

9 Inch Tapered Flex

The 9 inch Tapered Flex Blade uses the same patented textured no-slip-grip handle and stainless steel as the other Bubba Blades. The non-stick coated blade makes filleting smaller pan fish & meat cutting even easier. Add this blade to our Flex & Stiffie knives and have the perfect set for filleting & carving.

NO IMAGE
AVAILABLE

Attributes

- Name: 9 Inch Tapered Flex
- Manufacturer: BUBBA
- Product no.: EU1001342
- Mfr. No.: BB1-9TF
- Color: Red
- Delivery weight: 0.34kg
- Shipping height: 64mm
- Shipping width: 119mm
- Shipping length: 478mm
- UPC: 696859308444

Table of Contents

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

BUBBA 9 Inch Tapered Flex Safety Instructions

Introduction

Thank you for choosing the BUBBA 9 Inch Tapered Flex Blade. This product is designed for efficient filleting and carving of fish and meat. To ensure your safety and the longevity of the product, please read and follow these safety instructions carefully.

General Safety Guidelines

- Always handle the knife with care to avoid cuts or injuries.
- Keep the blade away from children and pets.
- Ensure that the blade is stored securely in its sheath when not in use.
- Regularly inspect the blade for any signs of damage or wear.
- Do not use the knife for purposes other than intended.
- If you experience any discomfort while using the knife, stop using it immediately and consult a professional.

Specific Safety Precautions for Use

- **Cutting Surface:** Always use a stable cutting board to prevent slipping.
- **Grip:** Use the textured handle to maintain a secure grip while cutting.
- **Blade Direction:** Cut away from your body to minimize the risk of injury.
- **NonStick Coating:** The nonstick coating makes cleaning easier; however, avoid using abrasive materials that could damage the coating.
- **Storage:** Store the knife in a dry place and ensure the blade is protected by its sheath.
- **Cleaning:** Clean the knife after each use with warm soapy water. Do not put the knife in the dishwasher as it may damage the blade and handle.

Instructions for Installation and Usage

1. Preparation:

- Before using the knife, ensure it is clean and dry.
- Familiarize yourself with the knife's features, including the textured handle and blade shape.

2. Using the Knife:

- Place the fish or meat on a stable cutting board.
- Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are positioned away from the blade.
- Start cutting by applying gentle pressure and using a smooth motion.
- For filleting, insert the blade at the top of the fish or meat and glide it along the backbone or bone.

3. PostUse Care:

- After use, wash the knife with warm soapy water and dry it immediately.
- Store the knife in its synthetic sheath to protect the blade.

Disposal Instructions

- When the knife reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly.
- Wrap the blade in a protective material, such as cardboard, to prevent accidental cuts.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations for sharp objects.

Contact Information for Further Support

For any safety inquiries or concerns regarding the BUBBA 9 Inch Tapered Flex Blade, please contact your local retailer or visit the official manufacturer's website for assistance.

By following these safety instructions, you can ensure a safe and enjoyable experience with your BUBBA 9 Inch Tapered Flex Blade. Thank you for your attention to safety!

Säkerhetsinstruktioner för BUBBA 9 Inch Tapered Flex

Introduktion

Tack för att du valt BUBBA 9 Inch Tapered Flex. Denna produkt är utformad för att ge en säker och effektiv upplevelse vid filéering och snidning. För att säkerställa att du använder produkten på ett säkert sätt, vänligen följ dessa säkerhetsinstruktioner noggrant.

Allmänna säkerhetsriktlinjer

- Använd alltid produkten i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Håll kniven utom räckhåll för barn och andra sårbara grupper.
- Kontrollera produkten regelbundet för skador eller slitage. Använd inte en skadad kniv.
- Förvara kniven på en säker plats, helst i det medföljande syntetiska fodralet.
- Rapportera eventuella farliga produkter eller olyckor till behöriga myndigheter.

Specifika säkerhetsåtgärder för användning

- Använd alltid kniven på en stabil och säker yta.
- Se till att händerna är torra och rena innan du använder kniven.
- Använd kniven för dess avsedda syfte, dvs. filéering och snidning av fisk och kött.
- Undvik att använda kniven för att skära genom hårda material eller ben.
- Använd alltid ett skärbräda av hög kvalitet för att skydda både kniven och ytan.
- Håll knivens blad borta från kroppen och andra personer under användning.
- Om du tappar kniven, låt den falla och undvik att försöka fånga den.

Instruktioner för installation och användning

1. Ta bort kniven från förpackningen och inspektera den för eventuella skador.
2. Om kniven är ny, skölj den med varmt vatten och torka den noggrant innan första användning.
3. För att använda kniven:
 - Håll handtaget med ett fast grepp.
 - Placera bladet vid den punkt du vill skära.
 - Använd en jämn och kontrollerad rörelse för att skära.
4. Efter användning, rengör kniven med varmt vatten och mild tvål, och torka den noggrant.
5. Förvara kniven i det syntetiska fodralet när den inte används.

Avfallsanvisningar

- Kassera kniven enligt lokala avfallsföreskrifter.
- Om kniven är skadad eller inte längre används, se till att den är säkert inpackad innan den kasseras för att undvika skador på andra.

Kontaktinformation för vidare support

För frågor eller mer information om säker användning av BUBBA 9 Inch Tapered Flex, vänligen kontakta tillverkaren eller besök deras officiella webbplats.

Vi tackar för ditt förtroende och önskar dig en säker och njutbar upplevelse med din BUBBA 9 Inch Tapered Flex.