

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Damastmessers. Mit diesem hochwertigen Messer haben Sie einen zuverlässigen und langlebigen Küchenhelfer erworben, mit dem Ihnen die Küchenarbeit viel leichter von der Hand gehen wird. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie das Damastmesser optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Damastmesser
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2797: Damast-Kochmesser mit 20 cm Klinge
- NC-2803: Damast-Spick und Garniermesser mit 8,5 cm Klinge

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Verwenden Sie dieses Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffunterlagen beim Schneiden
- Dieses Messer ist äußerst scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser, eventuell unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels. Trocknen Sie es sofort

nach dem Reinigen mit einem Papiertuch ab.

- Das Messer ist nicht spülmaschinenfest!
- Zum Nachschleifen wird ein Schleifstein mit möglichst feiner Körnung empfohlen. Achten Sie darauf, dass der Schneidwinkel der Messerspitze/-schärfer ca. 30 Grad beträgt. Führen Sie das Messer flach am Schleifstein
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite: **www.tokio-kitchenware.de**
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce couteau en acier Damas. Ce couteau de qualité est un accessoire de cuisine fiable et résistant, qui vous permet de préparer vos aliments avec une plus grande facilité.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Couteau en acier Damas
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2797 : Couteau de cuisine lame Damas 20 cm
- NC2803 : Couteau d'office lame Damas 8,5 cm

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Utilisez ce couteau uniquement pour couper des aliments.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans aucun autre liquide que de l'eau.
- Utilisez un support en bois ou en plastique pour couper.
- Ce couteau est particulièrement aiguisé et doit être conservé hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et éventuellement un peu de liquide vaisselle. Séchez-le immédiatement après le nettoyage, avec du papier essuie-tout.
- Le couteau ne doit pas être lavé au lave-vaisselle !
- Nous recommandons d'aiguiser le couteau avec une pierre à aiguiser au grain aussi fin que possible. Veillez à ce que le l'angle de coupe entre la pointe du couteau et l'aiguiser soit d'environ 30 degrés. Faites passer le couteau à plat sur la pierre à aiguiser.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

