

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Messers von Tokio Kitchenware. Mit diesem hochwertigen Messer 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

- Chinesisches Kochmesser mit Echtholzgriff (NC-2970)
- Kochmesser mit Echtholzgriff (NC-2971)
- Filiermesser mit Echtholzgriff (NC-2972)
- Fleischmesser mit Echtholzgriff (NC-2973)

Verwendung

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.

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 d'avoir choisi ce couteau Tokio Kitchenware.

Ce couteau de haute qualité constitue l'équipement idéal pour des découpes parfaites.

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
- Lame aiguisée et tranchante

Contenu

- Couteau
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- Couteau de chef chinois avec manche en bois (NC2970)
- Couteau de chef avec manche en bois (NC2971)
- Couteau filet de sole avec manche en bois (NC2972)
- Couteau à viande avec manche en bois (NC2973)

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 aiguseur ou une pierre à aiguser 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 !

