

Michel BRAS

取り扱い上の注意

- 平らな安定した場所で使用してください。
- 包丁は記載された番号に対応した箇所に収納してください。異なった箇所に収納すると破損する恐れがあります。
- 高いところから落とすなどの急激な衝撃を与えないでください。破損する原因になります。
- 火のそばに放置したり、鍋・フライパンなどの熱い物が触れないようにしてください。
- 先端が鋭利なものを接触させないでください。表面に傷がつく恐れがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機の使用や丸洗いをしないでください。他の食器の汚れを吸着したり、変形の原因になります。
- 直射日光の当たる場所、ストーブなどの炎、エアコンや温風ヒーターなど乾燥した空気の吹き出し口付近では使用しないでください。木地の反り、歪み、割れ、変色の原因となります。

お手入れ方法

- 日常のお手入れは、やわらかい綿布で、から拭きをするか、ぬるま湯に浸してよく絞った綿布で拭いて下さい。水や油汚れはすぐに拭き取るよう、お心がけ下さい。合成洗剤、シンナー、ベンジン等は使用しないでください。

Safety Instructions

- Use the knife block on a stable surface.
- Slide each knife into the slot allotted to it to avoid damaging the block.
- Avoid dropping the block or exposing it to violent shocks.
- The block should never be exposed to direct heat nor come into contact with objects at high temperature such as hot pots and pans.
- Do not allow the surface to come into contact with pointed objects as these may damage it.
- Never wash nor dry the knife block in a dishwasher and never wash it in water to avoid damage and food residue from other plates and cutlery adhering to it.
- Do not use under direct sunlight, near flames, near a source of dry air such as an air conditioner or a heater, as the wood may become warped, distorted, cracked or discolored.

Maintenance

- For regular care, wipe it with a dry soft cotton cloth or a warm humid cotton cloth. Oil and water stains should be wiped off immediately. Never use synthetic detergent, paint thinner or benzene to clean the knife block.

Precautions d'emploi

- Utiliser le bloc à couteaux sur un support stable.
- Ranger chaque couteau dans l'ouverture correspondant à son numéro afin d'éviter tout risque de détérioration.
- Eviter les chutes et tout choc violent qui pourrait abimer le bloc.
- Eviter de l'exposer à la chaleur directe, ou de le mettre en contact avec des objets à température élevée comme casseroles et poêles.
- Eviter que la surface n'entre en contact avec des objets pointus, susceptibles de l'altérer.
- Ne pas laver, ni sécher le bloc à couteaux dans un lave-vaisselle, ni le laver à grande eau pour éviter tout risque d'altération ou que la saleté provenant d'autres couverts ne colle au bloc.
- Ne pas l'exposer directement au soleil, ni près d'un feu, ni près d'une source d'air sec comme un climatiseur ou un chauffage susceptibles de le déformer, de le fissurer ou de le décolorer.

Conseil d'entretien

- Pour l'entretien quotidien, essuyer à sec avec un tissu de coton souple, ou bien avec un tissu humidifié dans de l'eau tiède puis bien essoré. Les taches d'huile et d'eau doivent être nettoyées immédiatement.
Ne pas utiliser de détergents synthétiques, ni de diluants, ni de savons à la benzine pour nettoyer le bloc.

Меры безопасности

- Блок для ножей должен располагаться на стабильной и ровной поверхности.
- Размещайте ножи в предусмотренные для каждого размера прорези, чтобы избежать повреждения блока.
- Избегайте падения и ударов.
- Не располагайте блок для ножей в непосредственной близости от источника высокой температуры, избегайте его непосредственного контакта с горячими предметами, такими как горячие кастрюли или сковороды.
- Избегайте контакта блока с острыми предметами, они могут повредить его поверхность.
- Запрещается мыть и сушить блок для ножей в посудомоечной машине. Вода и остатки пищи могут нанести непоправимый вред внешнему виду и функциональности блока.
- Расположите блок для ножей в месте, защищённом от попадания прямых солнечных лучей, источников тепла или кондиционеров: дерево может изменить цвет, потрескаться и деформироваться.

Рекомендации по уходу

- Для поддержания блока для ножей в чистом виде достаточно протирать его сухим или слегка влажным хлопчатобумажным полотенцем. Пятна от воды и масла удаляйте немедленно.
Запрещается использовать для ухода химические чистящие вещества, растворители или бензол.

Sicherheitsanweisungen

- Lagern und nutzen Sie den Messerblock auf einer stabilen Oberfläche.
- Schieben Sie jedes Messer in den passenden Schlitz, damit der Block nicht beschädigt wird.
- Vermeiden Sie es, den Block fallen zu lassen oder ihn heftigen Stößen auszusetzen.
- Der Block sollte nie direkter Hitze ausgesetzt werden und nicht mit Objekten mit hohen Temperaturen wie heiße Töpfe und Pfannen in Kontakt kommen.
- Halten Sie die Oberfläche fern von spitzen Gegenständen, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Nicht spülmaschinengeeignet. Bitte vermeiden Sie es den Messerblock in einer Spüle mit anderen Gegenständen zu reinigen, da er ansonsten beschädigt werden kann und oder Speisereste an ihm haften bleiben können.
- Nicht der direkten Sonnenstrahlung aussetzen oder in der Nähe von offenem Feuer. Vermeiden Sie das Aufbewahren in der Nähe von trockener Luft, wie zum Beispiel einer Heizung oder einer Klimaanlage, dies kann dazu führen, dass sich das Holz verzieht, oder dass es bricht oder verfärbt.

Wartung

- Für die regelmäßige Pflege wischen Sie den Messerblock mit einem trockenen, weichen Baumwolltuch oder einem warmen, feuchten Baumwolltuch ab. Öl- und Wasserflecken sollten sofort abgewischt werden. Verwenden Sie niemals synthetische Reinigungsmittel, Farbverdünner oder Waschbenzin, um den Messerblock zu reinigen.

Michel BRAS Block Type 〇〇

BK-0015

Material: Wood

Made in Japan



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

Tel: 0120 - 016 - 410

<http://www.kai-group.com>

kai corporation

3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8586 Japan

Tel: +81 (0) 3 3866 3741

Fax: +81 (0) 3 3864 1439

www.kai-group.com/e

kai U.S.A. ltd.

18600 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.

Tel: +1 503 682 1966

Fax: +1 503 682 7168

www.kaiusaltld.com

kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany

Tel: +49 (0) 212 23 23 80

Fax: +49 (0) 212 23 23 899

www.kai-europe.com

kai France sarl

62, Boulevard Garibaldi, 75015, Paris, France

Tel: +33 (0) 9 73 87 36 80

Fax: +33 (0) 1 42 72 80 41

www.kai-europe.com