

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses Allzweck-Küchenmesser entschieden haben. Mit diesem hochwertigen, handgeschmiedeten Santoku-Allzweck-Küchenmesser sind Sie für alle Schneidaufgaben in der Küche bestens ausgerüstet.

Die Klinge aus geschmiedetem Spezial-Stahl durchtrennt Ihr Schneidgut schnell, sauber, präzise und schonend, ohne es zu quetschen. So schneiden Sie Fleisch, Fisch, Wurst, Gemüse oder Obst ohne Kraftaufwand ganz einfach in saubere Teile oder hauchdünne Streifen.

Der robuste Echtholz-Messergriff lässt Ihren Küchenhelfer äußerst gut und sicher in der Hand liegen, selbst wenn Sie nasse Hände haben.

Bitte lesen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Küchenmesser optimal verwenden können.

### Eigenschaften

- Klingenmaterial: Spezial-Stahl 5Cr15MoV
- Klingenlänge: ca. 135 mm
- Gesamtlänge: ca. 280 mm
- ultrascharf geschliffen

### Gebrauch

Verwenden Sie stets eine Schneidunterlage aus Kunststoff oder Holz. Unterlagen aus Glas oder Stein sind ungeeignet.

### Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Messer vor der ersten Verwendung und sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Messer nach dem Reinigen sofort gründlich ab. Das Messer ist **NICHT** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Messerschleifer oder Schleifstab nach.

### Wichtige Hinweise zur Sicherheit

- Bitte verwenden Sie das Messer nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Messer oder in der Umgebung des Messers.
- Verletzungsgefahr! Achten Sie darauf, sich nicht mit der Klinge zu schneiden.
- Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
- Das Messer ist sehr scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce couteau de type Santoku. Ce couteau polyvalent de haute qualité constitue l'équipement idéal pour tous types de découpes lors de vos préparations culinaires. La lame, en acier forgé spécial, tranche les aliments de manière propre, précise et rapide. Vous obtenez ainsi des découpes nettes des fruits, légumes, mais aussi de la viande et du poisson.

Quant au manche en bois, il offre une parfaite prise en main, même avec des mains humides.

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

### Caractéristiques

- Composition de la lame : acier spécial 5Cr15MoV
- Longueur de la lame : env. 135 mm
- Longueur totale : env. 280 mm
- Ultra-tranchant

### Utilisation

Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Les surfaces en verre ou en pierre ne sont pas adaptées.

### Nettoyage et entretien

Avant la première utilisation et immédiatement après chaque nouvelle utilisation, nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez soigneusement le couteau immédiatement après le nettoyage. Ce couteau ne doit **PAS** être nettoyé au lave-vaisselle.

Affûtez le couteau régulièrement à l'aide d'un affiloir adapté ou d'un fusil à aiguiser.

### Consignes de sécurité

- Veillez à utiliser le couteau uniquement comme indiqué dans la notice. Toute autre utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- 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.

- Risque de blessures ! Faites attention à ne pas vous couper avec la lame.
- Utilisez toujours un support adapté lorsque vous coupez des aliments.
- Ce couteau est très tranchant : conservez-le hors de la portée et de la vue des enfants !
- 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 !

Importé par : PEARL.GmbH

PEARL-Straße 1-3 D-79426 Buggingen, Allemagne

Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

04/2014 - EB//MB//TH//LS

