

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses Allzweck-Küchenmesser entschieden haben. Mit diesem hochwertigen 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
- Klinglänge: 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 d'avoir choisi ce couteau de cuisine Santoku.

La lame en acier vous permet de trancher rapidement, proprement et précisément. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Caractéristiques techniques

- Composition lame : acier spécial 5Cr15MoV
- Longueur lame : env. 135 mm
- Longueur totale : env. 280 mm
- Lame aiguisée et tranchante

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

Nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux avant la première utilisation et après chaque utilisation. Séchez le couteau immédiatement après le nettoyage. Ce couteau ne doit **pas** être lavé au lave-vaisselle.

Affûtez régulièrement le couteau avec un aiguiser ou une pierre à aiguiser appropriés.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit.

Lisez-le attentivement et conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Le cas échéant, transmettez-le avec le produit à l'utilisateur suivant.

- 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.
- Conservez le produit 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 !

Mode d'emploi