

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 handgeschmiedet mit Echtholzgriff (NC-2970)
- Kochmesser handgeschmiedet mit Echtholzgriff (NC-2971)
- Filiermesser handgeschmiedet mit Echtholzgriff (NC-2972)
- Fleischmesser handgeschmiedet 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 pour le choix de ce couteau Tokio Kitchenware. De haute qualité, il 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

- Composition de la lame : acier 5Cr15MoV
- Ultra-tranchant

Contenu

- Couteau
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- Couteau de chef chinois forgé à la main avec manche en bois véritable (NC-2970)
- Couteau de chef forgé à la main avec manche en bois véritable (NC-2971)
- Couteau filet de sole forgé à la main avec manche en bois véritable (NC-2972)
- Couteau à viande forgé à la main avec manche en bois véritable (NC-2973)

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

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

- Veuillez 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 !
- Veuillez 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.
- 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 !