

SHIBUI

Sushi-Messer & Sushi-Set
Sushi Knives & Sushi Set
Cuchillos de sushi y set de sushi
Couteaux à sushi & set de sushi
Coltelli da sushi e set da sushi

10040498



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	10040498
15-teiliges Sushi-Set: <ul style="list-style-type: none"> • 1 x 8" Kochmesser, Dicke der Rohklinge: 2,5 mm • 1 x 7" Nakiri-Messer, Dicke der Rohklinge: 2,5 mm • 1 x 7" Santoku-Messer, Dicke der Rohklinge: 2,5 mm • 1 x 5" kleines Kochmesser, Dicke der Rohklinge: 2,0 mm • 1 x Bazooka-Rolle • 2 x Bambusmatten • 1 x Reisform • 5 x Bambus-Essstäbchen • 1 x Reisspachtel • 1 x Reispaddel 	
Material der Messerklinge	Chinesisch 3Cr13, Einzelklingenschliff, Steinfinish, geätztes Logo, Schleiflinie mit Laserband
Material des Messergriffs	Edelstahl 430, Eschenholz, matt poliert
Klingenhärte	52-54 HRC

English 5
Español 7
Français 9
Italiano 11

Hinweis: Messer mit Holzgriff oder Produkte aus Bambus sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Alle Messer sind lebensmittelecht nach LFGB.

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 Putzlappen, Metallpolituren oder Stahlwolle, 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	10040498
15-piece sushi set: <ul style="list-style-type: none"> • 1 x 8" chef's knife, raw blade thickness: 2.5 mm • 1 x 7" Nakiri knife, raw blade thickness: 2.5 mm • 1 x 7" Santoku knife, raw blade thickness: 2.5 mm • 1 x 5" small chef's knife, raw blade thickness: 2.0 mm • 1 x bazooka roll • 2 x bamboo mats • 1 x rice mould • 5 x bamboo chopsticks • 1 x rice spatula • 1 x rice paddle 	
Knife blade material	Chinese 3Cr13, single blade grind, stone finish, etched logo, grinding line with laser band
Knife handle material	Stainless steel 430, ash wood, matt polished
Blade hardness	52-54 HRC

Note: Knives with wooden handles or products made of bamboo should not be cleaned in the dishwasher. All knives are food-safe according to German Food and Feed Code (LFGB).

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.
- 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

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	10040498
Juego de sushi de 15 piezas: <ul style="list-style-type: none"> • 1 cuchillo de cocina de 8", grosor de la hoja: 2,5 mm • 1 cuchillo Nakiri de 7", grosor de la hoja: 2,5 mm • 1 cuchillo Santoku de 7", grosor de la hoja: 2,5 mm • 1 cuchillo pequeño de cocina de 5", grosor de la hoja: 2 mm • 1 rollo Bazooka • 2 bases de bambú • 1 molde de arroz • 5 palillos de bambú • 1 espátula para el arroz • 1 paleta de arroz 	
Material de la hoja del cuchillo	Acero inoxidable chino 3Cr13, afilado de una sola hoja, acabado en piedra, logotipo grabado, línea de afilado con banda láser
Material del mango del cuchillo	Acero inoxidable 430, madera de fresno, pulido mate
Dureza de la hoja	52-54 HRC

Nota: los cuchillos con mangos de madera o productos de bambú no deben lavarse en el lavavajillas. Todos los cuchillos son aptos para uso alimentario según la LFGB.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Nota: 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 uno por uno. 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; de este modo, se conservará 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

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	10040498
Set à sushi de 15 pièces : <ul style="list-style-type: none"> • 1 x couteau de chef 8", épaisseur de la lame brute : 2,5 mm • 1 x couteau Nakiri 7", épaisseur de la lame brute : 2,5 mm • 1 x couteau Santoku 7", épaisseur de la lame brute : 2,5 mm • 1 x petit couteau de chef 5", épaisseur de la lame brute : 2,0 mm • 1 x rouleau de bazooka • 2 x nattes en bambou • 1 x moule à riz • 5 x baguettes en bambou • 1 x spatule à riz • 1 x cuillère à riz 	
Matériau de la lame du couteau	3Cr13 Chinois, affûtage d'un seul côté de la lame, finition à la pierre, logo gravé, ligne d'affûtage avec bande laser
Matériau du manche du couteau	Acier inoxydable 430, bois de frêne, poli mat
Dureté de la lame	52 - 54 HRC

Remarque : Les couteaux à manche en bois ou les produits en bambou ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle. Tous les couteaux sont aptes au contact alimentaire conformément au LFGB.

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 un par un. 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.
- Pour préserver l'aspect et la qualité de la lame, ne pas utiliser de produits abrasifs, de chiffons rugueux, de produits de polissage pour métaux ou de laine d'acier pour nettoyer les couteaux.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

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

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	10040498
Set per sushi da 15 pezzi: <ul style="list-style-type: none"> • 1 x coltello da cuoco da 8", spessore della lama: 2,5 mm • 1 x coltello Nakiri da 7", spessore della lama: 2,5 mm • 1 x coltello Santoku da 7", spessore della lama: 2,5 mm • 1 x piccolo coltello da cuoco da 5", spessore della lama: 2,0 mm • 1 x bazooka per sushi • 2 x stuoie di bambù • 1 x stampo per il riso • 5 x bacchette di bambù • 1 x spatola per il riso • 1 x paletta per il riso 	
Materiale della lama del coltello	Cinese 3Cr13, levigatura a lama singola, finitura a pietra, logo inciso, linea di levigatura con banda laser
Materiale dell'impugnatura del coltello	Acciaio inox 430, legno di frassino, con lucidatura opaca
Durezza della lama	52-54 HRC

Nota: coltelli con impugnature di legno o prodotti in bambù non devono essere puliti in lavastoviglie. Tutti i coltelli sono adatti all'uso alimentare secondo LFGB (codice tedesco su alimenti e mangimi).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Nota: non pulire i coltelli in lavastoviglie. I detersivi e i prodotti chimici utilizzati intaccano il metallo e lasciano macchie. 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 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 detersivi 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