



関鋸藏

KITCHEN KNIFE

made by
TSUBAZO

VERWENDUNG UND PFLEGE USAGE & CARE

- Vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel und Wasser reinigen.
- Nach jeder Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme/-bürsten oder Scheuermilch verwenden.
- Wash knife with dishwashing liquid before use.
- Always dry blade thoroughly after washing.
- Do not use scrub brushes or abrasive cleansers.

MESSERARTEN

TYPES OF KNIVES

Japanische Küchenmesser haben anwendungsspezifische Formen und Designs. Um effizient und ermüdungsfrei zu schneiden, ist es wichtig den richtigen Messertyp für die gewählte Aufgabe zu nutzen.

Japanese kitchen knives have many different shapes and styles.

To cook efficiently and diligently with these knives, please choose the suitable type of knives for your cooking purpose.

● SANTOKU



Universalmesser zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch.

All-purpose: used for cutting vegetable, fish and meat.

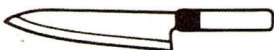
● NAKIRI



Zum Schneiden und Hacken von Gemüse.

For cutting and chopping vegetable.

● GYUTOU



Universalmesser zum Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch.

Multi-purpose:

used for cutting vegetable, fish and meat.

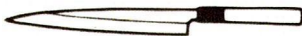
● DEBA single edge



Zur Zubereitung von Fisch und Fleisch.

For filleting fish and trimming meat.

● SASHIMI single edge

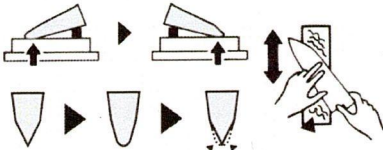


Zur Zubereitung und Portionierung von rohem Fisch.

For slicing and preparation of raw fish.

SCHÄRFEN DER MESSER HOW TO SHARPEN

- Benutzen Sie einen Wasserstein auf einer ebenen Oberfläche.
- Wasserstein vor der Benutzung ausreichend wässern.
- Schärfen gemäß abgebildeter Zeichnung.
- Use whetstone on flat surface.
- Dampen whetstone before use.
- Sharpen knives as per diagram below.



WARNHINWEISE WARNING

- Verwenden Sie die Messer beim Schneiden und Schärfen mit Bedacht.
- Messer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Tsubazo Messer sind nur zum Schneiden von Lebensmitteln konzipiert.
- Use caution when using or sharpening knives.
- Do not leave knife within reach of children.
- Tsubazo knives are used for cutting and slicing foods only.

MATERIALIEN	Klinge: rostfreier 420J2 Edelstahl Zwinge: Kunststoff Griff: Pappel-Holz
PROPERTIES	Blade : 420J2 Stainless steel Cap : Plastic Handle : Poplar wood

Made in Japan