

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

vielen Dank für den Kauf dieses Messer-Sets von Tokio Kitchenware. Mit diesem hochwertigen Messer-Set sind Sie für alle Schneidaufgaben in der Küche bestens ausgerüstet.

Bitte lesen Sie diese Produktinformation und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Messer von Tokio Kitchenware optimal einsetzen können.

**Eigenschaften**

- Klingenmaterial:  
Spezial-Stahl 5Cr15MoV
- Ultrascharf geschliffen

**Lieferumfang**

- Messer
- Bedienungsanleitung

**Produktvarianten**

- Santoku Allzweckmesser, handgeschmiedet mit Metallgriff (NC-2968)
- Santoku Kochmesser handgeschmiedet mit Metallgriff (NC-2969)
- Nakiri Hackmesser handgeschmiedet mit Metallgriff (NC-2974)
- 3-teiliges Messerset handgeschmiedet mit Metallgriff (NC-2975)
- Allzweckmesser handgeschmiedet mit Metallgriff (NC-2976)

**Verwendung**

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



**HINWEIS:**

*Durch den Transport können kosmetische Fehler auftreten. Bitte reinigen Sie das Messer mit einem Tuch und reiben Sie es dann mit Öl (einfaches Speiseöl) ein.*

**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.

**Sicherheitshinweise**

- 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 cet ensemble de couteaux Tokio Kitchenware. Cet ensemble de couteaux de haute qualité constitue l'équipement idéal pour tous types de découpes.

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 5Cr15MoV
- Ultra-tranchants

## Contenu

- Couteau
- Mode d'emploi

## Variantes du produit

- Couteau Santoku tous usages forgé à la main avec manche en métal (NC-2968)
- Couteau de chef Santoku forgé à la main avec manche en métal (NC-2969)
- Hachoir Nakiri forgé à la main avec manche en métal (NC-2974)
- Ensemble de 3 couteaux forgés à la main avec manche en métal (NC-2975)
- Couteau tous usages forgé à la main avec manche en métal (NC-2976)

## Utilisation

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



### NOTE :

*Il se peut que le transporte laisse quelques traces sur le produit et/ou son emballage. Veuillez nettoyer le couteau à l'aide d'un chiffon et frottez-le avec un peu d'huile (de l'huile alimentaire suffit).*

## Nettoyage et entretien

Avant la première utilisation et immédiatement après chaque nouvelle utilisation, nettoyez les couteaux 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.
- Ces couteaux sont très tranchants. Conservez-les 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 !

