



Michel BRAS

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

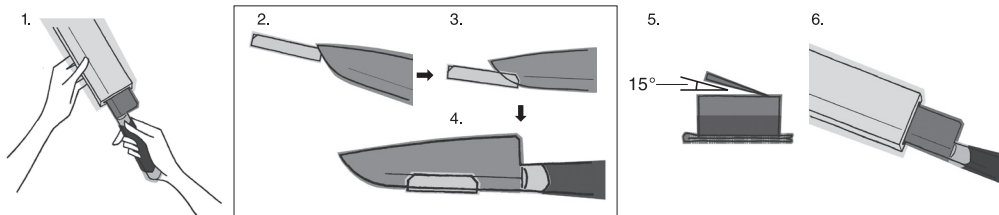


ご使用前に

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。

ご使用に際しては取り扱い上の注意をよくお読みください。

より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。是非ご覧いただけますようお願い申し上げます。



取り扱い上の注意

- この包丁は調理を目的としたものです。調理の目的以外には使用しないでください。
- 刃物ですから取り扱いや保管には十分注意してください。
- 破損または変形した場合には使用しないでください。
- ケースから包丁を取り出す際には、片手でケースの上部(ライン側)をはさんで持ち、もう片方の手でハンドルをしっかりと握って、ゆっくり引き出してください。※イラスト1参照
- ケースから包丁本体を取り出した時に、刃体表面に木の粉が付着している場合があります。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
- 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。
- 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。
- 左右にこじったり、衝撃を伴う使用は避けてください。刃欠け、折れ、割れ、刃先の曲がる原因になります。
- 酸化しにくい「ステンレス製」ですが、使用後は汚れを落とし、水分をよく拭き取ってください。特に刃先はコーティングされていないため、汚れや水分が酸化の原因となります。
- 洗う時には刃先に十分注意してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。
- 金属タワシやみがき粉で洗うとコーティングに傷がつく恐れがあります。
- できればご使用のたびに研いでください。切れ味のよさが持続します。
- NO.9以外の包丁を研ぐ時には付属の「傷防止クリップ」をセットしてください。但し、「傷防止クリップ」は刃先の角度を決める道具ではありません。「傷防止クリップ」が砥石面に絶対接触しないように研いでください。

傷防止クリップの付け方

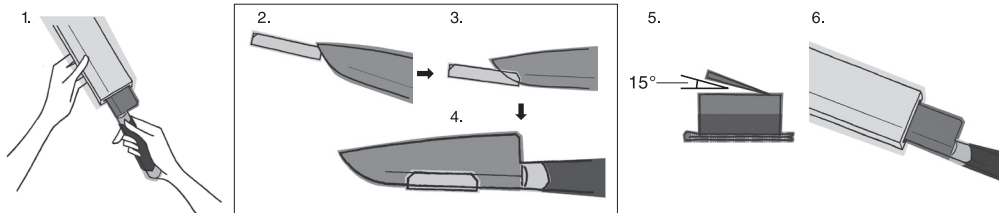
- ① 包丁の背の部分をも自分の方に向けてハンドルを握り、「傷防止クリップ」の角部分を切っ先にのぞませてから、深く押し込みます。※イラスト2、3参照
 - ② 「傷防止クリップ」を軽く持ってスライドさせ、刃体中央にセットします。このとき、「傷防止クリップ」を押さえつけるように握るとスライドしにくくなりますので、ご注意ください。※イラスト4参照
- 「傷防止クリップ」のサイズは、包丁によって異なります。
 - 研ぐ時は砥石面に対して刃体を約15°程度に保ち、前後にゆっくり動かしてください。包丁を倒し過ぎると、刃面のコーティングを傷つける恐れがあります。※イラスト5参照
 - 金属材の包丁の場合、酸化しにくいステンレス鋼でも、塩素系の漂白剤を使用すると酸化の原因となります。特に、研いだ直後には絶対に使用しないでください。
 - 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
 - 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。焼きなまり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。使用と共に薄れていきます。
 - 包丁をケースへ収納する際には、刃体表面のラインを、ケースのラインに合わせてください。刃体がケース内部のマグネットにより、正しく収納できます。(逆に入れると、刃体が途中で止まります)※イラスト6参照
 - 包丁をケースに収納した状態で落下させますと、ケースが破損する恐れがあります。

■品質表示

刃体 / 切り刃:ハイカーボンステンレス刃物鋼 側金:ステンレススチール 柄 / 積層強化木
口金 / ステンレススチール 尻金 / ステンレススチール ケース / 天然木(楓)

Before Use

Thank you very much for purchasing a Michel BRAS product. For your own safety and for the best care for your kitchen knife please read carefully the cautionary statement before using it. For further maintenance tips and hints on sharpening etc.. please visit www.braskai.net.



Cautionary Statement about Using a Knife Properly

- This knife is designed to be used for cooking purposes. Don't use it for any other purpose.
- As it's an edged tool, be very cautious when you handle or store it.
- Don't use it when broken or deformed.
- When you pull out your knife from the sheath, hold the sheath in one hand. Make sure that the spinal side of the sheath (where you see a line) is positioned between your thumb and the other fingers. With the other hand grab the handle of the knife firmly and draw the blade out of the sheath slowly. *See the Picture 1
- When the knife is pulled out of the sheath, you may see some wooden powder on the blade surface.
- When you use the knife for the first time, wash it thoroughly with a detergent and sponge and then rinse it.
- When you need to press hard at the spine of the knife, for example chopping hard foods, put a cloth on the spine for protection.
- Don't use the knife on very hard material, such as metal or a stone.
- Don't use the knife for prying or in any other way that causes extra pressure on the blade. Doing so may cause the blade to be chipped, broken or cracked and the tip may bend.
- The blade is made of stainless steel, which is not easily oxidized. However for best protection please clean your knife after using it and dry it thoroughly.
- When you wash the knife, be cautious of the sharp point.
- Don't put the knife in dishwasher or the dish dryer.
- A scrub brush made of steel wool and/or cleaning powder may damage the titanium coating on the blade.
- Preferably sharpen the blade whenever using it in order to maintain its best cutting performance.
- Before sharpening place the Safety Guard Clip on the blade except No.9. The Safety Guard Clip is not a tool for setting the angle between the blade and whetstone. Be cautious that the Safety Guard Clip should not touch the whetstone while sharpening.

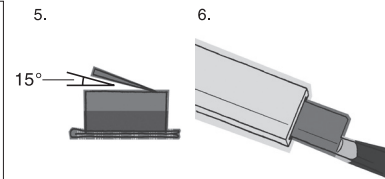
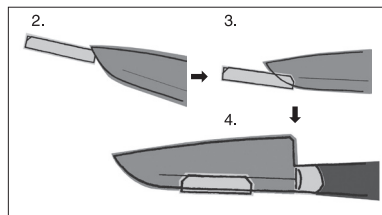
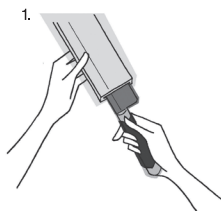
How to place the Safety Guard Clip.

- ① Grasp the handle so that the blunt edge of the knife is facing towards you, and insert the
 - ② Safety Guard Clip onto the tip of the knife, pressing down so that it slides on easily.*See the Picture 2,3
- Gently move the Safety Guard Clip to the middle of the blade. Be careful not to press down too hard as this may prevent it from sliding smoothly onto the blade. *See the Picture 4
- The size of the Safety Guard Clip is different depending on the type of knife.
 - When sharpening, keep the blade at a 15 degree angle to the whetstone. Draw the knife slowly back and forth. Repeat several times. If the knife is too close to the whetstone, the coating of the blade could be damaged. *See the Picture 5.
 - Never use bleach especially right after sharpening the knife. Chlorine bleach can oxidize any metal knife, even when it is made in stainless steel which does not usually oxidize easily.
 - Store the knife in a safe spot where young children and infants cannot reach.
 - Don't burn the blade. Don't put it directly over or close to a fire. Heat can dull or damage the blade.
 - Don't leave the knife too close to the fire. The handle may be burned.
 - The handle of a new knife may have a chemical smell, however it is harmless to the human body. The smell will leave gradually after using the knife.
 - When you return your knife to the sheath, adjust the line on the blade to the line on the case, so that the magnet inside of the sheath will attract the blade to be stored in the right way. (If you place the blade upside down by mistake, it will be blocked in the middle of the sheath.) *See the Picture 6.
 - The sheath could be broken, if it is dropped when the knife is inside.

■ **Materials** **Blade** Cutting Edge: High Carbon Stainless-steel (specialized for cutlery) Blade Spine: Stainless steel **Handle** Laminated and reinforced wood **Guard** Stainless-steel **Pommel** Stainless-steel **Sheath** Natural wood (maple)

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



Mode d'emploi

- Ces couteaux sont destinés à la préparation de la cuisine. Ne pas les utiliser à d'autres fins.
- Etant donnée la nature de ces produits, les manipuler et les conserver avec prudence.
- En cas de détérioration ou de déformation, cesser toute utilisation.
- Pour retirer le couteau du fourreau, saisir le haut de ce dernier (côté avec le filet) d'une main, tenir fermement le manche de l'autre, puis le retirer doucement. *cf.illustration 1
- Il peut arriver que de la poussière de bois se dépose sur la surface de la lame lorsqu'on la retire du fourreau.
- Lors de la première utilisation, bien laver le couteau à l'aide d'une éponge et d'un savon liquide de vaisselle, puis rincer.
- Pour préparer des produits offrant une certaine résistance, et découper en exerçant une forte pression sur le couteau, veiller à appliquer un torchon ou un tissu sur le dos de la lame.
- Ne pas utiliser ce couteau sur des surfaces rigides comme du métal ou de la pierre.
- Eviter de tordre le couteau d'un côté ou de l'autre, ainsi que de lui faire subir un choc quelconque. Ceci pourrait soit endommager, soit briser ou fendre la lame, ou bien encore tordre son extrémité.
- Ces couteaux sont en acier inox donc peu exposés à l'oxydation; il reste néanmoins important de bien les nettoyer après chaque usage, et de bien essuyer toute trace d'humidité ensuite.
- Lors du nettoyage, manier la pointe de la lame avec prudence.
- Ne pas laver les couteaux en lave-vaisselle, ni en machine à sécher la vaisselle.
- Laver le couteau avec une éponge souple en évitant les lavettes en métal ainsi que les poudres à récurer qui pourraient abîmer le revêtement.
- Si possible, affûter le couteau après chaque usage. Un affûtage quotidien permettra de préserver sa qualité de tranchant.
- Pour affûter des couteaux excepté celui à pain, fixer le Clip de Protection sur le dos de la lame. Bien noter que ce clip est destiné à éviter que la lame n'entre en contact avec la pierre, et qu'il ne sert en aucun cas de repère pour décider de l'angle d'affûtage. Bien veiller à ce que ce clip n'entre jamais en contact avec la surface de la pierre.

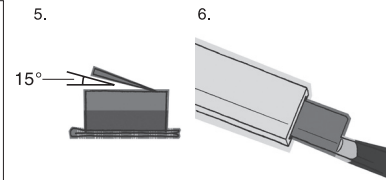
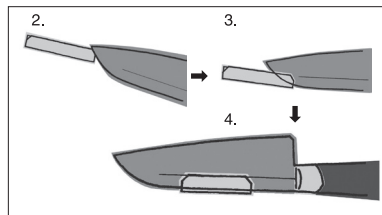
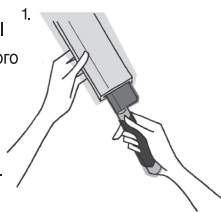
Comment fixer le clip de protection

- ① Tenir le manche du couteau avec le dos de la lame tournée vers soi, insérer un angle du clip de protection sur la pointe du couteau, et appuyer pour bien l'enfoncer. *cf.illustrations 2, 3
 - ② Tenir légèrement le clip de protection et le faire glisser pour le fixer au milieu de la lame. Lors de cette opération, veiller à ne pas appuyer trop fort sur le clip, ce qui l'empêcherait de glisser sur la lame. *cf.illustration 4
- La taille du clip de protection varie selon les types de couteaux.
 - Pour affûter, maintenir la lame à un angle de 15 degrés par rapport à la surface de la pierre, et effectuer lentement un mouvement de va-et-vient. En inclinant trop le couteau, on risque d'endommager le revêtement de la lame. *cf.illustration 5
 - En règle générale, pour tous les couteaux en métal, y compris ceux en acier inox, l'emploi de produit à base de chlore comme l'eau de Javel, peut causer une oxydation. C'est surtout juste après l'affûtage que l'utilisation de ces produits est à proscrire.
 - Conserver le couteau dans un endroit sûr, et hors de portée des enfants.
 - Ne pas exposer la lame au feu, ni l'en approcher, ceci risquant de l'endommager.
 - Maintenir à l'écart du feu afin d'éviter de brûler le manche.
 - Lorsqu'il est encore neuf, le manche peut dégager une odeur particulière, mais elle est inoffensive et se dissipera avec l'usage.
 - Pour ranger le couteau dans le fourreau, ajuster le filet tracé sur la lame à celui du fourreau. Ainsi la lame pénétrera sans heurt pour se lover dans le creux aimanté à l'intérieur. (introduit à l'envers, la lame s'y heurterait). *cf.illustration 6
 - Une chute du couteau rangé dans son fourreau pourrait endommager celui-ci.

■ **Qualités** **Lame** Le tranchant: Acier inox à haute teneur en carbone L'aplat : acier inox **Manche** Bois renforcé par injection de résine de bois **Mitre** Acier inox **Sabot** Acier inox **Fourreau** Bois naturel (érable)

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. Для индивидуального технического обслуживания/ремонтный сервис и многое другое, посетите нашу страницу в интернете www.braskai.net.



Меры по обеспечению безопасного использования ножа

- Нож использовать исключительно на кухне для приготовления пищи. Не используйте нож в других целях.
- Так как Вы имеете дело с острым предметом, будьте особо осторожны, когда Вы нож держите или им работаете.
- Не используйте поломанные или искривлённые ножи.
- Когда Вы достаёте нож из ножен, держите нож в одной руке. Убедитесь, что ножны лежат между большим пальцем и другими пальцами. Другой рукой прочно возьмитесь за рукоятку ножа и медленно достаньте нож из ножен. *см. рис. 1
- Когда нож извлечён, на его лезвии могут остаться деревянные частички от ножен.
- Перед первым использованием ножа вымойте его с помощью мягкой губки и посудомоечного средства и ополосните чистой водой.
- Если Вам необходимо с силой надавить на клинок, например при резке твёрдых овощей, положите для защиты на кант кухонное полотенце.
- Не используйте ножи на твердых материалах, таких как металл или камень.
- Не используйте ножи для открывания каких-либо предметов. Избегайте давления на лезвие с большой силой: это может привести к тому, что лезвие расколется, обломится или конец лезвия погнётся.
- Лезвие сделано из нержавеющей стали, которая практически не поддается коррозии. Чтобы обеспечить защиту от ржавчины, Вы должны после употребления ножа тщательно помыть и вытереть.
- Будьте особенно осторожны при уходе за острым кантом лезвия.
- Не мойте нож в посудомоечной машине.
- Щётка из стальной шерсти или абразивные чистящие средства могут повредить титановое напыление лезвия.
- После каждого применения ножа заостряйте лезвие, таким образом Ваш нож дольше останется острым.
- Перед заточкой прикрепите специальное защитное приспособление на лезвие. Это приспособление не предназначено для регулирования угла заточки. Не позволяйте этому приспособлению задевать точильный камень при заточке.

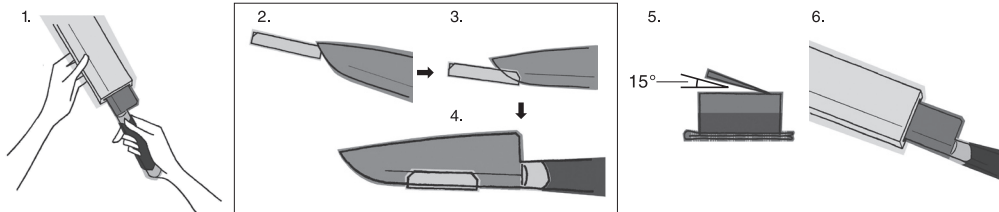
Прикрепление защитного приспособления (клип)

- ① Возьмите рукоятку ножа таким образом, чтобы тупая сторона ножа показывала на Вас, и оденьте клип на кончик ножа. Надавите на клип так, чтобы он легко сел на кончик ножа. *см. рис. 2,3
 - ② Продвиньте клип до середины лезвия. При этом не давите на клип сильно, он должен как бы скользить по лезвию. *см. рис. 4
- Величина клипа различна и зависит от величины лезвия ножа.
 - При заточке держите лезвие под углом 15° к точильному камню. Двигайте лезвие медленно вперёд и назад. Повторите этот процесс несколько раз. Если угол заточки будет меньше, это может привести к повреждению поверхности лезвия. *см. рис. 5
 - Не используйте отбеливающие вещества, даже после заточки. Отбеливающие вещества, содержащие хлор, ускоряют процесс ржавчины, даже несмотря на то, что нож сделан из нержавеющей стали.
 - Храните ножи в надёжном, недоступном для детей месте.
 - Держите лезвия по дальше от огня, так как лезвия от высокой температуры притупляются и портятся.
 - Не приближайте ножи к открытому огню, так как рукоятка может загореться и испортиться.
 - Рукоятка нового ножа может иметь лёгкий химический запах, который тем не менее безвреден для человека. Этот запах со временем исчезнет.
 - Если Вы вкладываете нож в защитные ножны, обратите внимание на то, чтобы линии на лезвии совпадали с линиями на ножнах так, чтобы магнит внутри этого футляра разместил лезвие в правильной позиции. Если Вы введёте лезвие в футляр снизу вверх, то оно заблокируется на середине футляра. *см. рис. 6
 - Не допускайте подение футляра, если в нём находится нож, он может разбиться.

■ **Материал лезвия:** высокоуглеродная сталь (специально для режущих инструментов) **Материал обратной стороны лезвия:** нержавеющая сталь
Рукоятка: многослойное и усиленное дерево **Протектор:** нержавеющая сталь
Ножны/футляр: натуральное дерево (клён)

Vor der Verwendung

Vielen Dank für den Kauf eines Produktes von Michel BRAS.
Für Ihre eigene Sicherheit und für die beste Pflege Ihres
Küchenmessers, lesen Sie bitte vor der Verwendung die
Hinweise zu den Vorsichtsmaßnahmen. Für weitere Pflegetipps
und Hinweise zum Schärfen etc .. besuchen Sie bitte
www.braskai.net.



Vorsorglicher Hinweis: Wie man mit einem Messer richtig umgeht

- Dieses Messer ist für den Gebrauch beim Kochen angefertigt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Da es ein scharfes Werkzeug ist, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie es benutzen oder lagern.
- Verwenden Sie es nicht, wenn es zerbrochen oder verbogen wurde.
- Wenn Sie Ihr Messer aus der Hülle ziehen, halten Sie die Hülle in einer Hand. Sorgen Sie dafür, dass die Rückseite der Hülle (an der Sie eine Linie sehen) zwischen dem Daumen und den anderen Fingern positioniert ist. Mit der anderen Hand greifen Sie fest den Griff des Messers, und ziehen Sie die Klinge langsam aus der Hülle. *Siehe Bild 1
- Nachdem das Messer aus der Hülle gezogen wurde, sehen Sie vielleicht ein wenig Holzstaub auf der Klinge-Oberfläche.
- Wenn Sie das Messer zum ersten Mal verwenden, waschen Sie es gründlich mit milden Reinigungsmittel und einem Schwamm, und dann spülen Sie es ab.
- Wenn Sie fest auf die Rückseite des Messers drücken müssen, zum Beispiel, um harte Lebensmittel zu hacken, legen Sie zum Schutz ein Tuch auf die Rückseite.
- Verwenden Sie das Messer nicht auf sehr harten Materialien wie Metall oder Stein.
- Verwenden Sie das Messer nicht zum Aushebeln oder auf andere Weise, die zusätzlichen Druck auf die Klinge verursacht. Andernfalls kann die Klinge zerstückelt, gebrochen oder gespalten werden, und die Spitze kann sich verbiegen.
- Die Klinge ist aus Edelstahl hergestellt, der nicht leicht oxidiert. Doch für besten Schutz reinigen Sie bitte Ihr Messer nach der Benutzung und trocknen Sie es gründlich.
- Wenn Sie das Messer waschen, achten Sie auf die scharfe Spitze.
- Legen Sie das Messer nicht in die Spülmaschine oder in den Geschirrtrockner.
- Eine Bürste aus Stahlwolle und / oder aggressives Reinigungsmittel können die Titan-Beschichtung auf der Klinge beschädigen.
- Vorzugsweise schärfen Sie die Klinge bei jeder Benutzung, um deren beste Schnittleistung aufrecht zu erhalten.
- Vor dem Schärfen setzen Sie die Schutzvorrichtung auf die Klinge, außer bei Nr. 9. Die Schutzvorrichtung ist kein Werkzeug zum Einstellen des Winkels zwischen der Klinge und dem Schleifstein. Seien Sie vorsichtig, dass die Schutzvorrichtung beim Schleifen nicht den Schleifstein berührt.

Wie Sie die Schutzvorrichtung platzieren.

- ① Fassen Sie den Griff so an, dass die stumpfe Seite des Messers in Ihre Richtung zeigt, und setzen Sie die
 - ② Schutzvorrichtung auf die Spitze des Messers, drücken Sie diese nach unten, so dass sie leicht darauf gleitet. *Siehe Bild 2,3
- Bewegen Sie die Schutzvorrichtung sanft zur Mitte der Klinge. Seien Sie vorsichtig und drücken Sie nicht zu fest, da es das sanfte Gleiten auf der Klinge verhindert. *Siehe Bild 4
- Die Größe der Schutzvorrichtung ist je nach Art des Messers unterschiedlich.
 - Beim Schärfen halten Sie die Klinge in einem 15-Grad-Winkel zum Schleifstein. Ziehen Sie das Messer langsam hin und her. Mehrmals wiederholen. Wenn das Messer zu nahe an den Schleifstein kommt, kann die Beschichtung der Klinge beschädigt werden. *Siehe Bild 5.
 - Verwenden Sie nie Bleichmittel, vor allem nicht direkt nach dem Schärfen des Messers. Chlorhaltige Bleichmittel können jedes Metallmesser zum Oxidieren bringen, selbst wenn sie aus Edelstahl hergestellt sind, der ja in der Regel nicht leicht oxidiert.
 - Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort, wo Kinder und Kleinkinder es nicht erreichen können.
 - Erhitzen Sie die Klinge nicht. Legen Sie sie nicht direkt über oder nahe an ein Feuer. Hitze kann die Klinge stumpf machen oder beschädigen.
 - Lassen Sie das Messer nicht zu nahe am Feuer. Der Griff kann verbrannt werden.
 - Der Griff eines neuen Messers kann einen chemischen Geruch haben, aber dieser ist unschädlich für den menschlichen Körper. Der Geruch wird nach und nach weggehen, wenn Sie das Messer benutzen.
 - Wenn Sie Ihr Messer zurück in die Hülle schieben, passen Sie die Linie auf der Klinge der Linie auf der Hülle an, so dass der Magnet im Inneren der Hülle die Klinge anzieht, um sie richtig zu lagern. (Wenn Sie die Klinge irrtümlicherweise umgekehrt einschieben, wird sie in der Mitte der Hülle blockiert.) *Siehe Bild 6.
 - Die Hülle könnte gebrochen werden, wenn sie fallen gelassen wird, wenn das Messer im Inneren ist.

■ **Materialien:** Klinge **Schnittseite:** Gehärteter Edelstahl (speziell für Bestecke),
Klingenrücken: Edelstahl, Griff: Laminiertes und verstärktes Holz, **Schutz:** Edelstahl,
Knauf: Edelstahl, **Hülle:** Naturholz (Ahorn)



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.

18800 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.

Tel: +1 503 682 1966

Fax: +1 503 682 7168

www.kaiusatltd.com