

Santoku-Damastmesser mit 12 cm Klinge

Sehr geehrte Kunden,

wir danken Ihnen für den Kauf dieses Damastmessers. Mit diesem Messer aus hochwertigem Damaststahl in traditioneller japanischer Santoku-Form haben Sie einen zuverlässigen und langlebigen Küchenhelfer erworben. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie dieses Produkt optimal nutzen können.

Eigenschaften

- 67 Lagen Damaszener-Stahl
- ca. 12 cm lange Klinge
- ergonomisch geformter Griff
- Härtegrad nach Rockwell HRC 60

Sicherheitshinweise & Gewährleistung

- Bewahren Sie diese Anleitung stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine andere Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt oder in dessen Umgebung führen
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie dieses Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffunterlagen beim Schneiden.
- Dieses Messer ist äußerst scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Das Damastmesser sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser, eventuell unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels reinigen. Nicht in die Spülmaschine geben!
- Zum Nachschleifen empfehlen wir einen Schleifstein mit möglichst geringer Körnung. Achten Sie darauf, dass der Schneidwinkel der

Messerspitze/-schärfer ca. 30 Grad beträgt. Führen Sie das Messer dann flach am Schleifstein entlang.

- Zur Aufbewahrung eignet sich am besten ein Messerblock oder die Original-Verpackung.



ACHTUNG: Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Couteau Santoku en acier damassé 12 cm

Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet article. Avec ce couteau en acier damassé et dans le style japonais Santoku traditionnel, vous avez fait l'acquisition d'un outil de cuisine fiable à long terme. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Caractéristiques

- Acier damassé 67 couches
- Lame longueur 12 cm environ
- Poignée ergonomique
- Dureté Rockwell HRC 60

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous servir correctement du produit. Gardez-le précieusement afin de pouvoir le consulter à tout moment.
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Ne le modifiez pas. Risque de blessure!
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Utilisez ce couteau uniquement pour couper des aliments en cuisine.
- Coupez les aliments sur une plaque en bois ou en plastique.
- Ce couteau est très aiguisé et doit rester hors de portée des enfants.
- Nettoyez le couteau à l'eau claire ou avec un liquide vaisselle doux immédiatement après utilisation. Ne pas mettre en lave-vaisselle!
- Pour aiguiser le couteau, adressez-vous à un professionnel avec un aiguiser doux. Pensez que la pointe du couteau a un angle différent. Glissez la lame le long de l'aiguiser.
- Pour le stockage, glissez la lame dans un bloc prévu à cet effet ou laissez le couteau dans son emballage original.
- Maintenez hors de portée des enfants. Ce produit n'est pas un jouet.



ATTENTION: *N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.*

Nous ne sommes pas responsables des conséquences inhérentes à un dommage. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques sans notification préalable pouvant ainsi entraîner des divergences dans ce manuel.