



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



Vous avez le choix d'utiliser soit le Nakirri ou le Santoku. Le Nakirri permettra d'éplucher des légumes et fruits de grandes tailles grâce à sa lame imposante. Le Santoku pourra aussi être utilisé pour éplucher et émincer vos fruits et légumes.

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.
- **Ce couteau est aiguisé et tranchant ; il n'est pas prévu pour être utilisé 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 ce couteau.**
- **N'utilisez pas ce couteau pour des os ou des aliments congelés.**

2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation et immédiatement après chaque nouvelle utilisation, nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Puis séchez soigneusement le couteau 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.
- Ce couteau ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.
- Ranger le couteau dans la boîte fournie après l'avoir nettoyé 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 selon la tradition japonaise. Dans tous les cas, vous reportez strictement aux instructions fournies avec le bâton d'affutage, la pierre à aiguiser ou l'aiguiser électrique que vous utilisez.

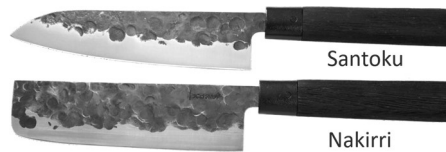
4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Matières : lame en acier japonais 58 HRC* / manche en palissandre africain

*Mesure et test de dureté de l'acier (Mesure Rockwell)



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



Sie haben die Wahl zwischen dem Nakirri oder dem Santoku. Dank seiner imposanten Klinge schält der Nakirri große Gemüse- und Obstsorten. Santoku kann auch zum Schälen und Zerkleinern von Obst und Gemüse verwendet werden.

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.
- Das Messer nach dem Reinigen in der mitgelieferten Box aufbewahren, um Verletzungen und verhindern und um die Klinge nicht zu beschädigen

3. SCHLEIFEN

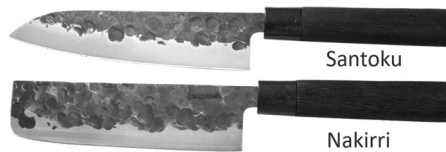
Es wird empfohlen einen Schleifstab bzw. einen japanischen Wetzstein oder einen elektrischen Schleifstein zur Wartung Ihrer Messer zu verwenden. Richten Sie sich auf jeden Fall nach den mit den Schleifmitteln gelieferten Anleitungen.

4. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Materialien: Japanische 58 HRC * Stahlklinge / Griff aus afrikanischem Palisander
- * Messung und Prüfung der Stahlhärte (Rockwell-Messung)



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



Je hebt de keuze tussen de Nakirri of de Santoku. Dankzij het imposante mes kan de Nakirri grote groenten en fruit schillen. Santoku kan ook worden gebruikt om je groenten en fruit te schillen en fijn te hakken.

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.
- Berg het mes na reiniging op in zijn doos, om u niet te verwonden en het mes niet 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.

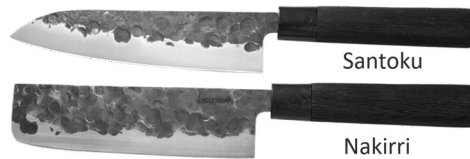
4. TECHNISCHE KENMERKEN

- Materialen: Japans 58 HRC * stalen lemmet / handvat van Afrikaans palissander

* Staalhardheidsmeting en test (Rockwell-meting)



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



You have the choice of using either the Nakirri or the Santoku. The Nakirri will be able to peel large vegetables and fruits thanks to its imposing blade. Santoku can also be used to peel and mince your fruits and vegetables.

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
- The knife blade has to be cleaned and placed in his box to avoid a hard object collision damage the blade or to avoid injury .

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: Japanese 58 HRC * steel blade / wenge wood handle
- * Steel hardness measurement and test (Rockwell measurement)



Attenzione: Prima di utilizzare lo strumento, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e conservarlo per un uso futuro.



1. AVVERTENZA

- Non utilizzare taglieri in ceramica o vetro, ma solo in legno o plastica.
- **Fare attenzione, la lama è molto affilata e tagliente, usare con cautela per evitare di ferirsi.**
- Non esercitare una pressione laterale sulla lama; non cercare di piegarla. Un urto improvviso o anche una caduta da un'altezza ridotta possono danneggiarlo in modo irreversibile.
- **Questo coltello è affilato e tagliente; non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso di questo apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con questo coltello.**
- Non utilizzare questo coltello per tagliare ossa o prodotti congelati.

2. CURA E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo e subito dopo ogni utilizzo, pulire la lama con acqua calda e sapone. Quindi, asciugarla con un panno pulito e morbido. Fare attenzione durante la pulizia e l'asciugatura per evitare lesioni.
- Il coltello deve essere conservato in un luogo ventilato e privo di corrosione acida per preservare la sua funzione antiruggine; non deve essere lasciato troppo a lungo nel succo di pomodoro e nel fianco corrosivo, perché le macchie d'acqua, il grasso e i residui acidi nel coltello possono causare corrosione e ruggine.
- Non mettere in lavastoviglie
- La lama del coltello deve essere pulita e riposta nella sua scatola per evitare che un oggetto duro in collisione danneggi la lama o per evitare lesioni.

3. AFFILATURA

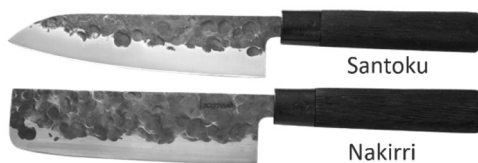
Per affilare la lama si consiglia di utilizzare un bastoncino o una pietra per affilare o un affilatore elettrico. In ogni caso, rispettare sempre il processo di affilatura fornito con il bastone o la pietra per affilare.

4. CARATTERISTICHE TECNICHE

- Materiali: Giapponese 58 HRC * lama in acciaio / manico in legno wengé
- * Misurazione e test della durezza dell'acciaio (misurazione Rockwell)



Advertencia: Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.



1. ADVERTENCIA

- No utilice tablas de cortar de cerámica o cristal, utilice únicamente tablas de cortar de madera o plástico.
- **Tenga cuidado, la cuchilla es muy afilada y cortante, utilícela con precaución para evitar autolesionarse.**
- No ejerza presión lateral sobre la cuchilla, no intente doblarla. Un golpe brusco, o incluso una caída desde poca altura pueden dañarla irreversiblemente.
- **Este cuchillo es afilado y cortante; no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o instruidas sobre el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con este cuchillo.**
- **No utilice este cuchillo para cortar huesos o productos congelados.**

2. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Antes del primer uso e inmediatamente después de cada uso, limpie la hoja con agua tibia y jabón. A continuación, séquela con un paño limpio y suave. Tenga cuidado al limpiarlo o secarlo para evitar lesiones.
- El cuchillo debe mantenerse en ventilado, sin corrosión ácida de lugar para ayudar a preservar su función anti-óxido, no se debe dejar en el jugo de tomate y el flanco corrosivo demasiado tiempo, porque las manchas de agua, grasa y residuos ácidos en el cuchillo puede causar corrosión y óxido.
- No meter en el lavavajillas
- La hoja del cuchillo tiene que ser limpiado y colocado en su caja para evitar un objeto duro colisión dañar la hoja o para evitar lesiones .

3. AFILAR

Se recomienda utilizar un afilador de varilla o piedra de afilar o un afilador eléctrico para afilar la hoja. De todas formas, respete siempre el proceso de afilado suministrado con su bastón o piedra de afilar.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Materiales: Japonés 58 HRC * hoja de acero / mango de madera wengué
- * Medición y test de dureza del acero (medición Rockwell)



Importé par / Importiert von / Geïmporteerd door / Imported by / Importato da / Importado por :

CAPTELEC, 59170 Croix - FRANCE

