

KISSAKI / KASHIRA

Messer-Set

Knife Set

Set de cuchillos

Kit de couteaux

Set di coltelli

10031844 10031845 10040700



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.

**ARTIKEL**

Artikelnummer	10040700
7-teiliges Küchenmesser-Set:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 x 8" Kochmesser, Dicke der Rohklinge: 1,5 mm • 1 x 8" Brotmesser, Dicke der Rohklinge: 1,5 mm • 1 x 7" Santoku, Dicke der Rohklinge: 1,5 mm • 1 x 5" Kleines Santoku, Dicke der Rohklinge: 1,5 mm • 1 x 5" Utility (Universalmesser), Dicke der Rohklinge: 1,2 mm • 1 x 3,5" Gemüsemesser, Dicke der Rohklinge: 1,2 mm • 1 x Magnetischer Messerblock aus Akazienholz 	
Material der Messer	Chinesisch 3Cr13, Wellenschliff Antihaft-Oberfläche, PP Griff (schwarz)
Material des Messerblocks	Akazienholz
Klingenhärte	50-54 HRC

Hinweis: Alle Messer sind lebensmittelecht nach LFGB.

SICHERHEITSHINWEISE

Hinweis: Alle Messer sind spülmaschinenfest. Da die verwendeten Geschirrspülmittel und Chemikalien das Metall angreifen und Flecken hinterlassen können, empfehlen wir Ihnen dennoch, die Messer immer von Hand zu waschen und sie direkt im Anschluss mit einem weichen, trockenen Tuch abzutrocknen. Reinigen Sie den Messerblock nicht in der Geschirrspülmaschine.

- 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 Putzlappen, Metallpolituren oder Stahlwolle ist wichtig, um das Aussehen und die Qualität der Klinge zu erhalten.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Dear customer,

Congratulations on the purchase of this product. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and for further information about the product.



ARTICLE

Product code	10040700
7-piece kitchen knife set: <ul style="list-style-type: none"> • 1 x 8" Chef, thickness for raw blade material: 1.5 mm • 1 x 8" Bread, thickness for raw blade material: 1.5 mm • 1 x 7" Santoku, thickness for raw blade material: 1.5 mm • 1 x 5" Santoku, thickness for raw blade material: 1.2 mm • 1 x 5" Utility, thickness for raw blade material: 1.2 mm • 1 x 3.5" Paring, thickness for raw blade material: 1.2 mm • 1 x Magnetic knife block, Acacia wood 	
Knife material	Chinese 3Cr13, Waved blade Non-stick surface, PP handle (black)
Knife block material	Acacia wood
Blade hardness	50-54 HRC

Note: All knives are food-safe according to German Food and Feed Code (LFGB).

SAFETY INSTRUCTIONS

Note: All knives are dishwasher safe. As the dishwashing detergents and chemicals used can 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. Do not clean the knife block in the dishwasher.

- 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.
- In order to preserve the appearance and quality of the blade, do not use abrasive cleaners, rough cloths, metal polishes or steel wool to clean the knives.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



ARTICLE

Numéro d'article	10040700
Set de couteaux de cuisine de 7 pièces : <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 1 x Santoku 7", épaisseur de la lame brute : 1,5 mm • 1 x petit Santoku 5", épaisseur de la lame brute : 1,5 mm • 1 x Utility 5" (couteau universel), épaisseur de la lame brute : 1,2 mm • 1 x couteau à légumes 3,5", épaisseur de la lame brute : 1,2 mm • 1 x bloc à couteaux magnétique en acacia 	
Matériau des couteaux	Chinois 3Cr13, Lame dentelée Surface antiadhésive, Manche en PP (noir)
Matériau du bloc de couteaux	Bois d'acacia
Dureté de la lame	50-54 HRC

Remarque : tous les couteaux sont aptes au contact alimentaire conformément au LFGB.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Remarque : tous les couteaux sont lavables au lave-vaisselle. Comme les détergents et les produits chimiques utilisés pour la vaisselle peuvent attaquer le métal et laisser des taches, nous vous recommandons néanmoins de toujours laver les couteaux à la main et de les sécher directement après avec un chiffon doux et sec. Ne nettoyez pas le bloc à couteaux dans le lave-vaisselle.

- 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 un par un. Tenez toujours l'extrémité tranchante loin de vous et de vos mains et tenez le couteau par le 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.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de chiffons rugueux, de produits de polissage pour métaux ou de laine d'acier pour nettoyer les couteaux est important pour préserver l'aspect et la qualité de la lame.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ARTÍCULO

Número del artículo	10040700
Juego de cuchillos de cocina de 7 piezas:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 cuchillo de cocinero de 8", grosor de la hoja: 1,5 mm • 1 cuchillo de pan de 8", grosor de la hoja: 1,5 mm • 1 cuchillo Santoku de 7", grosor de la hoja: 1,5 mm • 1 cuchillo Santoku de 5", grosor de la hoja: 1,5 mm • 1 cuchillo multiuso de 5", grosor de la hoja: 1,2 mm • 1 cuchillo de verduras de 3,5", grosor de la hoja: 1,2 mm • 1 x bloque de cuchillos magnético de madera de acacia 	
Material de los cuchillos	Chino 3Cr13, Borde dentado Superficie antiadherente, Mango de PP (negro),
Material del bloque de cuchillos	Madera de acacia
Dureza de la hoja	50-54 HRC

Nota: Todos los cuchillos son aptos para uso alimentario según la LFGB.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Nota: Todos los cuchillos son aptos para el lavavajillas. Dado que los detergentes y productos químicos utilizados en el lavavajillas pueden atacar el metal y dejar manchas, seguimos recomendando lavar siempre los cuchillos a mano y secarlos inmediatamente después con un paño suave y seco. No limpie el bloque de cuchillos en el lavavajillas.

- 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 uno por uno. Mantenga siempre el extremo afilado alejado de usted y de sus 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 use limpiadores abrasivos, paños ásperos, pulidores de metal o lana de acero para limpiar los cuchillos, es importante conservar el aspecto y la calidad de la hoja.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Reino Unido:

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

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 osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.

**ARTICOLO**

Numero articolo	10040700
Set di coltelli da cucina in 7 pezzi:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 x coltello da cuoco da 8", spessore della lama: 1,5 mm • 1 x coltello da pane da 8", spessore della lama: 1,5 mm • 1 x coltello Santoku da 7", spessore della lama grezza: 1,5 mm • 1 x coltello Santoku piccolo da 5", spessore della lama: 1,5 mm • 1 x coltello multiuso da 5", spessore della lama: 1,2 mm • 1 x coltello per verdure da 3,5", spessore della lama: 1,2 mm • 1 x blocco portacoltelli magnetico in legno di acacia 	
Materiale dei coltelli	3Cr13 cinese, bordo seghettato superficie antiaderente, impugnatura in PP (nero),
Materiale del blocco portacoltelli	Legno di acacia
Durezza della lama	50-54 HRC

Nota: tutti i coltelli sono adatti all'uso alimentare secondo LFGB (codice tedesco su alimenti e mangimi).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Nota: tutti i coltelli possono essere lavati in lavastoviglie. Dato che i detersivi per piatti e i prodotti chimici utilizzati possono intaccare il metallo e lasciare macchie, si consiglia comunque di lavare sempre i coltelli a mano e di asciugarli subito dopo con un panno morbido e asciutto. Non pulire il blocco portacoltelli in lavastoviglie.

- 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 i coltelli non sono in uso, conservarli in un luogo asciutto, al riparo da umidità estrema o sbalzi di temperatura.
- Per preservare l'aspetto e la qualità delle lame, non utilizzare detergenti abrasivi, panni ruvidi, lucidi per metalli o lana d'acciaio per pulire i coltelli.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN