



SET DE 4 COUTEAUX

FR



**Avertissement :** Veuillez lire ce manuel d'instructions attentivement avant d'utiliser l'instrument et le conserver pour une utilisation future.

### 1. PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Les surfaces en verre ou en pierre ne sont pas adaptées.
- **Attention, risque de blessures ! Manipulez le couteau avec précaution afin de ne pas vous couper avec la lame.**
- N'exercez pas de pression latérale sur la lame ; n'essayez pas de la plier. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager de manière irréversible.
- **Ces couteaux sont aiguisés et tranchants ; ils ne sont pas prévus pour être utilisés par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ces couteaux.**
- **N'utilisez pas ces couteaux pour des os ou des aliments congelés.**

### 2. 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. Puis séchez soigneusement les couteaux après le nettoyage.
- Nettoyer immédiatement après utilisation pour conserver les propriétés anti-rouille. Si le couteau est laissé trop longtemps avec des aliments ou des liquides avant nettoyage, de la rouille ou des taches de gras peuvent se développer rapidement.
- Ces couteaux ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ranger les couteaux sur leur support que vous aurez préalablement fixé à l'emplacement de votre choix à l'aide des vis et chevilles fournies ou dans leur boîte afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager la lame.

### 3. AFFUTAGE

Il est recommandé d'utiliser un bâton d'affutage ou une pierre à aiguiser japonaise ou encore un aiguiser électrique pour entretenir vos couteaux. Dans tous les cas, vous reporter strictement aux instructions fournies avec le bâton d'affutage, la pierre à aiguiser ou l'aiguiser électrique que vous utilisez.

### 4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Matières : lame en acier Acier 3CR13 / manche en polypropylène



**Hinweis:** Die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und für spätere Einsicht aufbewahren.

### 1. VORSICHTSHINWEISE

- Nur Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff verwenden. Keine Schneidebretter aus Glas bzw. Stein verwenden.
- **Vorsicht, Verletzungsgefahr! Das Messer vorsichtig handhaben, um sich nicht zu verletzen.**
- Keinen seitlichen Druck auf die Klinge ausüben, nicht versuchen, sie zu krümmen. Sie kann durch einen Stoß, Fall (auch aus geringer Höhe) auf irreversible Weise beschädigt werden.
- **Dieses Messer ist sehr scharf. Es ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Messer zu benutzen ist. Kinder beaufsichtigen, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Messer spielen.**
- **Nicht für Knochen und tiefgefrorene Nahrungsmittel geeignet.**

### 2. REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor dem ersten Gebrauch und sofort nach jeder Verwendung das Messer mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen.
- Sofort nach dem Gebrauch reinigen, um die Antirost-Eigenschaften zu erhalten. Wenn Überreste von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten vor der Reinigung zu lange auf der Klinge verbleiben, können sich schnell Rost- bzw. Fettflecken entwickeln.
- Dieses Messer nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Bewahren Sie die Messer auf ihrer Halterung, die Sie zuvor mit den mitgelieferten Schrauben und Dübeln an der von Ihnen gewünschten Stelle befestigt haben, oder in ihrem Karton auf, um Verletzungen oder Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.

### 3. SCHLEIFEN

Es wird empfohlen einen Schleifstab bzw. einen japanischen Wetzstein oder einen elektrischen Schleifstein zur Wartung Ihrer Messer zu verwenden. Richten Sie sich auf jeden Fall nach den mit den Schleifmitteln gelieferten Anleitungen.

### 4. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Materialien: Stahlklinge 3CR13 Stahl / Polypropylen-Griff



**Waarschuwing:** Lees deze handleiding aandachtig vooraleer het instrument te gebruiken en bewaar voor latere raadplegingen.

### 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Gebruik altijd een snijplank in plastic of hout. Oppervlakke in glas of steen zijn niet geschikt.
- **Opgelet, risico van verwondingen! Hanteer dit mes voorzichtig, om u niet te snijden aan het scherp snijblad.**
- Oefen geen laterale kracht uit op het mes en probeer het niet te plooiën. Een stoot of val, zelfs van geringe hoogte, kan het mes onherroepelijk beschadigen.
- **Dit mes is heel scherp en dient niet gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of door personen die niet beschikken over de nodige ervaring of kennis, behalve als ze onder het toezicht verkeren van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of vooraf de nodige instructies gekregen hebben voor het gebruik van het mes. Hou kinderen in het oog, om ervoor te zorgen dat ze niet gaan spelen met het mes.**
- **Gebruik dit mes niet voor botten of diepgevroren etenswaren.**

### 2. REINIGING EN ONDERHOUD

- Vóór het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik, moet het mes schoongemaakt worden met warm water en een mild vaatwasmiddel. Droog het mes daarna zorgvuldig af.
- Maak het mes onmiddellijk na gebruik schoon, om de roestwerende eigenschappen ervan te bewaren. Als het mes te lang in contact blijft met vloeistoffen of etenswaren vooraleer schoongemaakt te worden, kunnen al snel roest- of vetvlekken ontstaan.
- Dit mes mag niet in de vaatwasmachine.
- Bewaar de messen op hun steun die u eerder op de locatie van uw keuze hebt bevestigd met behulp van de meegeleverde schroeven en pluggen of in hun doos om uzelf niet te verwonden of het mes te beschadigen.

### 3. SLIJPEN

Gebruik het beste een slijpstaaf of Japanse slijpsteen, of nog, een elektrische slijper om uw messen te onderhouden volgens de Japanse traditie. Raadpleeg in elk geval de instructies geleverd met de slijpstaaf, de slijpsteen of de elektrische slijper die u gebruikt.

### 4. TECHNISCHE KENMERKEN

- Materialen: stalen lemmet 3CR13 staal / polypropyleen handvat



**Warning:** Please read this instruction manual carefully before using the instrument and keep it for future use.

## 1. **WARNING**

- Do not use ceramic or glass cutting board, use wood or plastic cutting board only.
- **Be careful, the blade is very sharp and cutting, use with caution to avoid self-injury.**
- Do not exert side pressure on the blade; do not try to bend it. A sudden shock, or even a fall from low height can damage it irreversibly.
- **This knife is sharp and cutting; is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons lacking in experience or knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of this apparatus by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with this knife.**
- **Do not use this knife to cut bone or frozen products.**

## 2. **CARE AND MAINTENANCE**

- Before first use and immediately after each use, clean the blade with warm water and soap. Then, dry it with a clean and soft cloth. Use with caution when cleaning or drying to avoid injury.
- The knife should be kept in ventilated, no acid corrosion of place to help to preserved its anti- rust function, should not be left in the tomato juice and corrosive flank too long, because water stains, grease and acid residues in the knife can cause corrosion and rust.
- Do not put in dishwasher
- - Store the knives on their support that you will have previously fixed in the location of your choice using the screws and dowels provided or in their box to avoid injuring yourself or damaging the blade.

## 3. **SHARPENING**

It is recommended to use sharpening stick or whetstone or electric sharpener to grind and sharpen the blade. Anyway, always respect the sharpening process supplied with your sharpening stick or whetstone.

## 4. **TECHNICAL CHARACTERISTICS**

- Materials: steel blade 3CR13 steel / polypropylene handle

**Importé par / Importiert von / Geïmporteerd door / Imported by :**  
**CAPTELEC, 59170 Croix - FRANCE**



Carton et emballage papier à trier / Kartons und papierverpackung recyceln / Verpakkingsmateriaal in karton en papier te sorteren / Recycle carton and paper packaging