



Gebrauchsanleitung Zirkonmesser

Das Zirkonzahn Zirkonmesser bietet exzellente Eigenschaften und ist ein Must für die High-Tech Küche und für Sushi-Freunde. Das aus hochreinem Zirkoniumoxid bestehende Keramikmesser bietet eindeutige Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Stahlklingen. Es ist leicht, extrem widerstandsfähig und verfügt über eine exzellente Schnittgüte. Es verhindert geschmackliche Veränderungen der Lebensmittel und bleibt absolut rostfrei.

- Ergonomischer Griff
- Leichtes, verschleißfestes Material
- Absolut rostfrei
- Spülmaschinenfest
- Antimagnetisch, antiallergen
- Eignet sich zum Schneiden von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch

ACHTUNG! Sehr scharfe Klinge!
Nicht auf Glas schneiden! Keine gefrorenen Lebensmittel schneiden! Klinge keinesfalls starkem Druck aussetzen!



Istruzioni per il coltello in zirconia

Il coltello in zirconia della Zirkonzahn offre caratteristiche eccellenti ed è un must per l'alta tecnologia in cucina e per gli amici del sushi. Il coltello in ceramica, prodotto con ossido di zirconio purissimo, offre evidenti vantaggi rispetto alle tradizionali lame di acciaio.

È leggero, estremamente resistente e ha una straordinaria qualità di taglio. Evita alterazioni degli aromi alimentari ed è assolutamente inossidabile.

- Impugnatura ergonomica
- Materiale leggero, resistente all'usura
- Assolutamente inossidabile
- Lavabile in lavastoviglie
- Antimagnetico, antiallergico
- Adatto per tagliare frutta, verdura, carne e pesce

ATTENZIONE! Lama molto tagliente!
Non tagliare sul vetro! Non tagliare cibi surgelati! Evitare di esercitare troppa pressione sulla lama del coltello!



Zirconia Knife / Manual

The Zirkonzahn Universal Zirconia Knife has a multitude of applications and is a must for gourmet chefs and sushi fans alike. Made from ultra high-grade zirconia, this ceramic knife offers distinct advantages over knives with common steel blades. It is light weight, extremely tough and has superior cutting qualities. It leaves no odor traces on food and it is absolutely rust-free.

- Ergonomic grip handle
- Light weight, wear-free blade
- Absolutely corrosion-free
- Dishwasher safe
- Non-magnetic, anti-allergenic
- Ideal for cutting fruit, vegetables, meat and fish!

WARNING! Extremely sharp blade!
Do not use on stone or glass surfaces! Do not cut frozen foods! Avoid excessive force on the knife blade!



Instrucciones del cuchillo de zirconia

El cuchillo de zirconia de Zirkonzahn presenta unas características excelentes y es imprescindible tanto en la cocina de alta tecnología como para los amigos del sushi. El cuchillo de cerámica fabricado en óxido de zirconia pura, ofrece ventajas superiores respecto a los cuchillos convencionales de acero. Es ligero, altamente resistente e higiénico. Ofrece una mejor calidad de corte y durabilidad de filo. Evita asimismo la alteración del sabor de los alimentos y debido a que es un material cerámico, es completamente inoxidable.

- Mango ergonómico
- Material ligero y resistente al desgaste
- Totalmente inoxidable
- Apto para lavavajillas
- Antimagnético y antialérgico
- Ideal para cortar fruta, verdura, carne y pescado

ATENCIÓN! El cuchillo tiene una hoja muy afilada! Evite cortar sobre cristal!
Evite cortar alimentos congelados!
De ninguna manera exponer la hoja del cuchillo a demasiada presión!



Instruções da faca de Zirconia

A faca de zirconia da Zirkonzahn apresenta umas características excelentes e é imprescindível tanto na cozinha de alta técnica como para os amigos de sushi. A faca de cerâmica fabricada em óxido de zircónio puro, oferece vantagens claras em relação às convencionais facas de aço. É leve, altamente resistente, higiénica e dispõe de um fio excelente. Evita a alteração do sabor dos alimentos e, sendo um material cerâmico, é completamente inoxidável.

- Cabo ergonómico
- Material leve e resistente ao desgaste
- Totalmente inoxidável
- Apto para Maq's de lavar loiça
- Antimagnético e antialérgico
- Ideal para cortar fruta, verduras, carne e peixe

ATENÇÃO! A faca é muito afiada!
Evite cortar sobre superfícies de vidro!
Evite cortar alimentos congelados!
Não deve em nenhum caso submeter a lamina da faca a excessiva pressão!



Descriptif du couteau zirconie

Ce couteau Zirkonzahn polyvalent présente d'excellentes caractéristiques, grâce auxquels il devient un outil indispensable dans les cuisines « high-tech » et surtout pour tous les amateurs de Sushi. Ce couteau à lame en zirconie ultra pure vous offre divers avantages par rapport à un couteau de type classique (à lame acier) : il est léger, ultra résistant et garant d'une excellente qualité de coupe qu'il ne perds pas au cours de l'utilisation fréquente. Étant en zirconie, il n'altère pas le goût des aliments et ne peut ni oxyder ni rouiller.

- Manche ergonomique
- Un ustensile léger et inusable
- Ne rouille pas
- Résiste au lave-vaisselle
- Anti-magnétique et anti-allergènes
- Coupe les fruits, les légumes, la viande et du poisson

ATTENTION ! Lame très tranchante !
Ne pas couper sur du verre ! Ne convient pas pour les produits congelés / surgelés !
Évitez d'exercer une trop forte pression sur la lame du couteau !