

9 Inch Flex

This knife is designed for the fisherman that likes some flex to the blade. Excellent for filleting fish of all sizes. The Bubba Blade™ patented, textured no-slip-grip handle is paired with a high carbon stainless steel for effortless cutting and total knife control.

NO IMAGE
AVAILABLE

Attributes

- Name: 9 Inch Flex
- Manufacturer: BUBBA
- Product no.: EU1001340
- Mfr. No.: BB1-9F
- Color: Red
- Delivery weight: 0.363kg
- Shipping height: 64mm
- Shipping width: 119mm
- Shipping length: 478mm
- UPC: 794504877830

Table of Contents

- [Startpage](#)
- [English: BUBBA 9 Inch Flex Knife Safety Instructions](#)
- [Svenska: Säkerhetsinstruktioner för BUBBA 9 Inch Flex](#)

BUBBA 9 Inch Flex Knife Safety Instructions

Introduction

Thank you for choosing the BUBBA 9 Inch Flex knife. This product is designed for fishermen who appreciate flexibility in their blade for efficient filleting. To ensure safe use and maximize the longevity of your knife, please read and follow these safety instructions carefully.

General Safety Guidelines

- Always handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose: filleting fish.
- Inspect the knife before each use for any signs of damage or wear.
- Store the knife in a safe place when not in use, preferably in its synthetic sheath.
- Be aware of your surroundings while using the knife to avoid accidental injuries.
- Wash the knife with warm, soapy water after each use and dry it thoroughly to prevent rust.

Specific Safety Precautions for Use

- Ensure that the knife is sharp before use. A dull knife can be more dangerous as it requires more force to cut.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- Use a stable cutting surface to prevent slipping while cutting.
- If you are inexperienced with knives, consider seeking guidance from a knowledgeable person before use.
- Do not use the knife for any purpose other than filleting fish, as this may lead to accidents or damage to the knife.
- If the knife slips while cutting, maintain a safe distance from the blade to avoid injury.

Instructions for Installation and Usage

1. Preparation:

- Ensure your workspace is clean and free of clutter.
- Gather your fish and any other tools you may need (e.g., cutting board).

2. Using the Knife:

- Grasp the knife by the textured noslipgrip handle for a secure hold.
- Position the fish on the cutting board, ensuring it is stable.
- Start at the tail of the fish and make a cut along the spine towards the head, using smooth, even pressure.
- Follow the contours of the fish to separate the fillet from the bone.
- Repeat for the other side of the fish.

3. After Use:

- Rinse the knife under warm water to remove any residue.
- Clean the knife with a mild detergent and dry it immediately to prevent corrosion.
- Store the knife in its synthetic sheath when not in use.

Disposal Instructions

- When disposing of the knife, please ensure it is done safely to avoid injury to others.
- Wrap the knife in a sturdy material to cover the blade and prevent accidental cuts.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations regarding sharp objects.

Contact Information for Further Support

For any inquiries regarding safety, product usage, or to report unsafe products, please contact the designated EUbased contact point provided with your product packaging.

Please ensure that you adhere to these safety instructions to enjoy a safe and effective experience with your BUBBA 9 Inch Flex knife. Thank you for your attention to safety!

Säkerhetsinstruktioner för BUBBA 9 Inch Flex

Introduktion

Tack för att du valt BUBBA 9 Inch Flex kniv. Denna kniv är speciellt designad för fiskare som uppskattar flexibilitet i bladet. För att säkerställa en säker och effektiv användning av produkten, vänligen läs igenom dessa säkerhetsinstruktioner noggrant.

Allmänna säkerhetsriktlinjer

- Använd alltid kniven på ett säkert och ansvarsfullt sätt.
- Håll kniven utom räckhåll för barn och sårbara grupper.
- Kontrollera alltid kniven för skador innan användning. Använd inte en skadad kniv.
- Använd skyddshandskar vid hantering av kniven för att undvika skador.
- Förvara kniven på en säker plats när den inte används.
- Rapportera eventuella skador eller olyckor till relevanta myndigheter.

Specifika säkerhetsåtgärder för användning

- Använd kniven endast för dess avsedda syfte, dvs. filéering av fisk.
- Undvik att använda kniven på hårda ytor som kan skada bladet.
- Använd alltid kniven med bladet bort från kroppen för att minimera risken för skador.
- Håll kniven ren och torr för att förhindra rost och säkerställa långvarig prestanda.
- Använd inte kniven om du är trött eller distraherad.

Instruktioner för installation och användning

1. **Kontrollera kniven:** Innan du använder kniven, inspektera den noggrant för att säkerställa att det inte finns några synliga skador.
2. **Hålla kniven:** Använd det texturerade halkfria grepphandtaget för att säkerställa ett fast och bekvämt grepp.
3. **Filéera fisken:**
 - Placera fisken på en stabil yta.
 - Håll fisken på plats med en hand och använd kniven med den andra hand.
 - Gör snitt med en jämn och kontrollerad rörelse för att undvika olyckor.
4. **Rengöring:** Efter användning, rengör kniven med varmt vatten och mild tvål. Torka noggrant för att förhindra rost.
5. **Förvaring:** Förvara kniven i det syntetiska fodralet när den inte används för att skydda bladet och förhindra olyckor.

Avfallshantering

- Avfallshantering av kniven ska ske i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.
- Om kniven är skadad och inte längre kan användas, se till att den kasseras på ett säkert sätt för att förhindra att någon skadar sig.

Kontaktinformation för vidare support

För frågor eller mer information om säkerhetsinstruktioner, vänligen kontakta den lokala representanten för BUBBA. Se till att ha produktens modellnummer och inköpsdatum tillgängligt för snabbare hjälp.

Tack för att du följer dessa säkerhetsinstruktioner. Vi önskar dig en säker och trevlig fiskeupplevelse!