



Michel BRAS



1



2



3

ご使用前に

この度は「Michel BRAS」Quotidien（コティディアン）をお買い求めいただきまして、ありがとうございます。

ご使用に際しては、「ご使用前に」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

詳しいお手入れ方法、研ぎ方等につきましては、ウェブサイト（www.braskai.net）でご案内しております。

△ 注意：刃物ですので、取扱や保管には十分ご注意ください。

取り扱い上の注意

- 調理の目的以外には使用しないでください。
- 破損または変形した場合には使用しないでください。
- 洗う時には刃先に十分注意してください。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 硬い食品を切り分ける時など、包丁の背を手で強く押さえる時は、背に布を当てるなどして調理してください。
- 魚の骨やカニ殻、冷凍食品などの硬いものを切る際には使用しないでください。
- 金属や石などの硬いものの上では使用しないでください。
- 切り込んで左右にひねったり、衝撃を伴う使用は避けてください。刃の欠け、折れ、割れ、曲がりの原因になります。
- お子様には大人が使い方を教えてください。
- 刃体を直接火であぶったり、近づけたりしないでください。刃の変質や破損の原因になります。
- 火のそばに置かないでください。柄が変形したり、こげる原因になります。
- 新品時、柄より薬品臭がすることがありますが、人体には無害です。使用と共に薄れてきます。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。刃のさびや柄が変質する原因になります。

お手入れ方法

- 初めて使用する時は食器用洗剤でよく洗ってください。
- 包丁に汚れや水分が残るとさびが発生します。使用後は汚れを落とし、水分をよく拭き取って乾燥させてください。
- 包丁に付着した汚れは、ぬるま湯を使って洗うと落ちやすくなります。また、洗浄後に熱いお湯をかけてから水気を拭き取ると、乾燥が早くなります。
- 漂白剤に浸けたり、かけたりしないでください。さびや変質の原因になります。
- ナイロン不織布や金属タワシ、クレンザーなどの研磨材が付いたもので刃体を擦らないでください。コーティングが傷ついたり、刃先を傷める場合があります。
- 切れ味よくお使いいただくため、定期的に（月に1～2回程度）研ぐことをおすすめします。
- 研ぐ時は砥石に対して刃体を約15°程度に保ち、前後にゆっくり動かしてください。包丁を倒し過ぎると、刃面のコーティングを傷つける恐れがあります。
- 刃先がさびた時は上記の方法で研いでください。

品質表示

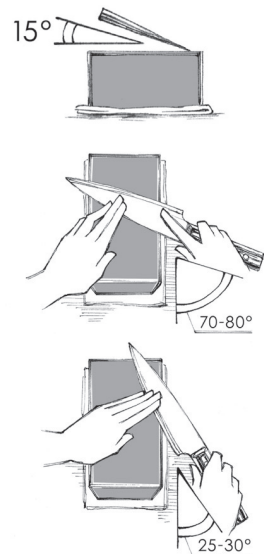
刃：ハイカーボン MV ステンレス刃物鋼

鋳：ステンレススチール

柄：積層強化木

刃体表面：チタンコーティング 日本製

*本製品の無償研ぎ直しサービスは
行っておりません。



Before the first use

Thank you for purchasing "Michel BRAS" Quotidien.

Please read the following instructions carefully to ensure correct use.

Further details about maintenance tips and knife sharpening hints can be found on our website (www.braskai.net).

⚠ Note : for your own safety, use caution when handling and storing blades.

Instructions and directions for use

- Only use to prepare food.
- Do not use if damaged or deformed.
- Be cautious with the edge of the blade when washing.
- Store in a safe place, out of reach of babies and infants.
- If you need to apply pressure on the back of the knife to cut through hard food, put a folded cloth under your hand for protection.
- Do not use to cut hard items such as fish bones, crab shell, or frozen food.
- Do not use on hard surface made of metal or stone.
- Do not use twisting motion on the knife while cutting and avoid causing shocks: such acts may cause the blade to fold, crack, bend, or the edge of the blade to chip.
- An adult should always supervise a child using the knife and teach proper use.
- Do not place the blade directly over or close to a fire: the blade may become warped or damaged.
- Do not leave near a source of fire: the handle may become altered or burnt.
- When brand new, the handle may smell of chemicals but this is harmless. The smell will gradually fade and disappear over use.
- The knife is not dishwasher-safe. Washing in a dishwasher may cause rust on the blade and alteration to the handle.

How to care

- Wash thoroughly with detergent before the first use.
- Dirt and moisture left on the blade cause rust. Wash and wipe dry after use.
- Dirt stuck on the blade is easily cleaned with lukewarm water. A final rinse in hot water helps the blade dry quickly.
- Do not apply or soak in bleach as it will cause rust and alteration to the knife.
- Do not rub the blade with synthetic cloth, metallic sponge, or abrasives to avoid damage to the coating and the edge of the blade.
- Regular knife sharpening (once or twice a month) is recommended to keep a sharp cutting edge.
- To sharpen the blade, move the knife back and forth while keeping an angle of about 15° between the blade and the whetstone. There is a risk of damaging the coating on the blade surface if the knife is too inclined towards the whetstone.
- If the edge of the blade becomes rusted, use the above mentioned method and sharpen the blade.

Materials

Blade: high carbon MV stainless cutlery steel

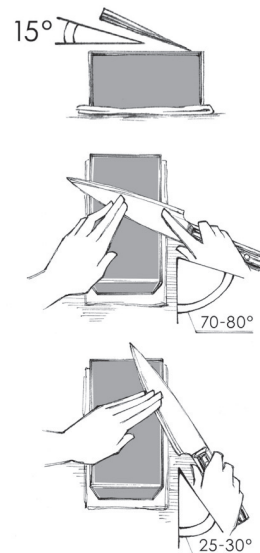
Rivets: stainless steel

Handle: reinforced laminated wood

Blade surface: titan coating

Made in Japan

*We do not offer complimentary knife sharpening service on this product.



Conseils avant utilisation

Nous vous remercions d'avoir choisi Quotidien de la gamme « Michel BRAS ».

Veuillez lire les précautions d'emploi avec attention avant tout usage.

Pour plus de précisions sur l'entretien et l'affûtage du couteau, veuillez consulter le site web (www.braskai.net).

⚠ Attention: Soyez particulièrement prudents dans la manipulation et le rangement des couteaux.

Précautions d'emploi

- Ne pas utiliser ce couteau à d'autres fins que la cuisine.
- Cesser toute utilisation en cas de déformation ou d'endommagement.
- Lors du nettoyage, manier la pointe de la lame avec prudence.
- Conserver le couteau dans un endroit sûr, et hors de portée des enfants en bas âge.
- Lors de la préparation de produits à consistance dure, qui demandent une certaine force, appliquer un torchon sur le dos de la lame.
- Ne pas trancher d'arête de poisson ni de carapace de crabe ni de produit surgelé.
- Ne pas utiliser le couteau sur des surfaces rigides comme du métal ou de la pierre.
- Eviter de tordre le couteau d'un côté ou de l'autre, ou de lui faire subir de choc. Ceci pourrait soit endommager, soit briser ou fendre la lame, ou tordre son extrémité.
- En cas d'utilisation par un enfant, un adulte devra lui en instruire la manipulation.
- Ne pas exposer la lame au feu, ni l'en approcher, pour éviter de l'endommager.
- Maintenir à l'écart du feu afin d'éviter de déformer ou de brûler le manche.
- Lorsqu'il est encore neuf, le manche peut dégager une odeur de produit chimique, mais celui-ci est inoffensif et se dissipera avec l'usage.
- Ne pas laver le couteau en lave-vaisselle, ni en machine à sécher la vaisselle.

Précautions d'entretien

- Lors de la première utilisation, bien laver le couteau avec un savon liquide de vaisselle.
 - Toute trace de résidu et d'humidité causerait de l'oxydation.
- Bien le nettoyer après chaque usage, et bien essuyer toute trace d'humidité.
- Laver à l'eau tiède facilite le nettoyage des taches sur la lame. Verser de l'eau chaude en dernier puis essuyer avec un chiffon sec permet de le sécher plus rapidement.
 - Ne pas utiliser de produit à base de chlore comme l'eau de Javel, pour éviter toute oxydation.
 - Eviter les lavettes en nylon ou en métal ainsi que les poudres à récurer qui abîmeraient le revêtement et la pointe de la lame.
 - Afin de maintenir son tranchant, nous recommandons d'affûter le couteau régulièrement (1 à 2 fois par mois).
 - Pour affûter, maintenir la lame à un angle de 15 degrés par rapport à la surface de la pierre, et effectuer un lent mouvement de va-et-vient. En l'inclinant trop le revêtement de la lame pourrait être endommagé.
 - En cas d'oxydation de la pointe de la lame, l'affûter comme indiqué ci-dessus.

■ Descriptif

Lame: acier inox MV à haute teneur en carbone

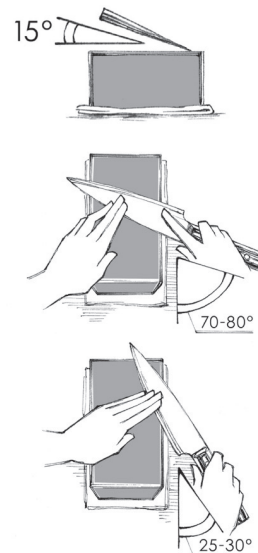
Rivet: acier inox

Manche: bois renforcé

Surface de la lame: revêtement au titane

Fabriqués au Japon

*Aucun service de affûtage gratuit n'est offert pour ce couteau.



Мы благодарим вас за выбор серии Quotidien из гаммы продукции Мишель БРАС.

Внимательно прочитайте инструкцию по соблюдению мер предосторожности перед началом эксплуатации продукции.

Подробные детали поддержания ножей в должном состоянии и их натачивания вы можете найти на нашей интернет-странице (www.braskai.net).

⚠ Внимание: будьте особенно осторожны при обращении с ножами и их хранении.

Инструкция по эксплуатации

- Не используйте данные ножи в каких-либо иных целях, помимо кухонных работ.
- Немедленно прекратите использование ножа в случае его деформации или повреждения.
- Во время очищения и мытья лезвия будьте предельно осторожны, чтобы случайно не пораниться его острым кончиком.
- Храните ножи в безопасном месте, недоступном для детей младшего возраста.
- При обработке продуктов питания особо плотной консистенции, требующих применения определённой физической силы, опирайтесь на спинку ножа, предварительно положив на неё кухонное полотенце.
- Не используйте данные ножи ни для рубки рыбных костей, ни крабовых панцирей, ни замороженных продуктов.
- Не используйте ножи на поверхностях повышенной жёсткости, таких как металл или камень.
- Избегайте сгибать лезвие из стороны в сторону или подвергать его каким-либо шокным воздействиям. Это может повредить, сломать или расщепить лезвие, а также погнуть его кончик.
- В случае использования ножа ребёнком, взрослый обязательно должен инструктировать его, как обращаться с ножом.
- Не подвергайте лезвие воздействию открытого огня и даже не приближайте к нему во избежание повреждения лезвия.
- Не оставляйте нож около источника огня во избежание повреждения лезвия.
- Первое время ручка ножа может издавать характерный запах химического вещества, но это вещество не представляет собой никакого вреда, а запах исчезает по мере эксплуатации.
- Не мойте ножи в посудомоечной машине, не сушите их в автоматической сушилке для посуды.

Инструкция по уходу

- Перед первым использованием хорошо вымойте нож с помощью губки и жидкого средства для мытья посуды.
- Все остатки обрабатываемых продуктов и следы влажности на лезвии могут вызвать образование ржавчины. Тщательно очищайте и мойте лезвие после каждого употребления и вытирайте с него малейшие следы влажности.
- Мытьё ножей в теплой воде способствует удалению водных пятен с лезвия. Облейте уже чистое лезвие горячей водой и сразу же вытрите его сухой тканью, что способствует более быстрому испарению влаги с поверхности лезвия.
- Не используйте моющие средства на базе хлора, такие как «хлорка», во избежание образования ржавчины.
- Избегайте применения губок и щёток для мытья посуды из стальной шерсти, а также применения абразивных чистящих средств, которые могут повредить титановое покрытие лезвия и его кончик.
- Для сохранения неизменными высоких режущих качеств лезвий мы рекомендуем вам регулярно натачивать ножи (1-2 раза в месяц).
- При натачивании лезвия держите его под углом в 15° по отношению к поверхности точильного камня и производите заточку медленными поступательно-обратными движениями. При меньшем угле наклона возникает риск повредить титановое покрытие лезвия.
- В случае образования ржавчины на кончике лезвия заточите его, как описано выше.

■ Спецификация

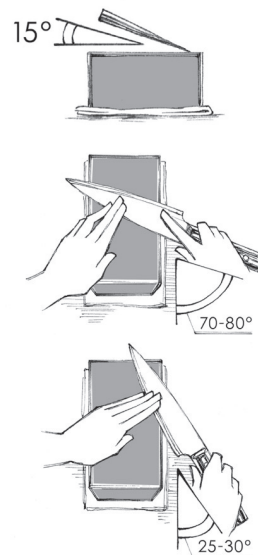
Лезвие: нержавеющая сталь марки MV с высоким содержанием углерода

Заклёпки: нержавеющая сталь

Ручка: дерево, укрепленное синтетической смолой

Поверхность лезвия: титановое покрытие
Сделано в Японии

*Услуга «бесплатная заточка» не применяется к данной серии ножей.



Hinweise zur Benutzung

Wir bedanken uns, dass Sie das Quotidien aus der Serie „Michel BRAS“ gewählt haben.

Bitte lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch durch.

Für genauere Pflegeempfehlungen zur Schärfung des Messer sehen Sie bitte auf unserer Webseite nach (www.braskai.net).

⚠ Achtung: Seien Sie besonders vorsichtig in der Handhabung und beim Verstauen von Messern.

Verwenden Sie diese Messer nicht für andere Zwecke als für die Küche.

- Verwenden Sie es nicht, wenn es zerbrochen oder verbogen wurde.
- Während der Reinigung seien Sie vorsichtig mit der Klinge.
- Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort, wo Kinder und Kleinkinder es nicht erreichen können.
- Wenn Sie fest auf die Rückseite des Messers drücken müssen, um zum Beispiel harte Lebensmittel zu hacken, legen Sie zum Schutz ein Tuch auf die Rückseite.
- Schneiden Sie keine Fischgräten, Krabbenpanzer und auch keine tiefgefrorenen Produkte.
- Verwenden Sie das Messer nicht auf sehr harten Materialien wie Metall oder Stein.
- Vermeiden Sie das Messer auf der einen oder anderen Seite zu verbiegen oder es einem Schock auszusetzen. Andernfalls kann die Klinge zerstückelt, gebrochen oder gespalten werden, und die Spitze kann sich verbiegen.
- Sollte ein Kind mit dem Messer arbeiten, muss ein Erwachsener ihm den Umgang damit erklären.
- Setzen Sie die Klinge weder einer Flamme aus oder halten Sie nahe daran. Beides kann der Klinge schaden.
- Halten Sie die Klinge entfernt vom Feuer, damit der Griff nicht anbrennt.
- Wenn das Messer neu ist, kann von dem Griff ein eigentümlicher Geruch ausgehen, aber er ist harmlos und verflüchtigt sich bei weiterem Gebrauch.
- Legen Sie das Messer nicht in die Spülmaschine oder in den Geschirrtrockner.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Pflege

- Wenn Sie das Messer zum ersten Mal verwenden, waschen Sie es gründlich mit einem Reinigungsmittel und einem Schwamm, und dann spülen Sie es ab.
- Jede Spur von Resten oder Feuchtigkeit kann Oxydation bewirken. Reinigen Sie das Messer daher gründlich nach jeder Nutzung und entfernen Sie jede Spur von Feuchtigkeit.
- Das Abspülen mit warmen Wasser und flüssigem Spülmittel erleichtert die Reinigung von Flecken auf der Klinge. Spülen sie zuletzt das Messer mit heißem Wasser ab und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab. Die Feuchtigkeit verflüchtigt sich sofort.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Mittel auf Chlorbasis oder Bleichmittel, um Oxydation zu vermeiden.
- Waschen Sie die Klinge mit einem weichen Schwamm und vermeiden Sie metallbeschichtete Schwämme ebenso wie Reinigungspulver, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Um die Schärfe der Klinge aufrechtzuerhalten, empfehlen wir das Messer regelmäßig (ein- bis zweimal pro Monat) zu schärfen.
- Beim Schärfen halten Sie die Klinge in einem 15-Grad-Winkel zum Schleifstein. Ziehen Sie das Messer langsam hin und her. Wenn das Messer zu stark geneigt wird, kann die Beschichtung der Klinge beschädigt werden.
- Sollte die Schnittkante des Messers oxydieren, schärfen Sie die Klinge wie gerade beschrieben.

■ Beschreibung

Klinge: Inox Stahl MV mit einem hohen Anteil an Carbon

Niete: Inox Stahl

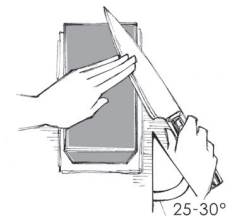
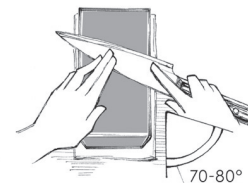
Griff: verstärktes Holz

Oberfläche der Klinge:

Beschichtung aus Titan

Hergestellt in Japan

*Ein kostenloser Service zum Schärfen des Messers wird nicht angeboten.



Consigli prima dell'uso

La ringraziamo per avere scelto un prodotto « Michel BRAS ».

La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima dell'uso.

Per maggiori informazioni sulla manutenzione e l'affilatura del coltello, La preghiamo di consultare il sito web (www.braskai.net).

⚠ Attenzione: Siate molto prudenti durante la pulizia e l'utilizzo dei coltelli.

Precauzioni d'uso

- Questo coltello è destinato ad essere usato per preparazioni culinarie. Non usare per altri scopi.
- Non usare il prodotto se rovinato o deformato.
- Pulire il prodotto maneggiando la punta della lama con cautela.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Quando il prodotto viene usato su cibi duri che necessitano una forte pressione, porre uno strofinaccio sul dorso della lama.
- Non usare il prodotto su lische di pesce o gusci di crostacei.
- Non usare il coltello su superfici dure come metallo o pietra.
- Non torcere il coltello, non sottoporlo ad alcun tipo di shock. Si rischierebbe di rovinare, di spezzare o di crepare la lama o la sua estremità.
- Se il prodotto viene usato da un bambino, dovrà essere assistito da un adulto.
- Non esporre o avvicinare la lama a fonti di calore per non rovinarla.
- Mantenere lontano dal fuoco, il manico potrebbe bruciarsi.
- Quando il prodotto è ancora nuovo, potrebbe emanare dal manico un odore chimico. Tale odore è inoffensivo e sparirà con l'uso.
- Prodotto non adatto né alla lavastoviglie né all'asciugatrice per stoviglie.

Manutenzione

- Prima del primo utilizzo, lavare il coltello con detergente per piatti.
- Residui e tracce di umidità dopo il lavaggio possono causare l'ossidazione della lama. Lavare ed asciugare con cura dopo ogni uso.
- Lavare in acqua tiepida per eliminare eventuali macchie sulla lama. A fine lavaggio, versare dell'acqua calda sulla lama ed asciugare con un panno asciutto.
- È altamente sconsigliato l'uso di candeggianti clorici che potrebbero causare l'ossidazione della lama.
- L'impiego di polvere abrasiva o di pagliette metalliche può scalfire il rivestimento e rovinare la punta della lama.
- È consigliata l'affilatura regolare della lama (1 o 2 volte al mese).
- Durante l'affilatura, l'angolo tra la lama e la pietra deve essere di 15 gradi. Effettuare ripetuti movimenti avanti e indietro. Non inclinare eccessivamente per evitare di rovinare il rivestimento della lama come indicato sopra.

Descrizione

Lama: acciaio inossidabile MV

ad alto tenore di carbonio

Rivetto: acciaio inossidabile

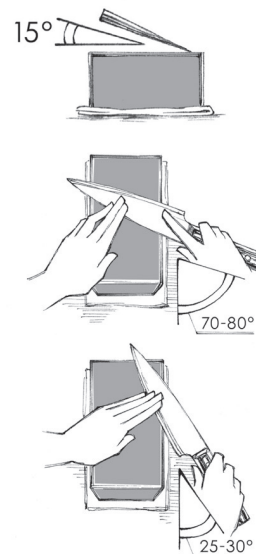
Manico: legno rinforzato

Superficie della lama:

rivestimento in titanio

Prodotto in Giappone

*Il servizio di rafilatura gratuita non è disponibile per questo articolo.





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 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

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.kaiusald.com