



Michel BRAS



ご使用の前に

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。

■ 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、使用を中止してください。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 火のそばには置かないでください。変形することがあります。
- 刃物ですから取扱いや保管には十分注意してください。
- ハサミを洗う際や着脱する際には、刃先に十分注意してください。
- ハサミ(小)は、通常のキッチンバサミよりも、刃が鋭くなっています。骨やクルミなどの硬い食材にはご使用にならないでください。刃こぼれの原因となります。

■ お手入れ方法

- 使用前に食器用洗剤を付けたスポンジなどで洗ってください。
- 刃は着脱可能です。分解して、洗うことができます。
- 使用後は食器用洗剤をつけてよく洗い、水分をよく拭き取ってから収納してください。
- クレンザーや金属たわし等は製品を傷つけますので、使用しないでください。
- 食器洗浄機・食器乾燥器(家庭用)に使用できます。
- 研ぎ直し等のカスタマーサービスに関しては、お問い合わせください。

■ 仕様

● ハサミ(大)

ポルトリー(Poultry)用
クルミ割り機能付き
セレーション付きの刃体を採用
分解洗浄可能

● ハサミ(小)

ハーブ用
分解洗浄可能

■ 品質表示

刃体：ステンレス刃物鋼

刃体以外の金属部分：ステンレススチール

ハンドル樹脂部：熱可塑性エラストマー (耐熱温度100度)
ポリプロピレン

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 cutlery, please read carefully the cautionary statement before using it.

■ Instructions and directions for use

- Only use for cooking.
- Stop using if the scissors are damaged or are distorted.
- Store in a safe place, away from children' s reach.
- Do not place near a source of heat as it may cause damage.
- Please be very careful when you use or store the scissors.
- Be careful not to hurt yourself with the tips of the blades when you wash them or dismantle.
- Small scissors: the tips of the blades are sharper than regular kitchen scissors. Do not use them to cut through hard foodstuff such as bones or nuts, as it may damage the edges of the blades.

■ Care

- Before use, clean with a sponge soaked with dishwashing liquid.
- The blades can be dismantled to enable thorough cleaning.
- After using the scissors, clean well with a sponge soaked with dishwashing liquid, wipe dry before storing.
- Do not use scouring powder nor metallic sponge to clean as they will leave scratch marks.
- Dishwasher-safe.
- Please contact us for maintenance services including blade re-sharpening.

■ Specification

● Large scissors

- Ideal to cut poultry
- Includes nutcracker function
- Uses serrated blade
- May be dismantled to wash

● Small scissors

- Ideal to cut herbs
- May be dismantled to wash

■ Materials :

Blades : stainless cutlery steel

Other metallic parts : stainless steel

Handles : Thermoplastic elastomer (heat resistant up to 100°C)
Polypropylene

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.

■ Mode d'emploi :

- Ce produit est un outil de cuisine et n'est pas destiné à d'autres usages.
- Arrêtez leur utilisation s'ils sont abimés ou déformés.
- Rangez les dans un lieu sûr à l'abri des enfants.
- Ne les laissez pas près d'une source de chaleur qui risquerait de les déformer.
- Faites très attention lorsque vous utilisez ou rangez les ciseaux.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les bouts pointus des lames lorsque vous les nettoyez ou les démontez.
- Petits ciseaux : les extrémités des lames sont plus pointues que les ciseaux de cuisine conventionnels. N'utilisez pas ces ciseaux pour couper des aliments durs comme des os ou des noix, car ceci risquerait d'abimer le tranchant des lames.

■ Entretien

- Avant d'utiliser, nettoyez avec une éponge imprégnée de détergent pour vaisselle.
- Les lames peuvent être démontées pour un nettoyage un profondeur. Après avoir utilisé les ciseaux, bien nettoyer avec une éponge imprégnée de détergent pour vaisselle, sécher avec un torchon avant de ranger.
- Pour le nettoyage, évitez les produits décapants et éponge à récurer car ils risquent de rayer.
- Passe au lave vaisselle.
- Veuillez nous contacter pour tout renseignement concernant les services d'entretien comme le réaffûtage des lames.

■ Spécification

● Grands ciseaux

- Idéal pour découper la volaille
- Comprend une fonction casse-noisettes
- Lames dentées
- Les ciseaux peuvent être démontés p

● Petits ciseaux

- Idéal pour découper les herbes
- Les ciseaux peuvent être démontés pour le nettoyage

■ Matériaux :

Lames : acier à outils de coupe inoxydable

Autres parties en métal : acier inoxydable

Manches : Elastomère thermoplastique (résistance à 100°C)
Polypropylène

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.

■ Инструкция к применению

- Использовать исключительно на кухне для приготовления пищи.
- При поломке или деформации ножницы не использовать.
- Храните в надёжном, недоступном для детей месте.
- Не оставляйте ножницы вблизи источников тепла, это может привести к их повреждению.
- Будьте особенно осторожны при пользовании ножницами.
- При уходе за ножницами старайтесь не пораниться об их конце.
- Маленькие ножницы: Их лезвия существенно острее, чем у нормальных кухонных ножниц. Не используйте ножницы для нарезки твёрдых продуктов (кости, орехи и т.д.), это может привести к поломке или дефекту лезвия.

■ Уход

- Перед первым использованием вымойте ножницы с помощью мягкой губки и посудомоечного средства и ополосните чистой водой.
- Для тщательного ухода Вы можете разделить ножницы на две части.
- После использования вымойте ножницы с помощью мягкой губки и посудомоечного средства и ополосните чистой водой. Высушите кухонным полотенцем. Храните в сухом месте.
- Не используйте абразивные чистящие средства и металлические губки, это может привести к повреждению поверхности.
- Пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- Для поддержания ножниц в рабочем состоянии/заточки обращайтесь в сервис-центр.

■ Сортимент

● Большие ножницы

Идеально подходят для нарезки птицы
Включают функцию орехоколки
Зубчатые лезвия
Для тщательного ухода могут быть разделены на две части.

● Маленькие ножницы

Идеально подходят для нарезки зелени
Для тщательного ухода могут быть разделены на две части.

■ Материал

Лезвия : нержавеющая сталь

Другие металлические детали : нержавеющая сталь

Ручка : термопластичный эластомер (жароустойчивость до 100°C)
полипропилен

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 Haushaltsscheren lesen Sie bitte die Vorsichtsmaßnahmen.

■ Anweisungen und Hinweise für die Anwendung

- Nur zum Kochen verwenden.
- Verwenden Sie die Scheren nicht, wenn sie beschädigt oder verzogen sind.
- Bewahren Sie diese an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nicht in die Nähe einer Wärmequelle legen, da dies zu Schäden führen kann.
- Bitte sehr vorsichtig sein, wenn Sie die Schere verwenden oder lagern.
- Achten Sie beim Reinigen und Zerlegen darauf, dass Sie sich nicht an den Spitzen der Klinge verletzen.
- Kleine Schere: die Spitzen der Klingen sind schärfer als bei einer normalen Küchenschere.
Verwenden Sie sie nicht, um harte Lebensmittel wie Knochen oder Nüsse zu schneiden, da dies die Kanten der Klingen beschädigt.

■ Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch sollten die Scheren mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel abgespült werden.
- Die Blätter können zerlegt werden, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.
- Nach jedem Gebrauch und vor der Aufbewahrung sollten die Scheren mit einem milden Spülmittel gereinigt und gut abgetrocknet werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen kein Scheuerpulver oder einen metallischen Schwamm, da diese Kratzspuren hinterlassen.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Bitte kontaktieren Sie uns für Wartungsdienstleistungen einschließlich des Nachschärfens der Klinge.

■ Beschreibung

● Große Schere

Ideal zum Schneiden von Geflügel

Mit Nussknacker-Funktion

Schneide mit Mikroverzahnung

Kann zum Reinigen zerlegt werden.

● Kleine Schere

Ideal zum Kräuter schneiden

Kann zum Reinigen zerlegt werden.

■ Materialien :

Klingen : Messerstahl

Andere metallische Teile : Edelstahl

Griffe : Thermoplastisches elastomer (widerstandsfähig bis 100 Grad Celsius)
Polypropylene

In Japan hergestellt



具印株式会社

〒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.kaiusalltd.com