

KOMAKI

Messer-Set mit Block

Knife set with block

Ensemble de couteaux avec bloc

Juego de cuchillos con taco

Set di coltelli con ceppo

10045123



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Produktes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this product. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouveau produit. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

**Estimado cliente,**

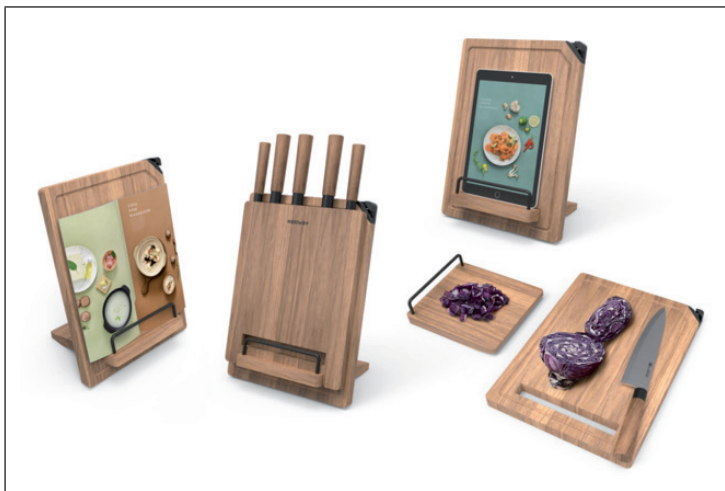
Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del prodotto. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



LIEFERUMFANG



5-teiliges Messer-Set:

1 x 8" Kochmesser	Dicke der Roh Klinge: 1,5 mm
1x 8" Brotmesser	Dicke der Roh Klinge: 1,5 mm
1x 8" Slicer (Schinkenmesser)	Dicke der Roh Klinge: 1,5 mm
5" Utility (Universalmesser)	Dicke der Roh Klinge: 1,5 mm
Material der Messer:	Chinesisch 3Cr13, hohlgeschliffene Klinge, mit Edelstahling am Griff, geätzter Logodruck, Akazienholzgriff, matt poliert

3-in-1-Messerblock-Set:

Schneidebrett 1	35 x 26,2 x 2,1 cm
Schneidebrett 2 (kann als Messerblock verwendet werden)	29,5 x 25 x 2,1 cm
Kleines Schneidebrett mit Edelstahldraht-Griff	21 x 17,7 x 2,1 cm
Material der Schneidebretter:	Akazienholz

Hinweise:

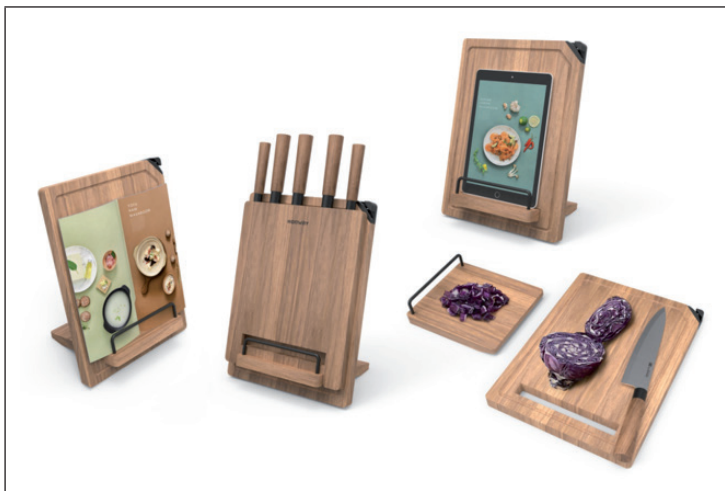
- Alle Messer sind lebensmittelecht nach LFGB.
- Die Messer sind im japanischen Stil gefertigt.
- Messer mit Holzgriff sind nicht spülmaschinenfest!
- Das Multifunktions-Schneidebretter/Messerblock-Set kann als Schneidebrett, Messerhalter oder iPad/Menükarten-Halter verwendet werden.

SICHERHEITSHINWEISE

Hinweis: Reinigen Sie die Messer nicht in der Geschirrspülmaschine. Die verwendeten Geschirrspülmittel und Chemikalien greifen das Metall an und hinterlassen Flecken. Wie empfehlen Ihnen daher, die Messer immer von Hand zu waschen und sie direkt im Anschluss mit einem weichen, trockenen Tuch abzutrocknen.

- Vermeiden Sie es, mit dem Messer in Oberflächen zu schneiden, die das Messer beschädigen könnten. Dazu gehört beispielsweise Porzellan, laminierte Oberflächen oder rostfreier Stahl.
- Da manche Lebensmittel Streifen hinterlassen, empfehlen wir Ihnen, die Messer nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen, die Messer einzeln zu waschen. Halten Sie das scharfe Ende dabei immer weg von sich und Ihren Händen und halten Sie das Messer am Griff fest.
- Testen Sie nie die Schärfe eines Messers, indem Sie mit dem Finger an der Klinge entlang streichen.
- Wenn die Messer nicht in Gebrauch sind, bewahren Sie sie an einem trockenen Ort auf, an dem sie vor extremer Feuchtigkeit oder Temperaturschwankungen geschützt sind.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Messer keine Scheuermittel, rauen Putzklappen, Metallpolituren oder Stahlwolle. Dies ist wichtig, um das Aussehen und die Qualität der Klinge zu erhalten.

PACKAGE CONTENTS



5-piece knife set:

1 x 8" chef's knife	Raw blade thickness: 1.5 mm
1 x 8" bread knife	Raw blade thickness: 1.5 mm
1x 8" slicer (ham knife)	Raw blade thickness: 1.5 mm
5" utility knife (universal knife)	Raw blade thickness: 1.5 mm

3-in-1 knife block set:

Cutting board 1	35 x 26.2 x 2.1 cm
Cutting board 2 (can be used as a knife block)	29.5 x 25 x 2.1 cm
Small chopping board with stainless steel wire handle	21 x 17.7 x 2.1 cm

Knife material:

Chinese 3Cr13, hollow ground blade, with stainless steel ring on handle, etched logo print, acacia wood handle, matt polished

Cutting board material:

Acacia wood

Please note:

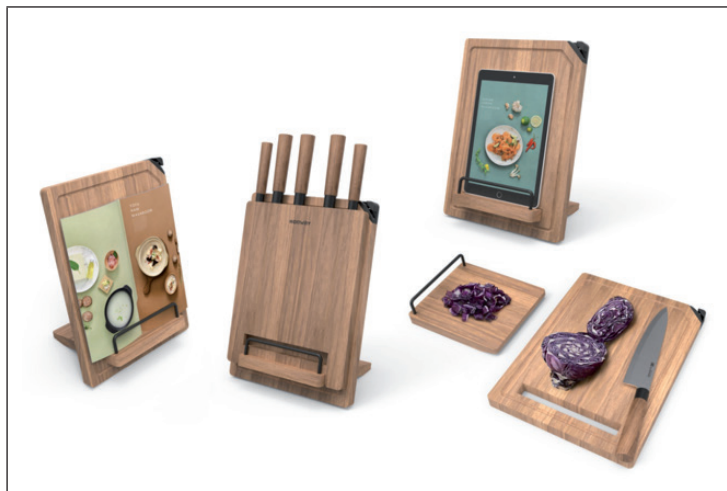
- All knives are food-safe according to German Food and Feed Code (LFGB).
- The knives are made in the Japanese style.
- Knives with wooden handles are not dishwasher safe!
- The multi-function chopping board/knife block set can be used as a chopping board, knife holder or iPad/menu card holder

SAFETY INSTRUCTIONS

Note: Do not clean the knives in the dishwasher. The dishwashing detergents and chemicals used attack the metal and leave stains. We therefore recommend that you always wash the knives by hand and dry them immediately afterwards with a soft, dry cloth.

- Avoid cutting with the knife into surfaces that could damage the knife. This includes, for example, porcelain, laminated surfaces or stainless steel.
- Since some foods leave streaks, we recommend that you clean the knives after each use.
- For safety reasons, we recommend that you wash the knives individually. Always keep the sharp end away from you and your hands and hold the knife by the handle.
- Never test the sharpness of a knife by running your finger along the blade.
- When the knives are not in use, store them in a dry place where they are protected from extreme humidity or temperature fluctuations.
- Do not use any scouring agents, rough cleaning rags, metal polish or steel wool to clean the knives. This is important to maintaining the appearance and quality of the blade.

CONTENU DE L'EMBALLAGE



Ensemble de couteaux 5 pièces.

1 x couteau de chef 8"	Épaisseur de la lame brute : 1,5 mm
1 x couteau à pain 8"	Épaisseur de la lame brute : 1,5 mm
1x slicer 8" (couteau à jambon)	Épaisseur de la lame brute : 1,5 mm
Couteau universel 5"	Épaisseur de la lame brute : 1,5 mm

Bloc de couteaux 3 en 1 :

Planche à découper 1	35 x 26,2 x 2,1 cm
Planche à découper 2 (peut servir de bloc à couteaux)	29,5 x 25 x 2,1 cm
Petite planche à découper avec manche en fil d'acier inoxydable	21 x 17,7 x 2,1 cm

Matériau des couteaux :	3Cr13 chinois, lame creuse, avec anneau en acier inoxydable sur le manche, logo imprimé à l'acide, manche en acacia, finition polie mate
--------------------------------	--

Matériau des planches à découper :	Bois d'acacia
---	---------------

Remarques :

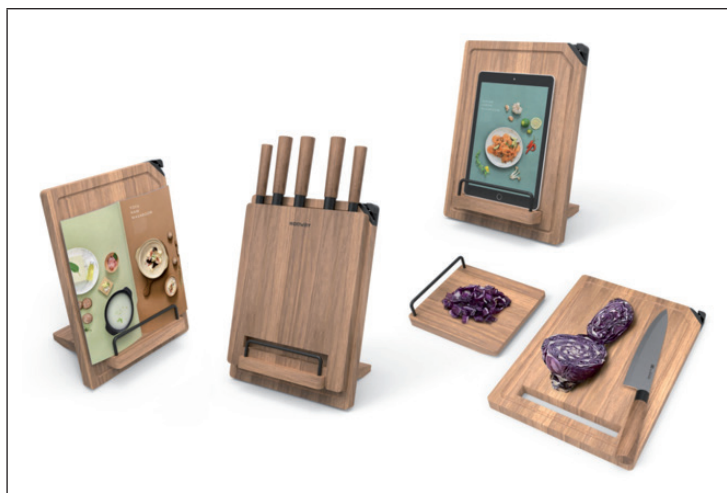
- Tous les couteaux sont aptes au contact alimentaire conformément au LFGB.
- Les couteaux sont fabriqués dans le style japonais.
- Les couteaux à manche en bois ne passent pas au lave-vaisselle !
- L'ensemble planche à découper/bloc à couteaux multifonction peut être utilisé comme planche à découper, porte-couteaux ou support pour iPad/ menu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Remarque : ne nettoyez pas les couteaux dans le lave-vaisselle. Les détergents pour lave-vaisselle et les produits chimiques utilisés attaquent le métal et laissent des taches. Nous vous recommandons donc de toujours laver les couteaux à la main et de les sécher tout de suite après avec un chiffon doux et sec.

- Évitez de couper avec le couteau des surfaces qui pourraient l'endommager. Par exemple de la porcelaine, des surfaces stratifiées ou de l'acier inoxydable.
- Comme certains aliments laissent des traces, nous vous recommandons de nettoyer les couteaux après chaque utilisation.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de laver les couteaux séparément. Tenez toujours le côté tranchant loin de vous et de vos mains et tenez le couteau par son manche.
- Ne testez jamais le tranchant d'un couteau en passant votre doigt le long de la lame.
- Lorsque vous n'utilisez pas les couteaux, conservez-les dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité extrême ou des variations de température.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de chiffons de nettoyage rugueux, d'encaustiques ou de laine d'acier pour nettoyer les couteaux. Ceci est important pour préserver l'aspect et la qualité de la lame.

CONTENIDO DEL ENVÍO



Juego de cuchillos de 5 piezas:

1 x cuchillo de chef de 8"	Grosor de la hoja: 1,5 mm
1 x cuchillo de pan de 8"	Grosor de la hoja: 1,5 mm
1 x cuchillo jamonero de 8"	Grosor de la hoja: 1,5 mm
cuchillo universal de 5"	Grosor de la hoja: 1,5 mm

Set de taco 3 en 1:

Tabla de cortar 1	35 x 26,2 x 2,1 cm
Tabla de cortar 2 (se puede utilizar como taco)	29,5 x 25 x 2,1 cm
Tabla de cortar pequeña con mango de alambre de acero inoxidable	21 x 17,7 x 2,1 cm

Material de los cuchillos:

Hoja china 3Cr13, rectificada en hueco, con anillo de acero inoxidable en el mango, impresión del logotipo grabado, mango de madera de acacia, pulido mate

Material de la tabla de cortar:

Madera de acacia

Notas:

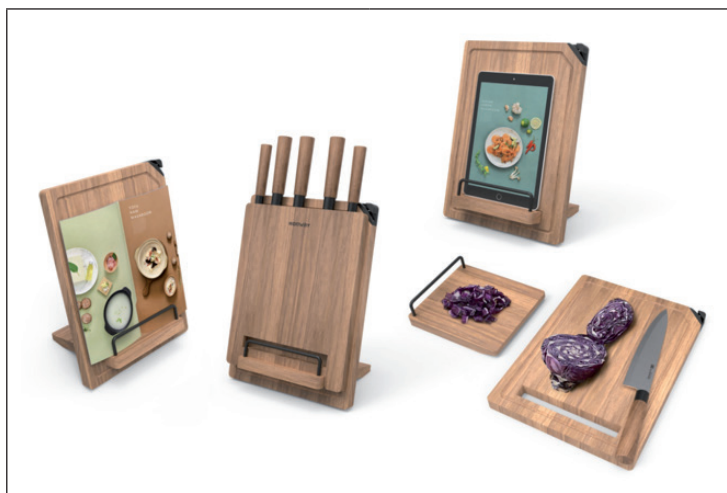
- Todos los cuchillos son aptos para uso alimentario según la LFGB.
- Los cuchillos están hechos al estilo japonés.
- Los cuchillos con mango de madera no se pueden lavar en el lavavajillas
- El juego de cuchillos/tabla de cortar multifunción puede utilizarse como tabla de cortar, soporte para cuchillos o soporte para iPad/tarjetas de menú

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Advertencia: no lave los cuchillos en el lavavajillas. Los detergentes y productos químicos utilizados en los lavavajillas atacan el metal y dejan manchas. Por ello, le recomendamos que lave siempre los cuchillos a mano y los seque inmediatamente después empleando un paño suave y seco.

- Evite cortar con el cuchillo en superficies que puedan dañarlo. Esto incluye, por ejemplo, la porcelana, las superficies laminadas o el acero inoxidable.
- Dado que algunos alimentos dejan marcas, le recomendamos que limpie los cuchillos después de cada uso.
- Por razones de seguridad, se recomienda lavar los cuchillos individualmente. Mantenga siempre el extremo afilado alejado de usted y de las manos y sujete el cuchillo por el mango.
- Nunca compruebe el afilado de un cuchillo pasando el dedo por la hoja.
- Cuando no se utilicen los cuchillos, guárdelos en un lugar seco y protegido de la humedad extrema o de las fluctuaciones de temperatura.
- No utilice limpiadores abrasivos, paños ásperos, limpiametales o lana de acero para limpiar los cuchillos. Esto es importante para mantener el aspecto y la calidad de la hoja.

VOLUME DI CONSEGNA



Set di coltelli da 5 pezzi:

1 x coltello da cucina da 8"	Spessore della lama: 1,5 mm
1 x coltello da pane da 8"	Spessore della lama: 1,5 mm
1x affettatrice da 8" (coltello da prosciutto)	Spessore della lama: 1,5 mm
Coltello utility da 5" (coltello universale)	Spessore della lama: 1,5 mm

Set di coltelli 3 in 1 con ceppo:

Tagliere 1	35 x 26,2 x 2,1 cm
Tagliere 2 (utilizzabile come ceppo per coltelli)	29,5 x 25 x 2,1 cm
Tagliere piccolo con manico in filo d'acciaio inox	21 x 17,7 x 2,1 cm

Materiale dei coltelli:	Lama cinese in 3Cr13, affilatissima, con anello in acciaio inox sul manico, logo inciso, manico in legno d'acacia, lucidato opaco
--------------------------------	---

Materiale dei taglieri:	Legno di acacia
--------------------------------	-----------------

Note:

- Tutti i coltelli sono adatti all'uso alimentare secondo il marchio LFGB (legge sui generi alimentari e alimenti per animali).
- I coltelli sono realizzati in stile giapponese.
- I coltelli con manico in legno non sono lavabili in lavastoviglie!
- Il set tagliere multifunzione/coltelli con ceppo può essere utilizzato come tagliere, portacoltelli o porta iPad/carta del menu

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Nota: non pulire i coltelli in lavastoviglie. I detersivi e i prodotti chimici utilizzati intaccano il metallo e lasciano macchie. Perciò raccomandiamo di lavare sempre i coltelli a mano e di asciugarli subito dopo con un panno morbido e asciutto.

- Evitare di tagliare con il coltello superfici che potrebbero danneggiarlo. Tra queste si trovano, ad esempio, porcellana, superfici laminate o acciaio inox.
- Dato che alcuni alimenti lasciano delle striature, si consiglia di pulire i coltelli dopo ogni utilizzo.
- Per motivi di sicurezza, si consiglia di lavare i coltelli singolarmente. Assicurarsi che il lato affilato sia sempre lontano da voi e dalle vostre mani e tenere il coltello dall'impugnatura.
- Non controllare mai il filo di un coltello facendo scorrere il dito lungo la lama.
- Quando non si usano, conservare i coltelli in un luogo asciutto, al riparo da umidità estrema o sbalzi di temperatura.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, panni ruvidi, lucidi per metalli o lana d'acciaio per pulire i coltelli. Ciò è importante per mantenere l'aspetto e la qualità della lama.

HERSTELLER

Producer | Fabricante | Fabricant | Produttore

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland (Germany).

IMPORTEUR FÜR GROSSBRITANNIEN

Importer for Great Britain | Importador para Gran Bretaña | Importateur pour la Grande Bretagne | Importatore per la Gran Bretagna

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom



KLARSTEIN