

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses handgeschmiedeten Damast-Messers.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues handgeschmiedetes Damast-Messer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Handgeschmiedetes Damast-Messer
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NX-8517: Handgeschmiedetes Damast-Santokumesser mit 18 cm Klinge
- NX-8518: Handgeschmiedetes Damast-Kochmesser mit 12 cm Klinge
- NX-8519: Handgeschmiedetes Damast-Fleischmesser mit 20 cm Klinge
- NX-8520: Handgeschmiedetes Damast-Chefkochmesser mit 20 cm Klinge
- NX-8521: Handgeschmiedetes Damast-Hackmesser mit 17 cm Klinge
- NX-8522: Handgeschmiedetes Damast-Brotmesser mit 20 cm Klinge

Verwendung

Das Messer ist geeignet zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse in rohem wie in gekochtem Zustand.

Schneiden Sie keine gefrorenen Nahrungsmittel mit dem Messer, um die Klinge nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie kein Schneidebrett aus Keramik sondern eines aus Holz, um die Klinge nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie zum Schärfen der Messerklinge einen geeigneten Schärfen oder Schleifstein.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch mit warmem Wasser, in das Sie einige Tropfen Spülmittel gegeben haben. Spülen Sie es danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Spültücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.

Bewahren Sie das Messer in gereinigtem, trockenem Zustand in der Box auf.

Wenn Sie das Messer längere Zeit nicht verwenden, reiben Sie die Klinge mit ein wenig Öl ein, um Korrosion und Rost zu vermeiden.

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.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht dem Produkt spielen.
- Achtung! Es besteht Verletzungsgefahr an der scharfen Klinge.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.tokio-kitchenware.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ces couteaux en acier Damas forgés à la main. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Couteau en acier Damas
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NX-8517 : Couteau de cuisine Santoku en acier Damas à lame 18 cm
- NX-8518 : Couteau éminceur en acier Damas à lame 12 cm
- NX-8519 : Couteau à viande en acier Damas à lame 20 cm
- NX-8520 : Couteau de chef en acier Damas à lame 20 cm
- NX-8521 : Hachoir en acier Damas à lame 17 cm
- NX-8522 : Couteau à pain en acier Damas à lame 20 cm

Utilisation

Le couteau est conçu pour couper le poisson, la viande et les légumes, crus ou cuits.

N'utilisez pas le couteau pour couper des d'aliments congelés, afin de ne pas abîmer la lame.

N'utilisez pas de planche à découper en céramique, mais plutôt une planche en bois, afin de ne pas abîmer la lame. Pour aiguiser la lame du couteau, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié.

Nettoyage et entretien

Après utilisation, nettoyez le couteau à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire, et séchez-le soigneusement.

Lors du nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.

Conservez le couteau dans sa boîte, toujours propre et sec.

Si vous ne comptez pas utiliser le couteau de façon prolongée, frottez la lame avec un peu d'huile pour éviter qu'elle ne rouille ou se corrode.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement 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 !
- 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 blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas l'appareil à une chaleur extrême.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Attention ! Risque de blessures en raison des lames aiguisées !
- 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 !