

EN

Rules for using and maintaining Samura SAKAI knives

- Rinse knives with hot water before first use.
- Kitchen knives should be used on wooden or plastic cutting boards only (glass boards will make any steel blunt).
- Do not use for chopping and do not cut frozen products.
- Do not use when cutting products with bones (meat, chicken, etc.) and do not use for cutting bones.
- Do not leave knives in water or in the sink for extended periods of time. Doing this will cause the material and sharpness of the knife to deteriorate.
- We recommend cleaning knives by hand using nonabrasive materials and then wiping them dry immediately.
- Store the knives in a special knife block, knife box, knife stand, etc. making sure that knife blades are not in contact with other metal objects.

Warranty

The SAMURA knife quality guarantee is a skilful combination of modern innovative technology and ancient Japanese traditions. The warranty period for all SAMURA knives is 2 years from the date of purchase. Normal wear and tear or any other damage caused by negligence are not covered under this warranty.

DE

Pflege und Gebrauchsanleitung für Samura SAKAI-Küchenmesser

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte die Messer mit warmen Wasser ab.
- Benutzen Sie die Küchenmesser nur auf Holz- oder Plastikschneidbrettern (Glasschneidbretter können alle Stahlarten stumpf machen).
- Benutzen Sie diese Messer nicht zum Hacken von Lebensmitteln und schneiden keine tiefgefrorenen Produkte.
- Schneiden Sie mit diesen Messern keine Produkte mit Knochen (Fleisch, Geflügel usw.) und hacken Sie keine Knochen.
- Belassen Sie die Messer nicht für längere Zeit im Wasser, zum Beispiel im Waschbecken — das beschädigt nicht nur den Werkstoff, sondern macht auch die Messer stumpf.
- Wir empfehlen, mittels der nicht abrasiven Mitteln die Messer von Hand abzuspülen und sofort trocken zu wischen.
- Die Messer im Messerbox, Messerkasten, Untersetzer usw. aufbewahren. Achten Sie bitte darauf, dass die Messerklingen nicht mit anderen Metallwaren in Berührung kommen.

Garantie

Qualitätsgarantie der SAMURA – Messer bedeutet eine geschickte Verbindung moderner Innovativtechnologien und tausendjähriger japanischer Tradition. Die Garantiezeit für alle SAMURA-Messer beträgt zwei Jahre ab Verkaufsdatum. Natürliche Abnutzung und Beschädigung infolge unsachgemäßen Gebrauchs sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

EN

Whetting and sharpening Samura SAKAI knives

We recommend regularly whetting the knives with a ceramic honing rod or sharpening whetstone. When sharpening, draw the knife along the honing rod keeping the cutting edge away from you and shifting the knife from the handle to the tip. The sharpening whetstone should be completely immersed in water for about 10-15 minutes before each use. Make sure that the whetstone is always slightly wet throughout the sharpening process. To begin with, sharpen one side of the knife until a burr appears and then proceed to sharpen the other side of the knife. Throughout the process make sure to maintain the original edge angle of 15-17 degrees which was set at the production factory.

TWO-SIDED SHARPENING



DE

Schleifen und Schärfen der Messer Samura SAKAI

Wir empfehlen das regelmäßige Schleifen der Messer unter Verwendung eines Keramik-Messerschärfers oder eines Schleifsteines. Ziehen das Messer zum Schärfen vom Griff bis zur Spitze am Messerschärfer entlang, wobei die Schneide von Ihnen weg zeigt. Ein Schleifstein sollte vor jeder Benutzung etwa 10 bis 15 Minuten in Wasser eingeweicht werden. Stellen Sie sicher, dass der Schleifstein während des Schleifvorgangs stets leicht befeuchtet ist. Schärfen Sie zu Beginn eine Seite des Messers bis zum Abgrat und wiederholen Sie den Vorgang anschließend auf der anderen Seite. Halten Sie während des Schärfens den ursprünglichen Winkel von 15 bis 17 Grad ein, der den Fabrikationsstandard darstellt.

BEIDSEITIGE SCHÄRFUNG



サカイ

samura侍 SAKAI SIS-0085

samura侍 SAKAI



SJS-0010

Samura SAKAI Paring knife 3"/ 80 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

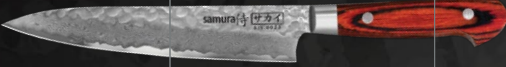
Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Gemüsemesser 3"/ 80 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni



SJS-0023

Samura SAKAI Utility knife 6.0"/ 150 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Allzweckmesser 6.0"/ 150 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni



SJS-0044

Samura SAKAI Yanagiba 10.6"/ 270 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

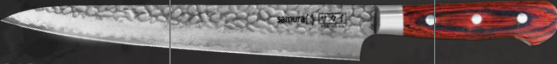
Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Yanagiba 10.6"/ 270 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni



SJS-0045

Samura SAKAI Slicing knife 9.4"/240 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

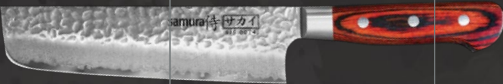
Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Schinkenmesser 9.4"/240 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni



SJS-0074

Samura SAKAI Nakiri 6.3"/160 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

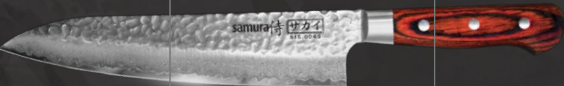
Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Nakiri 6.3"/160 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni



SJS-0085

Samura SAKAI Chef's knife 8.3"/210 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

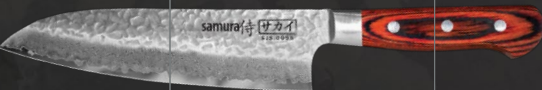
Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Kochmesser 8.3"/210 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni



SJS-0095

Samura SAKAI Santoku 7.0"/180 mm. 33 layers. Hardness 61 HRC

Blade material: Hammered 33-layer VG-10 Damascus steel, Hardness 61±1 HRC

Handle material: Mahogany

Samura SAKAI Santoku 7.0"/180 mm. 33 Lagen. Härte 61 HRC

Klingenmaterial: Gehämmerter 33-lagen VG-10 Damaszenerstahl, Härte 61±1 HRC

Griffmaterial: Mahagoni