

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses extrascharfen Keramik-Universalmessers. 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 Messer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Messer
- Bedienungsanleitung

Produktdaten

Klingenmaterial	Hochleistungs-Keramik
Hygienisch	✓
Rostfrei	✓
Antioxidativ	✓
Dauerhaft scharf	✓

Produktvarianten

Produkt-nummer	Produkt	Klingen-länge
NC-2886	Schwarzes Keramik-Schälmesser	8 cm
NC-2887	Schwarzes Keramik-Obst- & Gemüsemesser	10 cm
NC-2888	Schwarzes Universalmesser	12,8 cm
NC-2889	Schwarzes Keramik-Kochmesser	15,5 cm
NC-2890	Schwarzes Nakiri Keramik-Hackmesser	16,5 cm
NC-2891	Nakiri Keramik-Hackmesser	16,5 cm

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 dem Reinigen gründlich ab. Das Messer ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- 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!
 - 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.
 - Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
 - Das Messer ist scharf und gehört nicht in Kinderhände.
 - Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi ce couteau universel en céramique aux lames ultra-affûtées. Les outils en céramique comportent bien des avantages par rapport à leurs équivalents en métal : très durs et résistants, ils restent tranchants 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
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

Matériau de la lame	Céramique haute performance
Hygiénique	✓
Ne rouille pas	✓
Inoxydable	✓
Reste affûté longtemps	✓

Variantes du produit

Référence du produit	Produit	Longueur de la lame
NC-2886	Couteau éplucheur en céramique noir	8 cm
NC-2887	Couteau à légumes en céramique noir	10 cm
NC-2888	Couteau universel noir	12,8 cm
NC-2889	Couteau de cuisine en céramique noir	15,5 cm
NC-2890	Couteau à hacher nakiri en céramique noir	16,5 cm
NC-2891	Couteau à hacher nakiri en céramique	16,5 cm

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. Ne lavez pas ce couteau au lave-vaisselle.
- N'aigüisez pas la lame en céramique avec un aigüiseur de couteaux ordinaire, mais seulement avec un aigüiseur 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 !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- 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.
- Risque de blessures ! Faites attention à ne pas vous couper avec la lame.
- N'exercez pas de pression latérale sur la lame.
- 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 !

