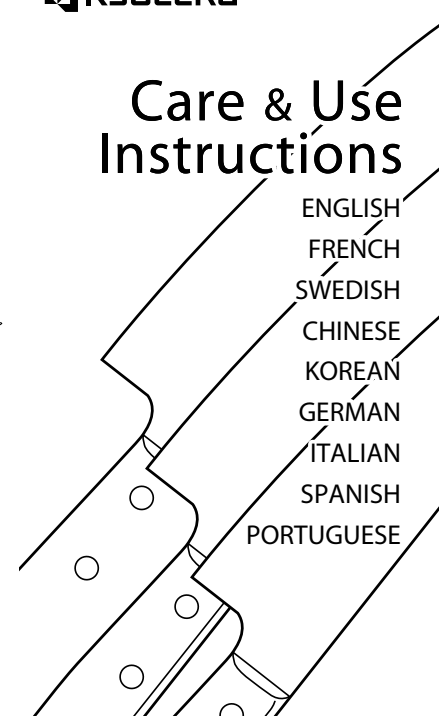




Care & Use Instructions

- ENGLISH
- FRENCH
- SWEDISH
- CHINESE
- KOREAN
- GERMAN
- ITALIAN
- SPANISH
- PORTUGUESE



European Headquarters:

KYOCERA Fin ceramics GmbH
Fritz-Müller-Strasse 27
73730 Esslingen / Germany

Tel.: +49 (0)711 - 93 93 40
E-Mail: apd@kyocera.de
www.kyocera.de

Contact Sales Office France:
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 30
www.kyocera.fr

Contact Sales Office UK:
Tel.: +44 (0)1276 69 34 50
www.kyocera.eu

Bitte vor dem ersten Gebrauch lesen und danach gut aufbewahren.

Dieses Messer wird Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten.

- Beim Gebrauch machen Sie bitte gerade Schnitte auf einem Schneidbrett.
- Spülen Sie es ab und wischen Sie es trocken.

Gebrauch

Ideal für exaktes Schneiden von Früchten, Gemüse oder Fleisch ohne Knochen.

Wir empfehlen Ihnen ein Schneidebrett aus Holz oder Plastik zu benutzen. Stein-, Glas-, Marmorbretter, Geschirr oder Kacheln reduzieren die Schärfe aller Messer, auch bei Keramik.

Verwenden Sie bitte ein Stahlmesser zum Hebeln, Hacken, Entbeinen oder Schneiden von Gefrorenem und Käse. Diese Anwendungen erfordern ein flexibles Material als Keramik.

Zu Ihrer Sicherheit wurde die Spitze der Klinge abgerundet.

Pflege

Bitte von Hand mit etwas Spülmittel waschen. Kyocera Messer mit Kunststoffgriffen sind Geschirrspülmaschinen geeignet. Bitte in das Besteck-Oberfach legen - ohne Kontakt zu anderen Geschirr- oder Besteckteilen. Kyocera Messer mit Holzgriffen sind NICHT Geschirrspülmaschinen geeignet.

Zur Entfernung von Verfärbungen, welche nicht durch normales Waschen beseitigt werden können, benutzen Sie bitte eine milde Bleichlösung.

Bitte vermeiden

Lassen Sie die Klinge nicht auf einen harten Untergrund fallen.

Verwenden Sie die Klingenspitze nicht als Schraubendreher.

Halten Sie die Klinge nicht in die offene Flamme (Keramik leitet Hitze).

Benutzen Sie die Klinge nicht um mit der flachen Seite Knoblauch oder andere Dinge zu zerdrücken.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einem anderen sicheren Ort auf. Wir empfehlen die Verwendung eines Kyocera-Klingenschutzes.

Bei Verwendung eines Messerblocks achten Sie bitte darauf, dass die Klinge nicht beschädigt wird.

Abnutzung

Alle Messer werden mit der Zeit stumpf. Eine weiche Klinge (Stahl) "rollt" zur Seite wenn sie stumpf wird. Harte Materialien (Karbonstahl) bleiben länger scharf, werden aber auch stumpf. Harte Materialien sind bei falschem Umgang empfindlicher und tendieren eher zum Ausbrechen als zum "Rollen."

Keramik ist von Anfang an sehr scharf und bleibt länger scharf als Stahl. Mit der Zeit werden Sie kleine Ausbrüche an der Klinge sehen. Das ist bei allen harten Materialien normal. Es bedeutet nicht, dass das Messer stumpf ist. Sie werden sehen, dass es trotzdem noch gut schneidet. Wenn die Schärfe Ihren Ansprüchen nicht mehr genügt, kann der autorisierte Kyocera-Service Ihr Messer wieder schärfen. Größere Ausbrüche oder eventuelle Beschädigungen können meistens auch auf diese Weise korrigiert werden.

PRIMA DI UTILIZZARE IL COLTELLO LEGGA ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI E LE CONSERVI

Questo coltello funzionerà per vari anni senza nessun problema se:

- Lo togliete dal supporto per coltelli o dal cassetto
- Lo utilizza per tagli diritti da eseguire su tagliere
- Lo lava e l'asciuga
- Lo rimette nel supporto per coltelli o nel cassetto dopo averlo utilizzato

USO

Ideale per tagliare frutta, verdure e carni senza osso

Il termine verdure e frutta è generico: non si possono elencare tutti i tipi di frutta o verdura sconsigliati, ma è tassativamente sconsigliato l'utilizzo su frutta e verdura dura (zucca, noci di cocco, ecc.)

Utilizzi sempre un tagliere di plastica o legno; eviti di tagliare su marmo, pietra, piatti o piastrelle

Per trinciare, separare e dissossare, così come per tagliare alimenti duri, congelati, pane con crosta e formaggi, utilizzi sempre i suoi coltelli tradizionali in acciaio. Questi tipi di taglio richiedono flessione e torsione e, per questo motivo, conviene utilizzare un materiale più flessibile rispetto alla ceramica.

Per la sua protezione, la punta e la base della lama non sono affilate

PULIZIA

Lavare a mano con acqua e detersivo per piatti.

I coltelli in ceramica Kyocera con manico in plastica possono essere messi in lavastoviglie. Vanno riposti nel vano dedicato a mestoli e piccoli accessori nel cestello superiore, evitando il contatto con altri utensili in metallo. I coltelli in ceramica Kyocera con manico in legno non possono essere lavati in lavastoviglie.

Nel caso si producessero scolorimenti che non scompaiono con la normale pulizia, lavi la lama (non l'impugnatura) con una leggera soluzione a base di candeggina.

EVITARE

Non lasciare cadere su superfici dure.

Non utilizzare la punta come punto di rotazione, l'estremità affilata potrebbe penetrare nel tagliere, bloccarsi e rompersi

Non esporre la lama alla fiamma diretta (la ceramica è un conduttore di calore)

Non utilizzare la parte laterale della lama per schiacciare aglio o altri alimenti.

CONSERVAZIONE

Lo collochi in un supporto per coltelli, un fodero o un cassetto.

Quando colloca o toglie il coltello dal supporto, faccia attenzione a non danneggiare la punta della lama.

USURA

Con il trascorrere del tempo tutti i coltelli perdono l'affilatura. Un lama di metallo dolce (acciaio inossidabile) "slitta" quando perde l'affilatura. I metalli più duri (come l'acciaio con carbonio) rimangono affilati più tempo, però perdono l'affilatura in modo diverso. I materiali più duri, invece di "slittare", tendono a scheggiarsi leggermente.

All'inizio la ceramica è più affilata e rimane affilata per più tempo. Con il trascorrere del tempo possono prodursi delle piccole incisioni sul filo della lama. Si tratta del processo normale per il quale perdono l'affilatura tutte le lame in materiale duro. Nonostante la loro apparenza, l'esistenza di piccole incisioni non significa necessariamente che il coltello non sia affilato. Potrà constatare che funziona perfettamente durante un periodo di tempo prolungato. Quando il rendimento del coltello non sarà più quello desiderato, il processo di affilatura Kyocera farà sì che il suo coltello torni ad avere un lama ben affilata. È possibile che le incisioni più profonde e una punta rotta si possano risolvere grazie alla nuova affilatura.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL CUCHILLO Y CONSERVELAS

Este cuchillo funcionará durante varios años sin problema alguno si:

- Lo retira del soporte para cuchillos o de la bandeja
- Haga siempre los cortes rectos sobre la tabla
- Lo lava y lo seca
- Lo vuelve a colocar en el soporte para cuchillos o la bandeja después de utilizarlo

USO

Ideal para cortar frutas, verduras y carnes deshuesadas

Utilice siempre una tabla de cortar de plástico o madera; evite cortar sobre mármol, piedra, platos o azulejos

Utilice sus cuchillos tradicionales de acero para trincar, separar y deshuesar así como para cortar alimentos congelados y quesos. Estos usos requieren flexión y torsión, y por ello conviene utilizar un material más flexible que la cerámica.

Para su protección, la punta y la base de la hoja se han sometido a un desafilado de seguridad.

LIMPIEZA

Lavar a mano con agua y detergente para platos.

Los cuchillos de cerámica Kyocera con el mango de plástico son aptos para el lavavajillas Póngalos en la bandeja específica para los cubiertos evitando el contacto con otros utensilios metálicos. Los cuchillos de cerámica de Kyocera con mango de madera NO son aptos para el lavavajillas.

En caso de que se produzcan decoloraciones que no desaparecen con la limpieza habitual, lave la hoja (no la empuñadura) con una solución de lejía suave.

EVITAR

No dejar caer sobre superficies duras.

No utilizar la punta como punto de rotación; el extremo afilado podría penetrar en la tabla de cortar, bloquearse y quebrarse

No exponer la hoja directamente a una llama (la cerámica es un conductor de calor)

No utilizar la parte lateral de la hoja para machacar ajo u otros elementos.

ALMACENAMIENTO

Coloque en un soporte para cuchillos, una funda o una bandeja.

Tenga precaución de no dañar la punta de la hoja cuando coloque el cuchillo en el soporte para cuchillos o cuando lo retire de éste.

DESGASTE

Todos los cuchillos se desafilan con el tiempo. Una hoja de metal dulce (acero inoxidable) "rueda" cuando se desafilan. Los metales más duros (tales como aceros con carbono) permanecen afilados más tiempo, pero se desafilan de forma diferente. Los materiales más duros tienen tendencia a astillarse ligeramente en vez de "rodar".

La cerámica está más afilada al principio —y permanece afilada durante más tiempo—. Con el tiempo, tal vez podrá notar pequeñas muescas en el filo de la hoja. Se trata del proceso normal por el cual se desafilan todas las hojas de materiales duros. A pesar de su apariencia, la existencia de pequeñas muescas no significa necesariamente que el cuchillo esté desafilado. Podrá constatar que funciona perfectamente durante un periodo de tiempo prolongado. Cuando el cuchillo no tenga el rendimiento que desea, el proceso de afilado de Kyocera hará que su cuchillo vuelva a tener una hoja afilada. Es posible que las muescas más importantes y una punta quebrada también se corrijan gracias al nuevo afilado.

POR FAVOR, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR E GUARDE-AS

Esta faca lhe concederá vários anos de uso sem problemas se você:

- Remover do cepo ou baihna
- Usar para cortes retos sobre uma tábua de cortar
- Lavar e secar
- Guardar novamente no cepo ou baihna

USO

Ideal para cortes retos de frutas, vegetais e carnes desossadas.

Sempre use sobre uma tábua de cortar de plástico ou madeira. Evite cortar sobre mármore, pedra, vidro, prato ou azulejo.

Utilize suas facas convencionais de aço para entalhar, espetar, desossar e cortar alimentos congelados.

Essas aplicações envolvem torção e flexão da lâmina, que requerem um material mais flexível que a cerâmica.

Para sua proteção, a ponta e a guarda da faca são embotadas (não afiadas).

CUIDADOS

Lavar à mão com detergente líquido.

As facas de cerâmica Kyocera que possuem cabos de plástico podem ser lavadas em máquinas de lavar louças, desde que alojadas na parte superior do porta louças. As facas de cerâmica Kyocera que possuem cabos de madeira NÃO devem ser lavadas em máquinas de lavar louças.

Para manchas que não saem na lavagem normal, limpe a lâmina apenas (não o cabo) com uma solução alvejante suave.

EVITAR

Derrubar em superfícies duras.

Utilizar a ponta como ponto de rotação; a ponta pode cravar na tábua de cortar, prender e quebrar.

Expor a lâmina diretamente à chama (a cerâmica conduz calor).

Utilizar a lâmina para esmagar alho ou outros alimentos.

ARMAZENAMENTO

Guardar em um cepo, baihna ou bandeja.

Tomar cuidado ao guardar e remover a faca do cepo para evitar danificar a ponta.

DESGASTE

Todas as facas perdem o corte com o tempo. Uma lamina de metal (aço inoxidável) "enrola" conforme perde o corte. Metais mais duros (como aço alto carbono) mantêm o fio por mais tempo, mas perdem o corte de outra maneira. Materiais mais duros cedem menos e tendem a lascas levemente ao invés de enrolar.

A cerâmica já é mais afiada – e permanece afiada por mais tempo. No devido tempo, você notará micro lascamentos no fio de corte da lâmina. Este é o processo normal pelo qual qualquer lâmina de material duro perde o corte. Apesar da aparência, a existência de micro-lascas não significa necessariamente que a lâmina está sem corte. Você notará o bom desempenho por algum tempo ainda. Quando a faca já não estiver cortando conforme o seu gosto, o processo de reafiação da Kyocera restabelecerá um novo fio de corte. Lascas maiores e pontas quebradas também podem ser corrigidas.



