

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

vielen Dank für den Kauf dieses Keramik-Kochmesser entschieden haben. Keramik-Schneidwerkzeuge haben gegenüber den klassischen Metallklingen viele Vorteile: Sie sind sehr hart und widerstandsfähig und bleiben extrem lange scharf, außerdem sind sie absolut geschmacksneutral, nicht anfällig für Rost und können besonders leicht gereinigt werden. Die Klinge aus spezieller Hochleistungskeramik bietet Ihnen einen besonders präzisen und feinen Schnitt.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Kochmesser optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Keramik-Kochmesser
- Bedienungsanleitung

**Produktdaten**

Klingenmaterial	Hochleistungs-Keramik
Gesamtlänge	27,8 cm
Klingenlänge	15 cm
Hygienisch und rostfrei	✓
Geschmacksneutral	✓
Dauerhaft scharf	✓

**Gebrauch**

Verwenden Sie stets eine Schneidunterlage aus Kunststoff oder Holz. Unterlagen aus Glas oder Stein sind ungeeignet. Schneiden Sie mit diesem Messer keine Knochen oder tiefgefrorene Kost.

**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 jedem Reinigen gründlich ab.
- Schärfen Sie die Keramik-Klinge nicht mit einem gewöhnlichen Messerschleifer, sondern ausschließlich mit einem geeigneten Messerschleifer für Keramik.

**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.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verletzungsgefahr! Achten Sie darauf, sich nicht mit der Klinge zu schneiden.
- Üben Sie keinen seitlichen Biegedruck auf die Klinge aus. Die Klinge kann durch Stoß, Schlag oder Fall bereits aus geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
- Das Messer ist scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf unserer Supportseite:

**[www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



### Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi ce couteau de cuisine en céramique. Les outils en céramique comportent bien des avantages par rapport à leurs équivalents en métal : très durs et résistants, ils restent aiguisés très longtemps et n'altèrent en rien le goût des aliments. Non sujets à la rouille, il se nettoient particulièrement facilement. La lame en céramique haute performance vous permet de réaliser des coupes très fines, avec une grande précision.

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

### Contenu

- Couteau de cuisine en céramique
- Mode d'emploi

### Caractéristiques du produit

Matériau de la lame	Céramique haute performance
Longueur totale	27,8 cm
Longueur de la lame	15 cm
Hygiénique et sans rouille	✓
Sans odeur	✓
Reste aiguisé longtemps	✓

### Utilisation

Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Les planches en verre ou en pierre ne conviennent pas avec ce couteau. Ne coupez pas d'os ou d'aliments congelés avec ce couteau.

### Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et immédiatement après usage, nettoyez le couteau à l'eau chaude et au détergent doux. Séchez soigneusement le couteau après chaque nettoyage.
- N'aiguisiez pas la lame en céramique avec un aiguiser de couteaux ordinaire, mais seulement avec un aiguiser de couteaux spécial céramique.

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi 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 !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- N'ouvrez jamais le produit, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Risque de blessures ! Faites attention à ne pas vous couper avec la lame.
- N'exercez pas de pression latérale sur la lame. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Utilisez toujours des planches à découper adaptées pendant la coupe.
- Ce couteau est très tranchant ; il doit rester hors de portée 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 !

