!**

Crafting Kitchen Excellence

INSTRUCTIONS FOR USE TEN® OYSTER KNIFE

- 1. Please put on the provided gloves and proceed to clean the outside of the oyster by scrubbing it thoroughly.**
- 2. Take a tea towel or hand towel and fold it several times.** This towel serves as extra protection.
- 3. Place the oyster on the folded towel with the flat side facing upwards.** Wrap the towel around the oyster. This action, combined with wearing the glove, provides adequate protection.
- 4. Insert the oyster knife into the back of the oyster, near the hinge.** Always insert away from your body. Once the oyster knife is fully inserted into the oyster, rotate the knife a quarter turn. This may require some force.
- 5. Carefully cut along the edges of the oyster to further open it.** Leave the oyster in the concave side of the shell.
- 6. Carefully cut through the oyster's attachment muscle.** This will detach the oyster from the shell.
- 7. If necessary, remove excess seawater from the shell and add lemon juice to taste.**
- 8. Thoroughly clean both the knife and the glove(s).** Sea salt has corrosive effects on almost all metals, including stainless steel (RVS), leading to rust formation.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- 1. Rinse the oyster knife immediately after use under running warm water to remove any salt residues.**
- 2. Use a mild dish soap and a soft sponge or cloth to thoroughly clean the oyster knife.** Ensure all dirt and salt residues are completely removed.
- 3. Rinse the oyster knife again under running warm water to remove any soap residues.**
- 4. Pat the oyster knife dry with a clean, dry cloth to remove excess water.**

Optionally, apply a thin layer of food-safe mineral oil to the oyster knife to protect it from moisture and corrosion.

Rub the oil evenly over the surface of the knife and let it sit for a few minutes before wiping the knife with a clean cloth.

Store the oyster knife in a dry place, preferably in a well-ventilated area, to prevent moisture buildup.

MATERIALS

Stainless Steel (RVS), Wood, and Plastic.

WARNINGS

Not suitable for children. This product should not be used by individuals with known allergies to any of the materials from which these products are composed.

Additionally, this product should not be used by individuals with shaky hands. When opening oysters, a knife is used; therefore, it is important to use common sense. **USE OF THIS PRODUCT IS AT YOUR OWN RISK!**



Crafting Kitchen Excellence

GARANTIEVOORWAARDEN TEN® OESTERMES

- 1. De garantie is alleen van toepassing op het oestermes zelf en niet op de bijgeleverde accessoires**, zoals de kunstlederen houder en de handschoenen etc. Deze accessoires worden beschouwd als aanvullende items.
- 2. Deze garantie geldt uitsluitend voor fabricagefouten en defecten die onder normale gebruiksomstandigheden optreden.** De garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik, verkeerd gebruik, ongevallen of normale slijtage en corrosie.
Next Gen. Trading VOF behoudt zich het recht voor om te bepalen of een product al dan niet aan de garantie voldoet.
- 3. Naleving van onderhoudsrichtlijnen:** het is essentieel om de onderhoudsinstructies/handleiding te volgen voor een geldige garantie.
- 4. Gebruik van door de fabrikant goedgekeurde accessoires:** het gebruik van niet-goedgekeurde accessoires kan de garantie ongeldig maken.
- 5. Uitsluiting van externe reparaties:** reparaties uitgevoerd door niet-geautoriseerde servicecentra doen afbreuk aan de garantie.
- 6. De klant dient duidelijke foto's en videomateriaal te verstrekken.** Vervolgens sturen wij een vervangend onderdeel met bijbehorende instructies.
- 7. Geldigheidsduur van de garantie:** de levenslange garantie blijft geldig zolang de originele koper het product in bezit heeft.
- 8. Uitsluiting van normale slijtage:** Normale slijtage en veroudering van onderdelen die geen invloed hebben op de prestaties vallen niet onder de garantie.
- 9. Bewijs van aankoop:** een geldig aankoopbewijs (factuur) is vereist als bewijs voor garantiediensten.
- 10. Uitsluiting van externe schade:** schade veroorzaakt door externe factoren zoals natuurrampen of ongelukken valt niet onder de garantie. Ook vallen en stoten valt niet onder de garantie.

WARRANTY TERMS TEN® OYSTER KNIFE

- 1. The warranty applies only to the oyster knife itself and not to the accompanying accessories,** such as the synthetic leather holder and the gloves, etc. These accessories are considered supplementary items.
- 2. This warranty covers only manufacturing defects and defects occurring under normal conditions of use.** The warranty does not cover damage caused by misuse, improper use, accidents, or normal wear and corrosion. Next Gen. Trading VOF reserves the right to determine whether a product meets the warranty requirements.
- 3. Compliance with maintenance guidelines:** it is essential to follow the maintenance instructions/manual for a valid warranty.
- 4. Use of manufacturer-approved accessories:** the use of non-approved accessories may void the warranty.
- 5. Exclusion of external repairs:** repairs performed by unauthorized service centers will invalidate the warranty.
- 6. The customer must provide clear photos and video material.** Subsequently, we will send a replacement part with corresponding instructions.
- 7. Warranty validity period:** the lifetime warranty remains valid as long as the original purchaser owns the product.
- 8. Exclusion of normal wear and tear:** Normal wear and aging of parts that do not affect performance are not covered by the warranty.
- 9. Proof of purchase:** a valid purchase receipt (invoice) is required as evidence for warranty services.
- 10. Exclusion of external damage:** damage caused by external factors such as natural disasters or accidents is not covered by the warranty. Also, falls and impacts are not covered by the warranty.