



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



### 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.**

La lame de ce couteau est forgée à la main à partir d'acier et selon les anciennes traditions des fabricants de sabres Japonais. D'abord chauffée à haute température, mise en forme, recuite, martelée, coupée, trempée, affûtée, puis assemblée à sa poignée en palissandre, la lame est plus forte et résiste mieux à la rouille que tout autre couteau classique.

Le couteau est adapté pour le poisson, la viande, les légumes, aussi bien crus que cuits.

**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 reporter strictement aux instructions fournies avec le bâton d'affutage, la pierre à aiguiser ou l'aiguiser électrique que vous utilisez.



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



### 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.**

Die Klinge dieses Messers wird nach der langen Tradition der japanischen Säbelhersteller von Hand aus Stahl geschmiedet. Der Stahl wird zuerst glühend heiß erhitzt, dann geformt, gegläht, gehämmert, geschliffen, gehärtet und geschliffen und dann an den Palisandergriff montiert. Die Klinge ist härter und rostbeständiger als alle anderen klassischen Klingen.

Für Fisch, Fleisch und Gemüse, sowohl roh als auch gekocht geeignet.

**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.



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



### 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.**

Het stalen snijblad van dit mes is met de hand gesmeed volgens de eeuwenoude tradities van de Japanse sabelmakers. Het snijblad wordt eerst verhit aan hoge temperatuur, vormgegeven, uitgeglod, gehamerd, versneden, gehard, geslepen en vervolgens verenigd met de handgreep in palissander. Het snijblad is sterker en beter bestand tegen roest dan enig ander traditioneel mes.

Het mes is geschikt voor vis, vlees, groenten, zowel rauw als gekookt.

**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.



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



### 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.**

The blade of this knife is made by hand by professional master craftsman of the ancient heritage of ancient craftsmanship and strict legal knife maker. The procedure of knife is forged by high-temperature heating, shaping, annealing, rough knock, cutting, hardening, sharpening, and assembled with a rosewood handle which make the knife more sharp, and rust-proof.

The knife is suitable for fish, meat, vegetables, raw and cooked foods such as sliced, cut, shredded using hard objects should not be cut, do not use film, pry, cut or knock.

**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.



**Importé par / Importiert von / Geimporteerd door / Imported by :**  
CAPTELEC, 59170 Croix - FRANCE

