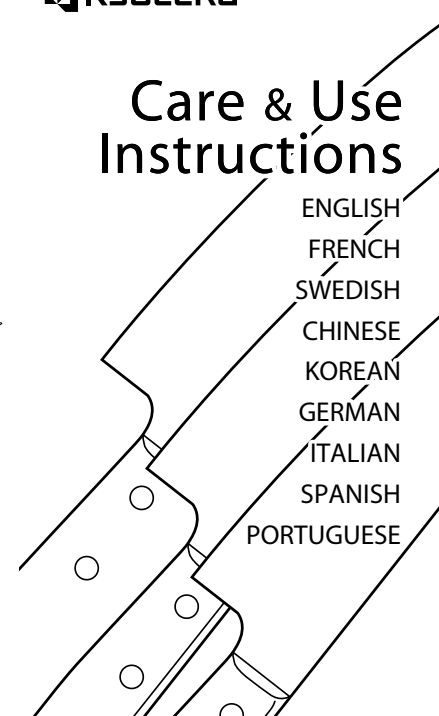




Care & Use Instructions

ENGLISH
FRENCH
SWEDISH
CHINESE
KOREAN
GERMAN
ITALIAN
SPANISH
PORTUGUESE



European Headquarters:

KYOCERA Fin ceramics GmbH
Fritz-Müller-Strasse 27
73730 Esslingen / Germany

Tel.: +49 (0)711 - 93 93 40
E-Mail: apd@kyocera.de
www.kyocera.de

Contact Sales Office France:
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 30
www.kyocera.fr

Contact Sales Office UK:
Tel.: +44 (0)1276 69 34 50
www.kyocera.eu

Bitte vor dem ersten Gebrauch lesen und danach gut aufbewahren.

Dieses Messer wird Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten.

- Beim Gebrauch machen Sie bitte gerade Schnitte auf einem Schneidebrett.
- Spülen Sie es ab und wischen Sie es trocken.

Gebrauch

Ideal für exaktes Schneiden von Früchten, Gemüse oder Fleisch ohne Knochen.

Wir empfehlen Ihnen ein Schneidebrett aus Holz oder Plastik zu benutzen. Stein-, Glas-, Marmorbreter, Geschirr oder Kacheln reduzieren die Schärfe aller Messer, auch bei Keramik.

Verwenden Sie bitte ein Stahlmesser zum Hebeln, Hacken, Entbeinen oder Schneiden von Gefrorenem und Käse. Diese Anwendungen erfordern ein flexibles Material als Keramik.

Zu Ihrer Sicherheit wurde die Spitze der Klinge abgerundet.

Pflege

Bitte von Hand mit etwas Spülmittel waschen. Kyocera Messer mit Kunststoffgriffen sind Geschirrspülmaschinen geeignet. Bitte in das Besteck-Oberfach legen - ohne Kontakt zu anderen Geschirr- oder Besteckteilen. Kyocera Messer mit Holzgriffen sind NICHT Geschirrspülmaschinen geeignet.

Zur Entfernung von Verfärbungen, welche nicht durch normales Waschen beseitigt werden können, benutzen Sie bitte eine milde Bleichlösung.

Bitte vermeiden

Lassen Sie die Klinge nicht auf einen harten Untergrund fallen.

Verwenden Sie die Klingenspitze nicht als Schraubendreher.

Halten Sie die Klinge nicht in die offene Flamme (Keramik leitet Hitze).

Benutzen Sie die Klinge nicht um mit der flachen Seite Knoblauch oder andere Dinge zu zerdrücken.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einem anderen sicheren Ort auf. Wir empfehlen die Verwendung eines Kyocera-Klingenschutzes.

Bei Verwendung eines Messerblocks achten Sie bitte darauf, dass die Klinge nicht beschädigt wird.

Abnutzung

Alle Messer werden mit der Zeit stumpf. Eine weiche Klinge (Stahl) "rollt" zur Seite wenn sie stumpf wird. Harte Materialien (Karbonstahl) bleiben länger scharf, werden aber auch stumpf. Harte Materialien sind bei falschem Umgang empfindlicher und tendieren eher zum Ausbrechen als zum "Rollen."

Keramik ist von Anfang an sehr scharf und bleibt länger scharf als Stahl. Mit der Zeit werden Sie kleine Ausbrüche an der Klinge sehen. Das ist bei allen harten Materialien normal. Es bedeutet nicht, dass das Messer stumpf ist. Sie werden sehen, dass es trotzdem noch gut schneidet. Wenn die Schärfe Ihren Ansprüchen nicht mehr genügt, kann der autorisierte Kyocera-Service Ihr Messer wieder schärfen. Größere Ausbrüche oder eventuelle Beschädigungen können meistens auch auf diese Weise korrigiert werden.

PRIMA DI UTILIZZARE IL COLTELLO LEGGA ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI E LE CONSERVI

Questo coltello funzionerà per vari anni senza nessun problema se:

- Lo togliate dal supporto per coltelli o dal cassetto
- Lo utilizza per tagli dritti da eseguire su tagliere
- Lo lava e l'asciuga
- Lo rimette nel supporto per coltelli o nel cassetto dopo averlo utilizzato

USO

Ideale per tagliare frutta, verdure e carni senza osso

Il termine verdure e frutta è generico: non si possono elencare tutti i tipi di frutta o verdura sconsigliati, ma è tassativamente sconsigliato l'utilizzo su frutta e verdura dura (zucca, noci di cocco, ecc.)

Utilizzi sempre un tagliere di plastica o legno; eviti di tagliare su marmo, pietra, piatti o piastrelle

Per trinciare, separare e dissossare, così come per tagliare alimenti duri, congelati, pane con crosta e formaggi, utilizzi sempre i suoi coltelli tradizionali in acciaio. Questi tipi di taglio richiedono flessione e torsione e, per questo motivo, conviene utilizzare un materiale più flessibile rispetto alla ceramica.

Per la sua protezione, la punta e la base della lama non sono affilate

PULIZIA

Lavare a mano con acqua e detersivo per piatti.

I coltelli in ceramica Kyocera con manico in plastica possono essere messi in lavastoviglie. Vanno riposti nel vano dedicato a mestoli e piccoli accessori nel cestello superiore, evitando il contatto con altri utensili in metallo. I coltelli in ceramica Kyocera con manico in legno non possono essere lavati in lavastoviglie.

Nel caso si producessero scolorimenti che non scompaiono con la normale pulizia, lavi la lama (non l'impugnatura) con una leggera soluzione a base di candeggina.

EVITARE

Non lasciare cadere su superfici dure.

Non utilizzare la punta come punto di rotazione, l'estremità affilata potrebbe penetrare nel tagliere, bloccarsi e rompersi

Non esporre la lama alla fiamma diretta (la ceramica è un conduttore di calore)

Non utilizzare la parte laterale della lama per schiacciare aglio o altri alimenti.

CONSERVAZIONE

Lo collochi in un supporto per coltelli, un fodero o un cassetto.

Quando colloca o toglie il coltello dal supporto, faccia attenzione a non danneggiare la punta della lama.

USURA

Con il trascorrere del tempo tutti i coltelli perdono l'affilatura. Un lama di metallo dolce (acciaio inossidabile) "slitta" quando perde l'affilatura. I metalli più duri (come l'acciaio con carbonio) rimangono affilati più tempo, però perdono l'affilatura in modo diverso. I materiali più duri, invece di "slittare", tendono a scheggiarsi leggermente.

All'inizio la ceramica è più affilata e rimane affilata per più tempo. Con il trascorrere del tempo possono prodursi delle piccole incisioni sul filo della lama. Si tratta del processo normale per il quale perdono l'affilatura tutte le lame in materiale duro. Nonostante la loro apparenza, l'esistenza di piccole incisioni non significa necessariamente che il coltello non sia affilato. Potrà constatare che funziona perfettamente durante un periodo di tempo prolungato. Quando il rendimento del coltello non sarà più quello desiderato, il processo di affilatura Kyocera farà sì che il suo coltello torni ad avere una lama ben affilata. È possibile che le incisioni più profonde e una punta rotta si possano risolvere grazie alla nuova affilatura.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL CUCHILLO Y CONSERVELAS

Este cuchillo funcionará durante varios años sin problema alguno si:

- Lo retira del soporte para cuchillos o de la bandeja
- Haga siempre los cortes rectos sobre la tabla
- Lo lava y lo seca
- Lo vuelve a colocar en el soporte para cuchillos o la bandeja después de utilizarlo

USO

Ideal para cortar frutas, verduras y carnes deshuesadas

Utilice siempre una tabla de cortar de plástico o madera; evite cortar sobre mármol, piedra, platos o azulejos

Utilice sus cuchillos tradicionales de acero para trincar, separar y deshuesar así como para cortar alimentos congelados y quesos. Estos usos requieren flexión y torsión, y por ello conviene utilizar un material más flexible que la cerámica.

Para su protección, la punta y la base de la hoja se han sometido a un desafilado de seguridad.

LIMPIEZA

Lavar a mano con agua y detergente para platos.

Los cuchillos de cerámica Kyocera con el mango de plástico son aptos para el lavavajillas Póngalos en la bandeja específica para los cubiertos evitando el contacto con otros utensilios metálicos.

Los cuchillos de cerámica de Kyocera con mango de madera NO son aptos para el lavavajillas.

En caso de que se produzcan decoloraciones que no desaparecen con la limpieza habitual, lave la hoja (no la empuñadura) con una solución de lejía suave.

EVITAR

No dejar caer sobre superficies duras.

No utilizar la punta como punto de rotación; el extremo afilado podría penetrar en la tabla de cortar, bloquearse y quebrarse

No exponer la hoja directamente a una llama (la cerámica es un conductor de calor)

No utilizar la parte lateral de la hoja para machacar ajo u otros elementos.

ALMACENAMIENTO

Coloque en un soporte para cuchillos, una funda o una bandeja.

Tenga precaución de no dañar la punta de la hoja cuando coloque el cuchillo en el soporte para cuchillos o cuando lo retire de éste.

DESGASTE

Todos los cuchillos se desafilan con el tiempo. Una hoja de metal dulce (acero inoxidable) "rueda" cuando se desafilan. Los metales más duros (tales como aceros con carbono) permanecen afilados más tiempo, pero se desafilan de forma diferente. Los materiales más duros tienen tendencia a astillarse ligeramente en vez de "rodar".

La cerámica está más afilada al principio —y permanece afilada durante más tiempo—. Con el tiempo, tal vez podrá notar pequeñas muescas en el filo de la hoja. Se trata del proceso normal por el cual se desafilan todas las hojas de materiales duros. A pesar de su apariencia, la existencia de pequeñas muescas no significa necesariamente que el cuchillo esté desafilado. Podrá constatar que funciona perfectamente durante un periodo de tiempo prolongado. Cuando el cuchillo no tenga el rendimiento que desea, el proceso de afilado de Kyocera hará que su cuchillo vuelva a tener una hoja afilada. Es posible que las muescas más importantes y una punta quebrada también se corrijan gracias al nuevo afilado.

POR FAVOR, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR E GUARDE-AS

Esta faca lhe concederá vários anos de uso sem problemas se você:

- Remover do cepo ou baihna
- Usar para cortes retos sobre uma tábua de cortar
- Lavar e secar
- Guardar novamente no cepo ou baihna

USO

Ideal para cortes retos de frutas, vegetais e carnes desossadas.

Sempre use sobre uma tábua de cortar de plástico ou madeira. Evite cortar sobre mármore, pedra, vidro, prato ou azulejo.

Utilize suas facas convencionais de aço para entalhar, espetar, desossar e cortar alimentos congelados.

Essas aplicações envolvem torção e flexão da lâmina, que requerem um material mais flexível que a cerâmica.

Para sua proteção, a ponta e a guarda da faca são embotadas (não afiadas).

CUIDADOS

Lavar à mão com detergente líquido.

As facas de cerâmica Kyocera que possuem cabos de plástico podem ser lavadas em máquinas de lavar louças, desde que alojadas na parte superior do porta louças. As facas de cerâmica Kyocera que possuem cabos de madeira NÃO devem ser lavadas em máquinas de lavar louças.

Para manchas que não saem na lavagem normal, limpe a lâmina apenas (não o cabo) com uma solução alvejante suave.

EVITAR

Derrubar em superfícies duras.

Utilizar a ponta como ponto de rotação; a ponta pode cravar na tábua de cortar, prender e quebrar.

Expor a lâmina diretamente à chama (a cerâmica conduz calor).

Utilizar a lâmina para esmagar alho ou outros alimentos.

ARMAZENAMENTO

Guardar em um cepo, baihna ou bandeja.

Tomar cuidado ao guardar e remover a faca do cepo para evitar danificar a ponta.

DESGASTE

Todas as facas perdem o corte com o tempo. Uma lamina de metal (aço inoxidável) "enrola" conforme perde o corte. Metais mais duros (como aço alto carbono) mantêm o fio por mais tempo, mas perdem o corte de outra maneira. Materiais mais duros cedem menos e tendem a lascas levemente ao invés de enrolar.

A cerâmica já é mais afiada – e permanece afiada por mais tempo. No devido tempo, você notará micro lascamentos no fio de corte da lâmina. Este é o processo normal pelo qual qualquer lâmina de material duro perde o corte. Apesar da aparência, a existência de micro-lascas não significa necessariamente que a lâmina está sem corte. Você notará o bom desempenho por algum tempo ainda. Quando a faca já não estiver cortando conforme o seu gosto, o processo de reafiação da Kyocera restabelecerá um novo fio de corte. Lascas maiores e pontas quebradas também podem ser corrigidas.



ENGLISH

PLEASE READ BEFORE USE AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This knife will bring you many years of trouble-free use if you:

- Remove it from your knife block or tray
- Use it for straight cuts on a cutting board
- Rinse & wipe it
- Place it back in knife block or tray



USE

Ideal for straight cuts of fruits, vegetables and boneless meats

Always use with a plastic or wood cutting board. Avoid cutting on marble, stone, glass, plates, or tile

Use your conventional steel knives for carving, prying, boning, and cutting frozen food and cheese. These applications involve twisting and flexing, which require a more flexible material than ceramic.

For your protection, the tip and heel of the blade have been safety blunted.



CARE

Hand wash with water and liquid dish soap.

Kyocera ceramic knives with plastic handles are dishwasher-safe. Place on the top rack and avoid contact with other metal utensils. Kyocera ceramic knives with wooden handles are NOT dishwasher-safe.

For discolorations not removed by normal washing, clean the blade only (not handle) with a mild bleach solution.

AVOID

Dropping on hard surfaces.

Using front edge as a rotating pivot point: the sharp edge can cut into the board, catch and snap

Putting the blade in open flame. (ceramic conducts heat)

Turning the blade on its side to smash garlic or other items.

STORAGE

Store in a knife block, sheath, or tray.

Use care when storing and removing the knife from a knife block to avoid tip damage.

WEAR

All knives dull over time. A soft metal blade (stainless steel) "rolls" as it becomes dull. Harder metals (such as high carbon steels) hold their edge longer, but dull differently. Harder materials are less forgiving and tend to slightly chip instead of roll.

Ceramic starts out sharper -- and stays sharper -- longer. In time, you may notice micro nicks on the blade's edge. This is the normal process by which any hard material blade will dull. Despite its appearance, the existence of microchips does not necessarily mean the knife is dull. You will find that it performs well for quite some time. When the knife no longer performs to your liking, Kyocera's resharpening process will reestablish a new sharp edge. Larger chips and broken tips can often be corrected by resharpening as well.

Copyright ©2012, Kyocera Tycom Corporation. All rights reserved.

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET LES CONSERVER

Ce couteau va fonctionner pendant plusieurs années sans problème si vous :

- Le conservez dans sont étui ou porte couteaux
- L'utilisez pour toute découpe droite sur une planche à découper
- Le rincez et l'essuyez après chaque utilisation



UTILISATION

Idéal pour la découpe de fruits, légumes et viandes sans os

Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois, évitez de découper sur du marbre, de la pierre, des assiettes ou des tuiles

Utilisez vos couteaux classique en acier pour découper, écarter, désosser et découper des aliments congelés et le fromage. Ces applications comprenant une torsion et une flexion nécessitent un matériau plus résistant que la céramique.



Pour votre protection, l'extrémité et le talon de la lame ont subi une émouture de sécurité.

NETTOYAGE

Lavez à la main sous l'eau avec du liquide vaisselle.

Les couteaux céramiques Kyocera avec manche en plastique passent au lave vaisselle. Placer dans le panier supérieur et évitez tout contact avec des ustensiles en métal. Les couteaux Kyocera avec manche en bois ne peuvent PAS passer au lave vaisselle

En cas de décolorations résistant au nettoyage usuel, nettoyez uniquement la lame (pas la poignée) avec une eau de Javel douce.

EVITER

Ne pas jeter sur des surfaces dures.

Ne pas utiliser l'extrémité en tant que pivotement, l'extrémité aiguisée pourrait s'enficher dans la planche, se coincer et se briser

Ne pas exposer la lame à une flamme nue (la céramique est un conducteur de chaleur)

Ne pas utiliser le côté de la lame pour écraser de l'ail ou autres éléments.

STOCKAGE

Placez dans un porte couteau, étui ou plateau.

Veillez à ne pas endommager l'extrémité de la lame lorsque vous placez le couteau dans le porte couteaux ou l'en sortez.

USURE

Tous les couteaux s'émousset avec le temps. Une lame en métal doux (acier inoxydable) "roule" lorsqu'il s'é mouisse. Les métaux plus durs (tels que les aciers au carbone) restent aiguisés plus longtemps, mais s'émousset de façon différente. Les matières plus dures ont tendance à s'ébarber légèrement plutôt qu'à rouler.

La céramique est plus aiguisée au départ- et demeure plus aiguisée- plus longtemps. Avec le temps, vous pourrez peut être remarquer de minuscules entailles sur le bord de la lame. Il s'agit du processus normal par lequel toute lame en matériau dur s'é mouisse. Malgré son apparence, l'existence de minuscules entailles ne signifie pas nécessairement que le couteau est émoussé. Vous allez constater qu'il fonctionne parfaitement pendant une durée prolongée. Lorsque le couteau ne fonctionne plus à votre convenance, le processus de réaffûtage de Kyocera va remettre en place un nouveau bord tranchant. Les entailles plus importantes et une extrémité brisée peuvent souvent également être corrigées par un réaffûtage.

LÄS FÖRE ANVÄNDNING OCH SPARA INSTRUKTIONEN

Denna kniv kommer att ge dig många års problemfri användning om du tar hänsyn till följande:

- Skär alltid raka snitt med kniven
- Sköjl och torka av den direkt efter användning
- Placera tillbaka kniven där den förvaras



ANVÄNDNING

Kniven är idealisk för frukt, grönsaker, fisk och benfritt kött.

Använd alltid en plast- eller träskärbräda.

Undvik användning av keramiska knivar vid urbering och stückning av fryst mat, skaldjur samt hårda ostar.



Vid de momente då knivbladet måste vridas och böjas krävs ett mer flexibelt material än keramik, t.ex. stål.



Av säkerhetsskäl är knivspetsens samt knivbladets bakdel rundad.

KNIVVÅRD

Kniven ska handtvättas med varmt vatten och flytande diskmedel.

Kyoceras keramiska knivar med plasthanntag är diskmaskinsäkra. Vi rekommenderar att sätta kniven i bestickkorg med spetsen nedåt. Kyoceras keramiska knivar med trähandtag är INTE diskmaskinsäkra.

Om knivbladet fått missfärgningar, vilket inte avlägsnas genom normal tvättning, kan det rengöras med en mild lösningsmedel.

UNDVIK ATT:

- Släppa kniven på hårda ytor
- Använda knivspetsen som ett redskap. Vridmomentet kan göra att den går av
- Hålla kniven nära en eldslåga, eftersom keramik leder värme
- Krossa t.ex. vitlök med sidan av knivbladet. Det kan ge upphov till sprickor

FÖRVARING

Kniven ska förvaras i ett knivblock, knivlist eller knivslida.

Var extra varsam med knivens spets.

ANVÄNDNING

Alla knivar tappas skärpa med tiden. Ett mjukt metallblad (rostfritt stål) får en trubbig skäregg efter en tids användning. Hårdare metaller (t.ex. stål med hög kohalt) behåller sin skärpa längre. De hårdare materialen är mindre förlåtande och tenderar att få små fördjupningar i knivbladet istället för en trubbig skäregg.

Keramiska knivar är skarpere från början. De bevarar dessutom sin skärpa en längre tid. Med tiden märker du kanske att det bildats hack på knivbladets skäregg. Detta är normalt för keramiska knivar och påverkar inte skärpan. Det beror på det hårda materialet. Du kommer troligtvis tycka att kniven behåller sin skärpa bra under en lång tid. När kniven inte längre fungerar som du vill, kan du slipa fram en ny skarp skäregg med ett diamanthyrne. Oftast går det även att rätta till större hack och trasiga spetsar.

请在使用前仔细阅读本使用说明书, 并妥善保管。

按照以下方式使用本刀具, 可延长使用寿命。

- 从刀架或托盘中取出本刀具。
- 在砧板上竖直使用。
- 冲洗干净并擦拭。
- 使用后, 放回刀架或托盘。



关于使用

适于水果、无骨肉等的竖直切割。

请在塑料或木制砧板上使用。避免在大理石、玻璃或钢板上使用。

请使用您惯用的钢刀用来削、撬、剔骨、或切割切冷食品以及奶酪。因为这些使用方法需要使用时捏或者弯曲的助力, 比陶瓷材质柔软的刀具会更加适合。



为安全起见, 刀尖部以及根部都被处理成圆弧形。



护理

请利用水和液体洗涤剂手洗。

树脂材质手柄的陶瓷刀具可以利用洗碗机进行清洗。当您使用洗碗机清洗的时候, 请注意不要让树脂手柄接近金属材质的汤勺或叉类等物品。而且刀具清洗时请尽可能摆放在上层的清洗区内。另外, 木制手柄的陶瓷刀具为非对应适用于在洗碗机内清洗的设计, 请注意使用。

通常无法洗净的黄斑等污渍, 可将刀刃部分浸在漂白剂中清洗。(刀柄部分不可漂白)

禁忌

跌落 在硬物表面上。

以刀尖为支点的使用方式。(用刀尖刺扎砧板有可能崩刃)

用火烤刀尖。(陶瓷加热会起反应)

用刀身横向拍打食材。

保管方法

请将刀具保管于刀架、刀鞘、托盘等专用场所。

为避免产生崩刃的现象, 请在保管或取出时充分注意。

关于磨损

所有的刀具都存在着用使用后期锋利度下降的现象。不锈钢等相对软性的金属刀具刃卷起时, 便会出现钝化。含有碳素的硬质金属虽然可以长久保持锋利, 但磨损的方式有所不同。硬质金属因为其硬性的特质, 刀尖不会卷刃但有可能出现小的缺口。

陶瓷刀具刀锋锐利且能长久保持。但也请您注意某些情况下可能会出现极其微小的缺口。这与硬质金属刀具钝化是同样的道理。虽然的确出现了小的缺失, 但并不是说锐利程度就一定下降, 它还将保持很长的时间。如果刀具的锋利度不能如您期待那样实现切割时, 京瓷提供的磨刀服务, 可以保证您的刀具锋利如新。当刀刃缺口较大时, 或者刀尖折断时, 通过磨刀可实现整形。

KOREAN

사용전에 본 취급설명서를 잘 읽고서고, 언제든지 꺼낼 수 있도록 잘 보관해 주십시오

이하와 같이 조심스럽게 취급하신다면 주방칼을 오래도록 사용할 수 있습니다.

- 주방칼집이나 트레이로부터 주방칼을 꺼냅니다.
- 주방칼을 사용합니다. (주방칼은 도마 위에서 사용시, 꼭바로 세워 썰어 주세요)
- 깨끗이 행구어 씻으시고 잘 닦아주십시오.
- 사용후는 주방칼집이나 트레이에 넣어주십시오



사용에 대해

과일이야 야채, 뼈없는 고기등을 꼭바로 자르는데 최적입니다.

항상 플라스틱제나 목재의 도마 위에서 사용해 주세요. 대리석·돌·유리·점이나 타일 위에서의 사용은 피해 주세요.

꺼거나, 비틀거나, 뼈를 뺀거나, 냉동식품이랑 치즈를 자를때에는 지금까지 사용하신 스텝 나이프를 사용해 주세요. 이러한 사용방법에는 비틀거나 구부리게 하는 힘이 더해지기 때문에 세라믹보다 유연한 재질의 주방칼이 적합합니다.

안전을 위해서 '칼끝'과 '턱'부분을 돌리게 가공하였습니다.



손질

물과 액체세제를 이용해 씻어주세요.

수직제 핸들의 세라믹 나이프는 식기 세척기에서 사용할 수 있습니다. 단, 식기 세척기를 사용할 때는, 금속제의 스푼이나 포크 등에 닿지 않도록 식기 세척기내의 상단 바구니에 넣어 사용하지가 바랍니다. 또한, 목재 핸들의 세라믹 나이프는 식기 세척기사용을 금하지 않습니다.

보통의 세정으로 지워지지 않는 더러움이나 물들에 대해서는 주방칼의 칼날 부분만 표백제 용액에 담가 세정해 주세요 (손잡이부분은 표백불가)

헤서는 안되는 것

딱딱한 표면에 떨어뜨리는 것

칼끝을 지점으로 지렛대와 같이 사용하는 것 (칼끝이 도마에 박혀 빠집니다.)

칼날 부분을 불로 굽는 것 (세라믹이 열에 반응해 버립니다.)

주방칼을 옆으로 누어 마늘이나 그 외의 식품 재료를 부수는 것

- 설거지용에 제품(칼)을 담가놓는 일 (무게중심으로 칼날이 위로 눌러 위험함)
- 주방용도 이외는 절대 사용하지 않습니다

보관방법

주방칼은 주방칼Block, 칼집, 트레이 등 전용장소에 보관해 주세요

나이프 이가 빠지는 등의 현상을 막기위해서 주방칼을 보관하거나 꺼낼경우에 각별히 주의해 주세요

마모에 대해

모든 주방칼은 사용되는 것에 따라 예리함이 떨어집니다. 스텝나이프의 비교적 유연한 금속의 주방칼은 칼끝이 동글러지는 것에 의해 예리함이 떨어집니다. 카본등의 딱딱한 금속의 경우는 예리함은 오래갑니다만 마모의 방법은 다릅니다. 딱딱한 금속은 그 딱딱함으로인해 칼끝이 동글게 되기보다는 작은 이리저림이 생깁니다.

세라믹의 주방칼은 처음부터 예리함이 날카로우며, 그 예리함이 보다 오래 갑니다. 때문에 매우 작은 이리저림이 있는 것을 발견하게 됩니다. 이것은 딱딱한 금속주방칼의 예리함이 떨어져 가는 것과 같은 과정입니다. 확실히 작은 이리저림은 얼어지도 모릅니다만, 그렇다고 해서 반드시 예리함이 떨어지고 있지는 않습니다. 계속해서 예리함이 지속하고 있는 것을 아실거예요. 만약 주방칼이 당신이 바라고 계절 정도로 사용되지않는다면, 코세라의 재연타 서비스와 신통 같은 날카로운 칼끝을 소생하게 해 줍니다. 칼끝이 다소 큰 이리저림이 있거나 칼끝이 부러졌을 경우에서도, 재연타에 의해 예쁜 형태로 정돈하는 것이 가능합니다.

