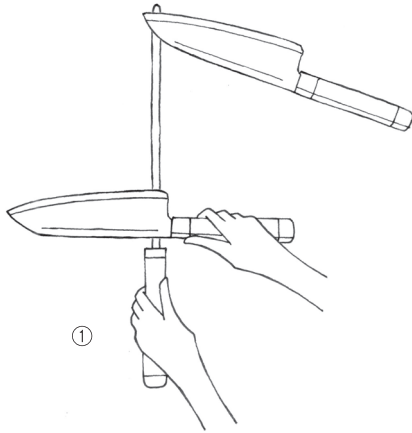


# Michel BRAS



①

包丁を研ぎ棒のハンドルに近い部分にのせます。  
刃を、研ぎ棒の先端に向かって、滑らせて研ぎます。  
(刃と研ぎ棒の角度が約15度となるようにしてください)

②

次に、反対側の刃を研ぐために、  
研ぎ棒が包丁にのるように持ちます。  
①と同様に、刃を滑らせて研いでください。

①と②を適宜繰り返し、刃の状態を調整してください。  
\*絶対に包丁の刃を自分の方に向けて使用しないでください。



①

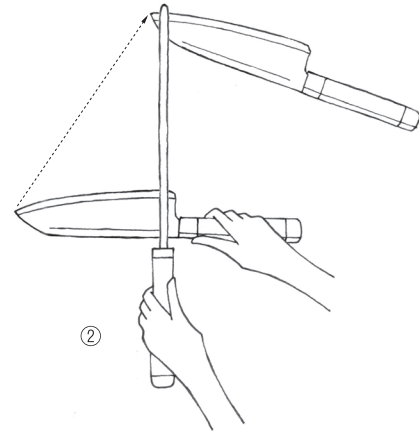
Place the knife on the honing steel and near the handle.  
To sharpen the knife, glide it away from you towards the tip of the honing steel. (Make sure that the angle between the honing steel and the edge of the blade is kept at approximately 15°.)

②

Next, to hone the other side of the blade, place the honing steel on the knife. Use the same sweeping motion described in step ① to sharpen the other side of the blade.

Check the state of the knife blade and repeat steps ① and ② until needed.

\*Never use with the knife blade facing towards you.



①

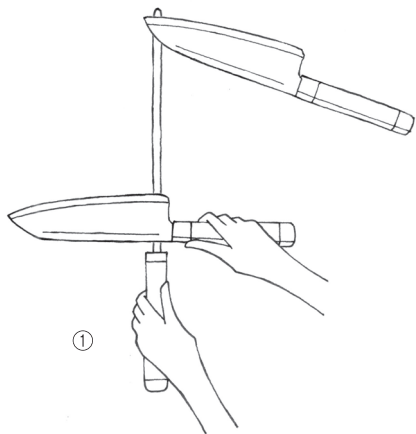
Placer le couteau sur le fusil, près du manche.  
Pour aiguiser le couteau, le faire glisser sur le fusil vers l'extrémité. (Veiller à garder l'angle entre le fusil et le tranchant de la lame à 15° environ.)

②

Ensuite, pour aiguiser l'autre côté de la lame, placer le fusil sur le couteau et répéter le même mouvement décrit à l'étape ①.

Vérifiez que la lame du couteau est bien aiguisée et répéter les étapes ① et ② si nécessaire.

\*Ne jamais placer le tranchant de la lame vers vous.



①

Разместите нож на мусате вблизи рукоятки.

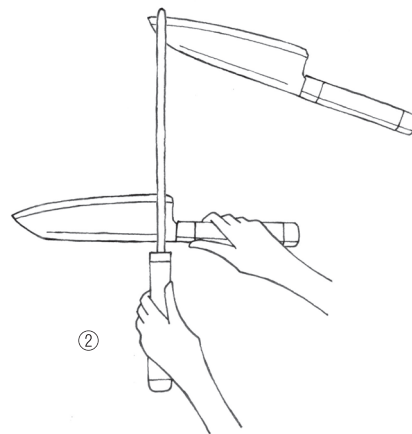
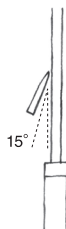
Точите нож движением от себя и вниз по всей длине мусата. (Убедитесь, что угол между мусатом и лезвием ножа составляет примерно 15°.)

②

Чтобы наточить другую сторону лезвия, разместите мусат на лезвии ножа. Используйте те же плавные движения, как и в пункте ①.

Проверьте остроту лезвия и повторите п. ① и ②, если необходимо.

\*Не точите нож направлением к себе, это опасно.



①

Legen Sie das Messer auf den Schleifstab und nahe an den Griff.

Um das Messer zu schärfen, ziehen Sie es von sich in Richtung der Spitze des Schleifstabes weg. (Beachten Sie, dass der Winkel zwischen dem Schleifstab und der Kante der Klinge bei ungefähr 15° gehalten wird.)

②

Um die andere Seite der Klinge zu schärfen, legen Sie den Schleifstab auf das Messer. Verwenden Sie die in Schritt ① beschriebene gleiche Streichbewegung, um die andere Seite der Klinge zu schärfen.

Überprüfen Sie den Zustand der Messerklinge und wiederholen Sie ggf. die Schritte ① und ②.

\*Die Messerklinge darf bei der Nutzung niemals auf Sie zeigen.

## ご使用前に

この度は「Michel BRAS」をお買い求めいただきまして、ありがとうございます。  
ご使用に際しては使用上の注意をよくお読みください。

### 研ぎ棒

#### ■ 取り扱い上の注意

- 包丁研ぎを目的としたものです。用途以外には使用しないでください。
- 火のそばには置かないでください。ハンドルが変質する原因となります。
- 幼児の手が届くところに置かないでください。
- 食器洗浄機、食器乾燥器には使用できません。ハンドルが変質する原因となります。

#### ■ ご使用上の注意

- ハンドルより外へ指を出すのは大変危険です。  
必ず、ハンドルだけを握って使用してください。
- 目に見えて刃こぼれした包丁や極端に切れ味の落ちた包丁には使用できません。
- セラミック製の包丁や特殊な刃の包丁（パンきり・ギザ刃）には使用できません。
- 刃先に付着した油分はよく拭き取ってから使用してください。
- Michel BRASシリーズの包丁に使用する場合、刃先以外の刀身が研ぎ部に当たるとコーティングがはがれることがありますので注意してください。
- 包丁を研ぐ際には、研ぐ包丁の刃の向き、動きに十分注意してください。（図参照）

#### ■ お手入れ方法

- 使用後は水洗いし、水分を拭き取ってから、保護ケースに入れ、収納してください。

#### ■ 品質表示

研ぎ部(本体)：ステンレススチール

研ぎ部(表面)：工業用ダイヤモンド電着処理

ハンドル：積層強化木

その他の金属部分：ステンレススチール

保護ケース：ポリエチレン

日本製

# Before Use

Thank you very much for purchasing a Michel BRAS product.

For your own safety and for the best care for your tools, please read carefully the cautionary statement before using it.

## Honing steel

### ■ Advisory caution :

- This product is aimed at honing knives. Do not use for any other purpose.
- Do not leave the honing rod near a source of heat. It may result in distorting the handle.
- Store away from reach of children.
- Not dishwasher safe. Using a dishwasher may result in distorting the handle.

### ■ Instructions and directions for use :

- It is extremely dangerous to hold the handle with the fingers hanging out of it.  
The handle must always rest securely in the hand to ensure safe usage.
- The honing rod cannot be used on knives with visibly nicked or blunt edges.
- It cannot be used on ceramic knives nor specialty knives (i.e. bread knife, serrated knife).
- Remove any oily deposits from the blade to be sharpened before using the honing rod.
- Please note that using this honing steel on Michel BRAS knives may result in peeling off their titan coating if the steel rubs against other parts of the knife than the edge of the blade.
- When you are honing the knife, please be careful to position the blade correctly and to use the proper movement. (Refer to the figure).

### ■ Care :

- Rinse in water after use and wipe it dry before storing it away in its protective case.

### ■ Materials:

**Honing part (body)** : stainless steel

**Honing part (surface)** : electrodeposition process using industrial diamond

**Handle** : Laminated and reinforced wood

**Other metallic parts** : stainless steel

**Protective case** : polyethylene

Made in Japan

# Précaution d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi « Michel BRAS ».

Nous vous prions de bien vouloir lire le mode d'emploi avec attention avant tout usage.

## Aiguiseur

### ■ Mise en garde :

- Ce produit est destiné à aiguiser les couteaux. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Ne pas laisser le fusil à aiguiser près d'une source de chaleur. Le manche risque d'être déformé.
- Ranger hors de portée des enfants.
- Ne passe pas au lave-vaisselle. L'emploi d'un lave-vaisselle risque de déformer le manche.

### ■ Mode d'emploi :

- Il faut toujours bien tenir le manche avec tous ses doigts afin d'éviter tout risque de se blesser.  
Afin d'utiliser le fusil à aiguiser en toute sécurité, le manche doit toujours bien reposer dans la main.
- Le fusil à aiguiser ne peut pas aiguiser des lames visiblement ébréchées ni celles qui ont perdu tout leur tranchant.
- Ne pas utiliser sur des couteaux spécialisés (par exemple, couteau à pain, couteau à dents).
- Essuyer toute trace de gras de la lame à aiguiser avant d'y utiliser le fusil.
- Veuillez noter que le revêtement en titane sur les couteaux Michel BRAS risque de s'écailler si le fusil à aiguiser frotte sur d'autres parties du couteau que le tranchant de la lame.
- Lors de l'affûtage, faire attention à la manière dont le couteau est maintenu ainsi qu'au mouvement effectué (cf schéma).

### ■ Conseils d'entretien :

- Rincer à l'eau après utilisation et bien essuyer avant de ranger dans son étui protecteur.

### ■ Qualité:

**Mèche** : acier inoxydable

**Mèche (surface)** : électrodéposition de diamant industriel

**Manche** : Bois renforcé par injection de résine de bois

**Autres parties en metal** : acier inoxydable

**Etui protecteur** : polyéthylène

Fabriqué au Japon

# Перед первым использованием

Большое спасибо, что Вы выбрали продукт именно от Michel Bras.

Для Вашей безопасности и для обеспечения правильного ухода за кухонными приборами прочитайте внимательно инструкцию по эксплуатации.

## Мусат/Заточка

### ■ Меры безопасности:

- Продукт предназначен для заточки ножей. Не используйте мусат в других целях.
- Не оставляйте мусат вблизи источников огня, это может привести к деформации рукоятки.
- Храните заточку в надёжном, недоступном для детей месте.
- Не мойте заточку в посудомоечной машине, это может привести к деформации рукоятки.

### ■ Инструкция к применению:

- Держите рукоятку всеми Пальцами, как бы прочно зажав в кулаке.  
Рукоятка должна надёжно лежать в руке, обеспечивая безопасное применение.
- Не используйте мусат для заточки ножей с испорченными или обломанными на конце лезвиями.
- Мусат не предусмотрен для заточки керамических или специальных ножей, таких как нож для нарезки хлеба, нож-пила и т.д.
- Перед заточкой очистите лезвия ножа от остатков масла или жира.
- Примите во внимание, что в процессе заточки Вы можете повредить титановое покрытие Michel Bras ножей, если сталь мусата будет соприкасаться с другими частями ножа, кроме натачиваемого канта.
- Убедитесь, что лезвие находится в правильной позиции, и Ваши движения для заточки лезвия корректны. (см. рис.)

### ■ Уход

- Сполосните мусат после применения в воде и высушите.

### ■ Материал

**Точильная часть (основа)** : нержавеющая сталь

**Точильная часть (поверхность)** : электронанпыление  
промышленных диаматнов

**Рукоятка** : многослойное и усиленное дерево

**Другие металлические составляющие** : нержавеющая сталь

**Чехол** : полиэтилен

Сделано в Японии

# Vor der Verwendung

Vielen Dank für den Kauf eines Produktes von Michel BRAS.

Für Ihre eigene Sicherheit und für die beste Pflege Ihrer Werkzeuge lesen Sie bitte vor der Verwendung die Hinweise zu den Vorsichtsmaßnahmen.

## Schleifstab

### ■ **Vorsichtshinweis:**

- Dieses Produkt dient zum Schärfen von Messern. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke!
- Lassen Sie den Schleifstab nicht in der Nähe einer Wärmequelle. Es kann zu einer Verzerrung des Griffs führen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nicht spülmaschineneeignet. Die Nutzung einer Spülmaschine kann zu einer Verzerrung des Griffs führen.

### ■ **Anweisungen und Hinweise für die Nutzung:**

- Es ist extrem gefährlich, beim Halten des Griffes die Finger darüber hinaus hängen zu lassen.  
Der Griff muss immer sicher in der Hand liegen, um die sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Der Schleifstab kann nicht für Messer mit sichtbar eingekerbten oder stumpfen Kanten verwendet werden.
- Er kann weder für Keramikmesser noch für Spezialmesser (d.h. Brotmesser, Messer mit Wellenschliff) verwendet werden.
- Entfernen Sie alle öligen Ablagerungen von der Klinge, die geschärft werden soll, bevor Sie den Schleifstab benutzen.
- Bitte beachten: Wenn Sie diesen Schleifstab bei Messern von Michel BRAS anwenden, kann dies dazu führen, dass die Titanbeschichtung abblättert, wenn der Stahl gegen andere Teile des Messers als die Kante der Klinge reibt.
- Wenn Sie das Messer schärfen, seien Sie vorsichtig, die Klinge richtig zu positionieren und die richtige Bewegung auszuführen (siehe Bild).

### ■ **Pflege**

- Nach der Verwendung spülen Sie ihn ab und reiben ihn vor dem Verwahren in der Schutzhülle trocken.

### ■ **Materialien:**

**Schleiffläche (Körper) :** Edelstahl

**Schleifteil (Oberfläche) :** Elektroabscheidungsverfahren mit Industriediamanten

**Griff :** Laminiertes und verstärktes Holz

**Andere metallische Teile :** Edelstahl

**Schutzhülle :** Polyethylen

In Japan hergestellt



## 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](http://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](http://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](http://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.kaiusatltd.com](http://www.kaiusatltd.com)