

KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK

# KLARSTEIN

**Kishiko | Kaito**

Messer-Set

Knife Set

Set de cuchillos

Kit de couteaux

Set di coltelli

10036059 10036060



---

## 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.
- Teste 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.
- Benutzern 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

---

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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Note:** Do not clean the knives in the dishwasher. The dishwasher detergents and chemicals used will 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. These include porcelain, laminated surfaces or stainless steel.
- Since some foods leave streaks, we recommend cleaning the knife after each use.
- For safety reasons we recommend washing the knives separately. 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 sliding 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 abrasives to clean the knives, rough rags, metal polishes or steel wool is important to maintain the appearance and quality of the blade.

---

## PRODUCER

---

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

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

**Nota:** No limpie el cuchillo en el lavavajillas. Los detergentes para lavar platos y productos químicos utilizados atacan el metal y dejan manchas. Por ello, le recomendamos lavar los cuchillos a mano y secarlos inmediatamente después con un paño suave y seco.

- Evite cortar con el cuchillo en superficies que puedan dañarlo. Entre dichas superficies se encuentra la porcelana, las superficies laminadas y el acero inoxidable.
- Ya que muchos alimentos dejan marcas en el cuchillo, le recomendamos limpiarlo después de cada uso.
- Por motivos de seguridad, le recomendamos lavar los cuchillos por separado. Mantenga el canto afilado siempre alejado de usted y de las manos y sujete el cuchillo por el mango.
- Nunca pruebe el grado de corte del cuchillo pasando el dedo directamente por la hoja.
- Cuando no se usen, guarde los cuchillos en un lugar seco donde estén protegidos de la humedad extrema o de las fluctuaciones de temperatura.
- No utilice abrasivos para limpiar los cuchillos, trapos ásperos, pulimentos metálicos o lana de acero es importante para mantener el aspecto y la calidad de la hoja.

---

## FABRICANTE

---

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

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**Note:** Ne pas nettoyer le couteau dans un lave-vaisselle. Les détergents pour lave-vaisselle et des produits chimiques utilisés attaquent le métal et laissent des taches. C'est pourquoi il est recommandé de laver les couteaux à la main et de les sécher immédiatement avec un chiffon doux et sec.

- Éviter d'utiliser les couteaux sur des surfaces qui pourraient endommager les couteaux. Parmi elles, il y a par exemple la porcelaine, les surfaces laminées ou l'acier inoxydable.
- Comme certains aliments laissent des traces, il est recommandé de nettoyer les couteaux après chaque utilisation.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de nettoyer les couteaux un par un. Toujours diriger la lame et la pointe du couteau vers l'extérieur et loin de son autre main et bien le tenir au niveau du manche.
- Ne jamais passer le doigt sur la lame pour vérifier qu'un couteau est affûté.
- Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, stockez les couteaux dans un endroit sec où ils sont protégés des variations extrêmes d'humidité ou de température.
- N'utilisez pas d'abrasifs pour nettoyer les couteaux, des chiffons rugueux, des polis à métaux ou de la laine d'acier sont importants pour maintenir l'apparence et la qualité de la lame.

---

## FABRICANT

---

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

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

**Nota:** Non pulire il coltello in lavastoviglie. I detersivi per piatti e prodotti chimici usati attaccano il metallo e lasciano macchie. Si consiglia pertanto di lavare a mano le lame e di asciugarle con un panno umido e morbido prima di conservarle.

- Evitare di tagliare su superfici che possono danneggiare le lame come porcellana, superfici in laminato o in acciaio inossidabile.
- Dal momento che alcuni alimenti possono lasciare delle macchie, si consiglia di pulire le lame dopo ogni utilizzo.
- Per motivi di sicurezza si consiglia di lavare ed asciugare le lame singolarmente. Non afferrare l'estremità affilata e tenere ferme le lame tramite l'impugnatura.
- Non testare mai l'affilatura delle lame toccandole con le dita.
- Quando non vengono utilizzati, conservare i coltelli in un luogo asciutto, dove siano protetti da umidità estrema o da fluttuazioni di temperatura.
- Non utilizzare abrasivi per pulire i coltelli, stracci ruvidi, lucidanti per metalli o lana d'acciaio è importante per mantenere l'aspetto e la qualità della lama.

---

## PRODUTTORE

---

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

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK