



DAMAST NAKIRI KNIFE

Damascus Nakiri Knife
Couteau Nakiri en damas
Damast Nakiri-mes



DE (3) | EN (8) | FR (12) | NL (18)
EAN 4026924204238

Herzlichen Dank für den Kauf unseres exklusiven SEECODE Damast Nakiri Knife – einem hochwertigen Küchenwerkzeug in traditionell asiatischer Ausführung. Ursprünglich als Gemüsemesser konzipiert, eignet sich das Nakiri Messer ideal zum Schneiden und Zerteilen von Kohl, Salat, Kohlrabi, Gurken, Obst sowie feinen Kräutern. Auch zum Zerlegen von Fleisch und Fisch kann es problemlos verwendet werden.

Die breite Klinge ermöglicht zudem ein bequemes Aufnehmen und Transportieren der geschnittenen Lebensmittel direkt in Topf oder Pfanne.

Das SEECODE Damast Nakiri Knife überzeugt durch herausragende Qualität: Es besteht aus 67 Lagen japanischem Damaststahl mit einem kernigen AUS10-Stahl und ist mit einem edlen Griff aus Ahornholz ausgestattet. Dank dieser hochwertigen Verarbeitung bleibt die Klinge besonders lange scharf und bietet maximale Schneidleistung.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Messer haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das SEECODE Damast Nakiri Knife erstmals verwenden. So vermeiden Sie Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch.

Bitte beachten Sie insbesondere die Sicherheits- und Verwendungshinweise. Wenn Sie das Messer an Dritte weitergeben, legen Sie diese Anleitung bitte bei. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Einsicht gut auf.

Hinweis:

Das Seecode Damast Nakiri Knife ist ausschließlich für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen.

Die Verwendung und auch eine Reinigung des Nakiri Messers darf nicht durch Kinder und körperlich oder mental geschwächte Personen vorgenommen werden. Verwenden Sie das Nakiri Messer nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol, Schlaf- oder Beruhigungsmitteln stehen.

Bitte das Nakiri Messer immer nur gemäß den Angaben dieser Bedienungsanleitung benutzen.

Produkt-Eigenschaften

- Klinge aus 66 Lagen japanischem Damast-Stahl mit einem AUS10 Stahl Kern.
Gesamt 67 Lagen, ein Stahl-Kern und je 33 Lagen Damast-Stahl auf jeder Seite.
- Ergonomisches Griffstück aus hochwertigem Ahornholz.
- Wesentliche Fertigungsschritte in Handarbeit produziert.
- Gesamtlänge 33,5 cm, Höhe 7,7 cm.
- Besondere, anwendungsfreundliche Formgebung.
- Limitierte Auflage.

Hinweise vor der Erstbenutzung

Bitte entnehmen Sie das Nakiri Messer äußerst vorsichtig aus der Verpackung.

Bewahren Sie die Originalverpackung während der gesamten Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit sorgfältig auf. Im Falle einer Rücksendung ist das Messer ausschließlich in der Originalverpackung ordnungsgemäß zu versenden.

Transportschäden, die durch unsachgemäße Verpackung entstehen, führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- oder Garantieanspruchs.

Überprüfen Sie den Lieferumfang sofort nach Erhalt auf Vollständigkeit sowie auf sichtbare Schäden. Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, melden Sie dies unverzüglich Ihrem Lieferanten.

Lieferumfang

- Damast Nakiri Knife
- Aufbewahrungsbox
- Pflegetuch
- Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise, bitte beachten

Hinweis: Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen oder Schäden an der Klinge führen. Für Schäden durch Missachtung dieser Sicherheitsanleitung übernehmen wir keine Haftung.

Der sichere Umgang mit Ihrem SEECODE Damast Nakiri Knife schützt Sie und Ihr Umfeld vor Verletzungen und bewahrt die Qualität des Messers. Bitte beachten Sie daher die folgenden Hinweise:

Allgemeine Sicherheit

- Bewahren Sie das Messer stets außer Reichweite von Kindern auf.
- Das Messer ist extrem scharf – achten Sie stets auf kontrollierte und konzentrierte Handhabung.
- Schneiden Sie immer auf einer geeigneten Schneidunterlage, z. B. aus Holz oder Kunststoff. Harte Oberflächen wie Glas, Stein oder Keramik können die Klinge beschädigen und zu gefährlichen Rutschtbewegungen führen.

Handhabung

- Halten Sie das Messer stets mit trockenen Händen, um Abrutschen zu vermeiden.
- Achten Sie auf eine sichere Messerführung: Fingerspitzen beim Schneiden immer leicht eingerollt halten.
- Reichen Sie das Messer nicht ohne Vorsicht weiter – übergeben Sie es stets mit dem Griff voran.

Transport & Lagerung

- Transportieren Sie das Messer nur mit geeigneter Schutzhülle oder in einer Messertasche, um Verletzungen und Klingenschäden zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher, z. B. in einem Messerblock, an einer Magnetleiste oder in einer Messerscheide. Keine lose Lagerung in Schubladen!

Bei der Reinigung

- Reinigen Sie das Messer niemals während es sich in der Nähe anderer spitzer oder scharfer Gegenstände befindet.
- Fassen Sie bei der Reinigung niemals direkt an die Schneide.

Verwendungshinweise

- Verwenden Sie das Nakiri Messer ausschließlich zum Schneiden von weichen bis mittelharten Lebensmitteln.
- Gefrorene Lebensmittel, Knochen oder harte Schalen (z. B. Kokosnüsse) können die Klinge beschädigen – bitte vermeiden Sie solche Anwendungen.

Benutzung des SEECODE Damast Nakiri Knife

Das überwiegend in Handarbeit gefertigte SEECODE Damast Nakiri Knife überzeugt durch seine charakteristische Form, die großzügige Klingenfläche sowie ein ausgewogenes Gewichtsverhältnis. Hochwertige Materialien – 66 Lagen japanischer Damaststahl auf einem AUS10 Stahlkern sowie ein ergonomischer Griff aus Ahornholz – machen es zu einem präzisen und kraftvollen Werkzeug in Ihrer Küche.

Dank seiner optimalen Balance eignet sich das Messer hervorragend zum Schneiden von Gemüse und Obst, aber auch für Fleisch und Fisch. Die breite Klinge ermöglicht es, das Schnittgut nach dem Zerteilen direkt aufzunehmen und bequem in Pfanne oder Topf zu geben – das spart Zeit und reduziert Handgriffe.

Der ergonomisch geformte Griff sorgt für eine sichere Handhabung, während die Größe und Schärfe der Klinge dafür sorgen, dass nur minimaler Druck beim Schneiden erforderlich ist. Dies reduziert die Gefahr des Abrutschens erheblich und unterstützt eine gleichmäßige Schnittführung.

Die fein zulaufende Spitze des Messers eignet sich zudem ideal für besonders präzise Schnitte – etwa beim Entfernen von Kernen, Häuten oder für filigrane Dekorarbeiten.

Reinigung und Pflege des SEECODE Damast Nakiri Knife

Mit sorgfältiger Pflege bleibt Ihr SEECODE Damast Nakiri Knife ein zuverlässiger Begleiter in der Küche – präzise, langlebig und elegant.

Damit Ihr SEECODE Damast Nakiri Knife seine Schärfe, Qualität und Ästhetik über viele Jahre hinweg bewahrt, empfehlen wir Ihnen die folgende Pflege:

Bitte achten Sie bei folgendem Vorgehen immer auf Ihre Sicherheit, die Klinge ist sehr scharf.

Reinigung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach jedem Gebrauch per Hand mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm – keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Spülen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine! Hitze, aggressive Reinigungsmittel und mechanische Belastung können die Klinge und den Holzgriff dauerhaft schädigen.

Trocknung

- Trocknen Sie das Messer direkt nach der Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Vorsorglich von Zeit zu Zeit oder bei Bedarf können Sie die Klinge und das Griffstück auch mit etwas Speiseöl abreiben.
- Lagern Sie es niemals feucht oder in geschlossenen, luftdichten Behältern – dies kann zu Rostbildung führen, auch bei rostträgem Damaststahl.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das Messer sicher und geschützt auf, z. B. in einem Messerblock, an einer Magnetleiste oder in einer Messerscheide.
- Vermeiden Sie die lose Aufbewahrung in einer Schublade – das kann zu Beschädigungen an der Klinge oder Verletzungsgefahr führen.

Hinweis zur Pflege der Schneidleistung

Auch das schärfste Messer verliert bei regelmäßiger Benutzung mit der Zeit an Schärfe und muss nachgeschliffen werden.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir den Service einer professionellen Messerschleiferei.

Alternativ kann das Messer auch selbst geschärft werden – idealerweise mit einem hochwertigen, mehrstufigen Messerschleifer, Abzieh- oder Wetzstein.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der besonderen Härte des Damast-Stahls kann das Nachschärfen aufwendiger sein als bei herkömmlichen Küchenmessern.

Verwenden Sie keine Wetzstäbe aus Stahl, da sie die wertige Klinge beschädigen können.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit. Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet in folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Artikels
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original-Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

EN | SEECODE Damascus Nakiri Knife

Thank you for purchasing our exclusive SEECODE Damascus Nakiri Knife – a high-quality kitchen tool in a traditional Asian design. Originally designed as a vegetable knife, the Nakiri knife is ideal for cutting and chopping cabbage, lettuce, kohlrabi, cucumbers, fruit and fine herbs. It can also be used to cut meat and fish with ease.

The wide blade also makes it easy to pick up and transfer the cut food directly into a pot or pan.

The SEECODE Damascus Nakiri Knife impresses with its outstanding quality: it consists of 67 layers of Japanese Damascus steel with a robust AUS10 steel core and is equipped with an elegant maple wood handle. Thanks to this high-quality workmanship, the blade remains sharp for a particularly long time and offers maximum cutting performance.

To ensure that you can enjoy your knife for a long time, please read these instructions carefully before using the SEECODE Damascus Nakiri Knife for the first time. This will help you avoid damage caused by improper use.

Please pay particular attention to the safety and usage instructions. If you pass the knife on to a third party, please include these instructions. Keep the instructions in a safe place for future reference.

Note:

The Seecode Damascus Nakiri Knife is intended for use by adults only.

The Nakiri knife must not be used or cleaned by children or physically or mentally impaired persons.

Do not use the Nakiri knife if you are under the influence of alcohol, sleeping pills or sedatives.

Please only use the Nakiri knife in accordance with the instructions in this manual.

Product features

- Blade made of 66 layers of Japanese Damascus steel with an AUS10 steel core.
Total of 67 layers, steel core and 33 layers of Damascus steel on each side.
- Ergonomic handle made of high-quality maple wood.
- Essential manufacturing steps produced by hand.
- Total length 33.5 cm, height 7.7 cm.
- Special, user-friendly design.
- Limited edition.

Instructions before first use

Please remove the Nakiri knife from the packaging with extreme care.

Keep the original packaging in a safe place for the entire warranty period. If you need to return the knife, it must be sent back in its original packaging.

Transport damage caused by improper packaging will void the warranty.

Check the delivery immediately upon receipt for completeness and visible damage.

If anything is missing or damaged, report this to your supplier immediately.

Scope of delivery

- Damascus Nakiri Knife
- Storage box
- Care cloth
- Instruction manual

Important safety instructions, please note

Note: Improper use can result in injury or damage to the blade. We accept no liability for damage caused by failure to observe these safety instructions.

Safe handling of your SEECODE Damascus Nakiri Knife protects you and those around you from injury and preserves the quality of the knife. Therefore, please observe the following instructions:

General safety

- Always keep the knife out of the reach of children.
- The knife is extremely sharp – always handle it in a controlled and focused manner.
- Always cut on a suitable cutting surface, e.g. made of wood or plastic. Hard surfaces such as glass, stone or ceramic can damage the blade and cause dangerous slipping movements.

Handling

- Always hold the knife with dry hands to prevent slipping.
- Ensure safe knife guidance: always keep your fingertips slightly curled when cutting.
- Do not pass the knife on without caution – always hand it over with the handle first.

Transport & storage

- Only transport the knife in a suitable protective cover or knife bag to avoid injury and damage to the blade.
- Store the knife safely, e.g. in a knife block, on a magnetic strip or in a knife sheath. Do not store loose in drawers!

When cleaning

- Never clean the knife when it is near other pointed or sharp objects.
- Never touch the cutting edge directly when cleaning.

Instructions for use

- Only use the Nakiri knife to cut soft to medium-hard foods.
- Frozen foods, bones or hard shells (e.g. coconuts) can damage the blade – please avoid using it for such purposes.

Using the SEECODE Damascus Nakiri Knife

The SEECODE Damascus Nakiri Knife, which is predominantly handmade, impresses with its characteristic shape, generous blade surface and balanced weight ratio. High-quality materials – 66 layers of Japanese damask steel on an AUS10 steel core and an ergonomic maple wood handle – make it a precise and powerful tool in your kitchen.

Thanks to its optimal balance, the knife is ideal for cutting vegetables and fruit, but also for meat and fish. The wide blade allows you to pick up the cut food directly after cutting and place it conveniently in a pan or pot – saving time and reducing the number of steps required.

The ergonomically shaped handle ensures safe handling, while the size and sharpness of the blade mean that only minimal pressure is required when cutting. This significantly reduces the risk of slipping and supports a smooth cutting action.

The finely tapered tip of the knife is also ideal for particularly precise cuts – for example, when removing cores, skins or for delicate decorative work.

Cleaning and care of the SEECODE Damascus Nakiri Knife

With careful care, your SEECODE Damascus Nakiri Knife will remain a reliable companion in the kitchen – precise, durable and elegant.

To ensure that your SEECODE Damascus Nakiri Knife retains its sharpness, quality and aesthetics for many years to come, we recommend the following care instructions:

Please always take care to ensure your safety when following these instructions, as the blade is very sharp.

Cleaning

- Clean the knife immediately after each use by hand with warm water and a little mild washing-up liquid.
- Use a soft cloth or sponge – do not use abrasive cleaning agents or steel wool to avoid damaging the blade.
- Do not wash the knife in the dishwasher! Heat, aggressive cleaning agents and mechanical stress can permanently damage the blade and the wooden handle.

Drying

- Dry the knife thoroughly with a soft cloth immediately after cleaning.
- As a precautionary measure, you can also rub the blade and handle with a little cooking oil from time to time or as needed.
- Never store it damp or in closed, airtight containers – this can lead to rust formation, even with rust-resistant Damascus steel.

Storage

- Store the knife safely and securely, e.g. in a knife block, on a magnetic strip or in a knife sheath.
- Avoid storing it loose in a drawer – this can damage the blade or cause injury.

Note on maintaining cutting performance

Even the sharpest knife loses its sharpness over time with regular use and needs to be resharpened.

For best results, we recommend using a professional knife sharpening service.

Alternatively, you can sharpen the knife yourself – ideally with a high-quality, multi-stage knife sharpener, honing stone or whetstone.

Please note: Due to the particular hardness of Damascus steel, re-sharpening can be more difficult than with conventional kitchen knives.

Do not use steel sharpening rods, as they can damage the high-quality blade.

Guarantee/warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase.

The geographical scope of the guarantee protection is Europe-wide. The proof of purchase serves as evidence of this. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before shipping. The warranty is excluded in the following cases:

- if the item has been modified
- if used for purposes other than those mentioned above
- in the event of damage caused by dropping

If you wish to make a claim under the warranty/guarantee, please return the complete product in secure packaging to the point of sale where the product was purchased. Describe the defect you have identified in the product and enclose the original proof of purchase with the shipment. The seller reserves the right to remedy the defect before refunding the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory warranty/guarantee is established. The assertion of statutory rights in respect of defects is free of charge.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any reproduction or reprinting, even in part, as well as the reproduction of illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Environmental protection information

The packaging materials used are recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre couteau Nakiri en damas SEECODE exclusif, un outil de cuisine haut de gamme de conception traditionnelle asiatique. Conçu à l'origine comme un couteau à légumes, le couteau Nakiri est idéal pour couper et découper le chou, la salade, le chou-rave, les concombres, les fruits et les fines herbes. Il peut également être utilisé sans problème pour découper la viande et le poisson.

La lame large permet également de ramasser et de transporter facilement les aliments coupés directement dans une casserole ou une poêle.

Le couteau Nakiri en damas SEECODE séduit par sa qualité exceptionnelle : il est composé de 67 couches d'acier damassé japonais avec un acier AUS10 robuste et est équipé d'un manche élégant en bois d'érable. Grâce à cette fabrication de haute qualité, la lame reste affûtée particulièrement longtemps et offre une performance de coupe maximale.

Afin de profiter longtemps de votre couteau, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le couteau SEECODE Damas Nakiri pour la première fois. Vous éviterez ainsi tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée.

Veuillez respecter en particulier les consignes de sécurité et d'utilisation. Si vous transmettez le couteau à un tiers, veuillez joindre ce mode d'emploi. Conservez soigneusement le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Remarque :

le couteau Nakiri en acier damassé Seecode est exclusivement destiné à être utilisé par des adultes.

L'utilisation et le nettoyage du couteau Nakiri ne doivent pas être effectués par des enfants ou des personnes physiquement ou mentalement affaiblies. N'utilisez pas le couteau Nakiri si vous êtes sous l'influence de l'alcool, de somnifères ou de tranquillisants. Veuillez toujours utiliser le couteau Nakiri conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Caractéristiques du produit

- Lame en acier damassé japonais à 66 couches avec un noyau en acier AUS10.
Au total 67 couches, noyau en acier et 33 couches d'acier damassé de chaque côté.
- Manche ergonomique en bois d'érable de haute qualité.
- Étapes de fabrication essentielles réalisées à la main.
- Longueur totale 33,5 cm, hauteur 7,7 cm.
- Forme spéciale et facile à utiliser.
- Édition limitée.

Remarques avant la première utilisation

Veuillez retirer le couteau Nakiri de son emballage avec le plus grand soin.

Conservez soigneusement l'emballage d'origine pendant toute la durée de la garantie. En cas de retour, le couteau doit être expédié dans son emballage d'origine.

Les dommages dus au transport résultant d'un emballage inapproprié entraînent l'annulation de la garantie.

Vérifiez immédiatement après réception que la livraison est complète et qu'elle ne présente aucun dommage visible.

Si un élément manque ou est endommagé, veuillez en informer immédiatement votre fournisseur.

Contenu de la livraison

- Couteau Nakiri en damas
- Boîte de rangement
- Chiffon d'entretien
- Mode d'emploi

Consignes de sécurité importantes, à respecter

Remarque: une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures ou endommager la lame. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect de ces consignes de sécurité.

Une utilisation sûre de votre couteau Nakiri en damas SEECODE vous protège, vous et votre entourage, contre les blessures et préserve la qualité du couteau. Veuillez donc respecter les consignes suivantes :

Sécurité générale

- Conservez toujours le couteau hors de portée des enfants.
- Le couteau est extrêmement tranchant – veillez à toujours le manipuler de manière contrôlée et concentrée.
- Coupez toujours sur un support adapté, par exemple en bois ou en plastique. Les surfaces dures telles que le verre, la pierre ou la céramique peuvent endommager la lame et entraîner des glissements dangereux.

Manipulation

- Tenez toujours le couteau avec les mains sèches pour éviter qu'il ne glisse.
- Veillez à bien tenir le couteau : gardez toujours le bout des doigts légèrement recourbé lorsque vous coupez.
- Ne passez pas le couteau sans précaution – remettez-le toujours avec le manche en premier.

Transport et stockage

- Transportez le couteau uniquement dans un étui de protection adapté ou dans une pochette à couteaux afin d'éviter toute blessure et tout endommagement de la lame.
- Rangez le couteau en toute sécurité, par exemple dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui à couteaux. Ne le rangez pas en vrac dans un tiroir !

Lors du nettoyage

- Ne nettoyez jamais le couteau à proximité d'autres objets pointus ou tranchants.
- Ne touchez jamais directement le tranchant lors du nettoyage.

Conseils d'utilisation

- Utilisez le couteau Nakiri exclusivement pour couper des aliments mous à moyennement durs.
- Les aliments congelés, les os ou les coques dures (par exemple les noix de coco) peuvent endommager la lame – veuillez éviter de les couper avec ce couteau.

Utilisation du couteau Nakiri SEECODE Damas

Fabriquée principalement à la main, le couteau Nakiri SEECODE Damas séduit par sa forme caractéristique, sa lame généreuse et son poids équilibré. Des matériaux haut de gamme – 66 couches d'acier damassé japonais sur un noyau en acier AUS10 et un manche ergonomique en bois d'érable – en font un outil précis et puissant dans votre cuisine.

Grâce à son équilibre optimal, ce couteau est idéal pour couper les légumes et les fruits, mais aussi la viande et le poisson. La lame large permet de ramasser directement les aliments coupés et de les mettre facilement dans une poêle ou une casserole, ce qui permet de gagner du temps et de réduire les manipulations.

Le manche ergonomique assure une prise en main sûre, tandis que la taille et le tranchant de la lame permettent de n'exercer qu'une pression minimale lors de la découpe. Cela réduit considérablement le risque de glisser et favorise une coupe régulière. La pointe effilée du couteau est également idéale pour les coupes particulièrement précises, par exemple pour retirer les pépins, les peaux ou pour les travaux de décoration en filigrane.

Nettoyage et entretien du couteau Nakiri en damas SEECODE

Avec un entretien soigneux, votre couteau Nakiri en damas SEECODE restera un compagnon fiable dans votre cuisine : précis, durable et élégant.

Afin que votre couteau Nakiri en damas SEECODE conserve son tranchant, sa qualité et son esthétique pendant de nombreuses années, nous vous recommandons les soins suivants :

Veuillez toujours veiller à votre sécurité lorsque vous effectuez les opérations suivantes, car la lame est très tranchante.

Nettoyage

- Nettoyez le couteau à la main immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge – n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de

- laine d'acier afin de ne pas endommager la lame.
- Ne passez pas le couteau au lave-vaisselle ! La chaleur, les détergents agressifs et les contraintes mécaniques peuvent endommager de manière irréversible la lame et le manche en bois.

Séchage

- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux immédiatement après le nettoyage.
- À titre préventif, vous pouvez également frotter la lame et le manche avec un peu d'huile alimentaire de temps en temps ou si nécessaire.
- Ne le rangez jamais dans un endroit humide ou dans des récipients fermés et hermétiques, car cela pourrait entraîner la formation de rouille, même sur l'acier damassé résistant à la rouille.

Conservation

- Conservez le couteau en lieu sûr, par exemple dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui à couteaux.
- Evitez de le ranger en vrac dans un tiroir, cela pourrait endommager la lame ou présenter un risque de blessure.

Remarque concernant l'entretien du tranchant

Même le couteau le plus tranchant perd de son tranchant à force d'être utilisé régulièrement et doit être affûté.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de faire appel à un affûteur professionnel. Vous pouvez également affûter le couteau vous-même, idéalement à l'aide d'un affûteur à plusieurs niveaux, d'une pierre à aiguiser ou d'une pierre à polir de haute qualité.

Remarque: en raison de la dureté particulière de l'acier damassé, l'affûtage peut être plus difficile que pour les couteaux de cuisine classiques.

N'utilisez pas de fusils à aiguiser en acier, car ils peuvent endommager la lame de haute qualité.

Garantie/responsabilité

La période de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Elle comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat.

La garantie est valable dans toute l'Europe. La preuve d'achat sert de justificatif. La qualité et le bon fonctionnement du produit ont été soigneusement contrôlés avant l'expédition. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification de l'article
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages dus à une chute

Pour faire valoir la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage adapté au transport au point de vente où vous l'avez acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez la preuve

d'achat originale à l'envoi. Le vendeur se réserve le droit de procéder à une exécution ultérieure avant le remboursement du prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés au client si la demande de garantie légale est jugée justifiée. Le recours aux droits légaux en matière de défauts est gratuit.

Remarques générales

Droits d'auteur

Ce document est protégé par des droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la reproduction des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin conformément aux réglementations locales en vigueur.

Hartelijk dank voor uw aankoop van ons exclusieve SEECODE Damast Nakiri-mes – een hoogwaardig keukengereedschap in traditionele Aziatische uitvoering. Oorspronkelijk ontworpen als groentemes, is het Nakiri-mes ideaal voor het snijden en hakken van kool, sla, koolrabi, komkommers, fruit en fijne kruiden. Het kan ook probleemloos worden gebruikt voor het snijden van vlees en vis.

Dankzij het brede lemmet kunt u de gesneden ingrediënten gemakkelijk oppakken en direct in een pan of pot doen.

Het SEECODE Damast Nakiri-mes overtuigt door zijn uitstekende kwaliteit: het bestaat uit 67 lagen Japans damaststaal met een kern van AUS10-staal en is voorzien van een elegante handgreep van esdoornhout. Dankzij deze hoogwaardige afwerking blijft het lemmet bijzonder lang scherp en biedt het maximale snijprestaties.

Om lang plezier te hebben van uw mes, leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het SEECODE Damast Nakiri-mes voor het eerst gebruikt. Zo voorkomt u schade door onjuist gebruik.

Let vooral op de veiligheids- en gebruiksinstructies. Als u het mes aan derden doorgeeft, voeg dan deze handleiding toe. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed voor later gebruik.

Opmerking:

Het Seecode Damast Nakiri-mes is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen.

Het Nakiri-mes mag niet worden gebruikt of gereinigd door kinderen en lichamelijk of geestelijk zwakke personen.

Gebruik het Nakiri-mes niet als u onder invloed bent van alcohol, slaapmiddelen of kalmerende middelen. Gebruik het Nakiri-mes altijd volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.

Productkenmerken

- Lemmet van 66 lagen Japans damaststaal met een AUS10-stalen kern.
Totaal 67 lagen, stalen kern en 33 lagen damaststaal aan elke kant.
- Ergonomisch handvat van hoogwaardig esdoornhout.
- Belangrijke productiestappen worden met de hand uitgevoerd.
- Totale lengte 33,5 cm, hoogte 7,7 cm.
- Bijzondere, gebruiksvriendelijke vormgeving.
- Gelimiteerde oplage.

Aanwijzingen voor het eerste gebruik

Haal het Nakiri-mes uiterst voorzichtig uit de verpakking.

Bewaar de originele verpakking zorgvuldig gedurende de gehele garantieperiode. In geval van retourzending

moet het mes uitsluitend in de originele verpakking worden verzonden.

Transportschade als gevolg van onjuiste verpakking leidt tot het vervallen van de garantie.

Controleer de levering onmiddellijk na ontvangst op volledigheid en zichtbare schade.

Als er iets ontbreekt of beschadigd is, meld dit dan onmiddellijk aan uw leverancier.

Leveringsomvang

- Damast Nakiri-mes
- Opbergdoos
- Onderhoudsdoekje
- Gebruiksaanwijzing

Belangrijke veiligheidsinstructies, let op

Opmerking: Onjuist gebruik kan leiden tot letsel of schade aan het lemmet. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies.

Door uw SEECODE Damast Nakiri-mes op een veilige manier te gebruiken, beschermt u uzelf en uw omgeving tegen letsel en blijft de kwaliteit van het mes behouden. Neem daarom de volgende aanwijzingen in acht:

Algemene veiligheid

- Bewaar het mes altijd buiten het bereik van kinderen.
- Het mes is extreem scherp – zorg altijd voor een gecontroleerde en geconcentreerde hantering.
- Snijd altijd op een geschikte snijondergrond, bijvoorbeeld van hout of kunststof. Harde oppervlakken zoals glas, steen of keramiek kunnen het lemmet beschadigen en tot gevaarlijke slipbewegingen leiden.

Gebruik

- Houd het mes altijd met droge handen vast om wegglijden te voorkomen.
- Zorg voor een veilige mesvoering: houd uw vingers tijdens het snijden altijd licht gebogen.
- Geef het mes niet zonder voorzichtigheid door – geef het altijd met het handvat naar voren door.

Transport en opslag

- Vervoer het mes alleen met een geschikte beschermhoes of in een messentas om verwondingen en schade aan het lemmet te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig, bijvoorbeeld in een messenblok, aan een magneetstrip of in een messenschede. Bewaar het mes niet los in lades!

Bij het reinigen

- Reinig het mes nooit in de buurt van andere puntige of scherpe voorwerpen.
- Raak tijdens het reinigen nooit de snijkant aan.

Gebruiksaanwijzing

- Gebruik het Nakiri-mes uitsluitend voor het snijden van zachte tot middelharde voedingsmiddelen.
- Bevroren voedingsmiddelen, botten of harde schillen (bijv. kokosnoten) kunnen het lemmet beschadigen – vermijd dergelijk gebruik.

Gebruik van het SEECODE Damast Nakiri-mes

Het grotendeels met de hand vervaardigde SEECODE Damast Nakiri-mes overtuigt door zijn karakteristieke vorm, het royale lemmetoppervlak en een uitgebalanceerde gewichtsverhouding. Hoogwaardige materialen – 66 lagen Japans damaststaal op een AUS10-stalen kern en een ergonomisch handvat van esdoornhout – maken dit tot een nauwkeurig en krachtig stuk gereedschap in uw keuken.

Dankzij zijn optimale balans is het mes uitstekend geschikt voor het snijden van groenten en fruit, maar ook voor vlees en vis. Door het brede lemmet kunt u het gesneden product direct oppakken en gemakkelijk in de pan of pot doen – dat bespaart tijd en vermindert het aantal handelingen.

De ergonomisch gevormde handgreep zorgt voor een veilige hantering, terwijl de grootte en scherpte van het lemmet ervoor zorgen dat er slechts minimale druk nodig is tijdens het snijden. Dit vermindert het risico op wegglijden aanzienlijk en ondersteunt een gelijkmatige snijbeweging.

De fijne punt van het mes is bovendien ideaal voor bijzonder nauwkeurige sneden – bijvoorbeeld bij het verwijderen van pitten, vellen of voor filigraan decoratiewerk.

Reiniging en onderhoud van het SEECODE Damast Nakiri-mes

Met zorgvuldig onderhoud blijft uw SEECODE Damast Nakiri-mes een betrouwbare metgezel in de keuken – nauwkeurig, duurzaam en elegant.

Om ervoor te zorgen dat uw SEECODE Damast Nakiri-mes zijn scherpte, kwaliteit en esthetiek vele jaren behoudt, raden wij u het volgende onderhoud aan:

Let bij de volgende procedure altijd op uw veiligheid, het lemmet is zeer scherp.

Reiniging

- Reinig het mes onmiddellijk na elk gebruik met de hand met warm water en een beetje mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte doek of spons – geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol, om het lemmet niet te beschadigen.
- Spoel het mes niet af in de vaatwasser! Hitte, agressieve schoonmaakmiddelen en mechanische belasting kunnen het lemmet en het houten handvat blijvend beschadigen.

Drogen

- Droog het mes direct na het schoonmaken grondig af met een zachte doek.
- Uit voorzorg kunt u het lemmet en het handvat van tijd tot tijd of indien nodig ook met een beetje bakolie inwrijven.
- Bewaar het mes nooit vochtig of in gesloten, luchtdichte containers – dit kan leiden tot roestvorming, zelfs bij roestvrij damaststaal.

Opslag

- Bewaar het mes veilig en beschermd, bijvoorbeeld in een messenblok, aan een magneetstrip of in een messenhoes.
- Vermijd losse opslag in een lade – dit kan leiden tot beschadiging van het lemmet of letsel.

Opmerking over het onderhoud van de snijprestaties

Zelfs het scherpste mes verliest bij regelmatig gebruik na verloop van tijd zijn scherpste en moet worden geslepen.

Voor het beste resultaat raden wij u aan gebruik te maken van een professionele messenslijper. U kunt het mes ook zelf slijpen, bij voorkeur met een hoogwaardige, meefasige messenslijper, slijpsteen of wetsteen.

Let op: vanwege de bijzondere hardheid van damaststaal kan het naslijpen meer werk zijn dan bij conventionele keukenmessen.

Gebruik geen stalen slijpstaven, omdat deze het hoogwaardige lemmet kunnen beschadigen.

Garantie/garantie

De garantieperiode bedraagt 24 maanden vanaf de aankoopdatum. Hierin is 6 maanden garantie vanaf de aankoopdatum inbegrepen.

De garantie geldt in heel Europa. Het aankoopbewijs geldt als bewijs hiervan. Het product is vóór verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie vervalt in de volgende gevallen:

- bij wijzigingen aan het artikel
- bij ander gebruik dan hierboven vermeld
- bij schade door vallen

Als u aanspraak wilt maken op de garantie/garantie, stuur dan het complete product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar u het product hebt gekocht. Beschrijf het geconstateerde defect aan het product en voeg de originele aankoopbon bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht voor om het product te repareren voordat de aankoopprijs wordt terugbetaald. De noodzakelijke transportkosten worden aan de klant terugbetaald wanneer een gerechtvaardigde aanspraak op de wettelijke garantie/garantie wordt vastgesteld. Het beroep op de wettelijke rechten bij gebreken is kosteloos.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Elke vorm van vermenigvuldiging of herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de reproductie van afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Opmerkingen over milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Voer verpakkingsmateriaal dat niet meer nodig is af volgens de plaatselijk geldende voorschriften.

