



MIYABI
ナイフ取扱説明書

雅のシリーズ包丁をお買い上げのお客様へ

この度は雅の包丁をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。日本文化の優美さ、優雅さを表現した雅の包丁は、伝統的な職人の技術を背景に、格別な切れ味を実現しています。

下記のご注意事項、お手入れ方法を十分にご理解いただき、雅の包丁の美しさと切れ味を末永くお楽しみ下さい。

ご注意事項・お手入れ方法

- 鋭利な刃付けを施しておりますので、お取り扱いには十分ご注意ください。
- 雅の包丁は自動食器洗い乾燥機はご使用できません。少量の中性洗剤で汚れを落とした後、流水で洗い流し、柔らかい布巾等で水気を取って下さい。
- 錆、変色の防止のため、ご使用後は速やかに洗い下さい。食材を切ったままの状態、濡れたままの状態での長時間の放置は、錆、変色の原因になりますので、十分ご注意ください。
- 刃を守るため、また他の製品に傷をつけないよう、ナイフブロックや所定の場所に収納下さい。
- 長期間ご使用しない場合は、包丁を新聞紙で包み、風通しのよい場所で保管下さい。
- 固い食材、甲殻類、冷凍食品等を切る際には、ご使用しないで下さい。また、こじたりしますと、刃先を傷める原因になりますので、ご注意ください。
- 多層鋼を使用した包丁を熱いものや、塩分や酸を多く含んだ食材にご使用にならないでください。
- 固いもの上で雅の包丁をご使用になりますと、刃先を傷める原因になりますので、包丁の末永いご使用のためにも、雅のヒノキカッティングボードのご使用を推奨いたします。

研ぎについて

雅の包丁は硬度の高い鋼材を使用しているため、雅の砥石プロ、ミヤビシャープナーのご使用を推奨いたします。研ぎ方の詳細につきましては、砥石プロ、ミヤビシャープナーに付属されております説明書をご覧ください。

より詳しい情報はこちらをご覧ください。
<https://www.zwilling.com/jp/miyabi/>

包丁の研ぎ直しは、シャープニングセンターへお問い合わせください。

ツヴァイリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社 【研ぎ直し係】
〒501-3911 岐阜県関市肥田瀬 4064 番地 / tel.0575-22-1863

-02-

-03-



Miyabi
Instructions for care and use

Dear customer,

Congratulations on the purchase of this MIYABI knifel Grace, elegance and sophistication feature highly in Japanese culture. They are also synonymous with the MIYABI brand by ZWILLING. MIYABI represents knives that embody a particular elegance and have exceptional sharpness, manufactured in the tradition of finest Japanese knife craftsmanship.

Read the following pages carefully as you will find find valuable hints and suggestions on caring for your MIYABI knives. If you follow these instructions, you will enjoy the beauty and sharpness of your MIYABI knives for many years to come.

Correct use and care

- Take care when handling these knives: the cutting edge is very sharp!
- MIYABI knives are not dishwasher-safe. Only clean your knives under running water with a little detergent and dry them carefully.
- To avoid rust or discoloration, "immediately" clean the blades after contact with food. Do not leave your knives wet or dirty for any length of time.
- Keep your knives in a knife block, on a magnetic strip or in a knife sheath to protect the blades and prevent damage to the cutting edge by other utensils.
- If the knives are not used for a while, wrap them in a cloth or newspaper and store them in a dry place.
- Do not use the knives to cut hard foods, like shellfish or frozen food, and avoid tilting the blade when cutting, as this could damage the delicate cutting edge.
- Do not use knives made of multi-layer blade steel in combination with hot and acidic or salty food.
- Cutting on a hard surface (e.g. glass) damages the cutting edge. We recommend using MIYABI cutting boards made of hinoki wood to ensure your blades stay sharp for longer.

Sharpening

Only sharpen MIYABI knives with professional tools because of the hardness of the material and their fine Honbazuke honing. We recommend sharpening your knives regularly with MIYABI Toishi Pro sharpening stones or the MIYABI knife sharpener. Please refer to the relevant sharpening instructions supplied with the product.

More information is available on our website at:
<https://www.zwilling.com/us/miyabi/> (USA)
<https://www.zwilling.com/uk/miyabi/> (UK)

ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22
42657 Solingen GERMANY

ツヴァイリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社
ZWILLING J.A. HENCKELS JAPAN LTD.
〒501-3911 岐阜県関市肥田瀬4064番地
www.zwilling.com



00000291 023shby

-05-



Miyabi
Gebrauchs- und Pflegehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses MIYABI Messers! Reinheit, Anmut und Eleganz werden in der japanischen Kultur besonders hoch geschätzt. Und genau für diese Tugenden steht die Marke MIYABI von ZWILLING. MIYABI, das sind Messer von besonderer Eleganz und außergewöhnlicher Schärfe, die in der Tradition feinsten japanischer Messerkunst hergestellt werden.

Bitte lesen Sie die folgenden Seiten sorgfältig durch. Hier finden Sie wertvolle Tipps und Anregungen zur Pflege Ihrer MIYABI Messer. Wenn Sie diese Hinweise beachten, werden Sie viele Jahre lang Freude an der Schönheit und Schärfe Ihrer MIYABI Messer haben.

Sachgemäße Verwendung und Pflege

- Vorsicht im Umgang mit diesen Messern: Die Schneide ist sehr scharf!
- MIYABI Messer sind nicht spülmaschineneignet. Reinigen Sie Ihre Messer ausschließlich unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Reinigen Sie die Klängen sofort nach jedem Kontakt mit Nahrungsmitteln, um Verfärbungen oder Rost zu vermeiden. Lassen Sie Ihre Messer nicht über einen längeren Zeitraum nass oder verschmutzt liegen.
- Bewahren Sie Ihre Messer in einem Messerblock, an einer Magneteleiste oder in einer Messerhülle auf. Dadurch wird die Klinge geschützt und Beschädigungen der Schneide durch andere Utensilien werden vermieden.
- Werden die Messer längere Zeit nicht benutzt, schlagen Sie diese in ein Tuch oder Zeitungspapier ein und bewahren Sie sie trocken auf.
- Benutzen Sie die Messer nicht zum Schneiden von harten Lebensmitteln wie Krustentieren oder Gefrorenem und vermeiden Sie beim Schneiden das Verkanten der Messer, denn dadurch könnte die empfindliche Schneide beschädigt werden.

- Messer aus mehrlagigem Klingenstahl, nicht in Verbindung mit heißen und säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln verwenden.
- Das Schneiden auf einer harten Oberfläche (z. B. Glas) beschädigt die Schneide. Wir empfehlen die MIYABI Schneidbretter aus Hinoki-Holz, damit die Messer lange scharf bleiben.

Schärfen

Bedingt durch die hohe Materialhärte und den feinen Honbazuke-Abzug, sollten MIYABI Messer nur mit professionellen Werkzeugen nachgeschärft werden. Wir empfehlen, Ihre Messer regelmäßig mit den Toishi Pro Schleifsteinen von MIYABI oder dem MIYABI Messerschärfer zu schärfen. Beachten Sie dazu bitte die entsprechende Schärfanleitung des jeweiligen Produktes.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website:
<https://www.zwilling.com/de/miyabi/>

-07-



Miyabi
Conseils d'utilisation et d'entretien

Très chère cliente, très cher client,

félicitations pour l'achat de votre couteau MIYABI ! La pureté, la grâce et l'élégance sont des valeurs très prisées de la culture japonaise. Et ce sont exactement ces vertus qui caractérisent la marque MIYABI de ZWILLING. La gamme MIYABI offre des couteaux d'une grande élégance et d'un tranchant exceptionnel, fabriqués dans la plus pure tradition de la coutellerie japonaise.

Veillez lire attentivement les pages suivantes. Vous y trouverez de précieux conseils et suggestions pour entretenir votre couteau MIYABI. En respectant ces conseils, vous aurez le plaisir de profiter pendant longtemps de la beauté et du tranchant de votre couteau MIYABI.

Une utilisation et un entretien appropriés

- Veuillez manipuler ce couteau avec précaution : la lame est très tranchante !
- Les couteaux MIYABI ne sont pas conçus pour passer au lave-vaisselle. Lavez exclusivement votre couteau à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et séchez-le soigneusement.
- Nettoyez la lame immédiatement après chaque contact avec les aliments, afin d'éviter toute décoloration ou rouille. Ne laissez pas votre couteau humide ou sale pendant longtemps.
- Rangez votre couteau dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou dans un étui. Cela permettra ainsi de protéger la lame et d'éviter que d'autres ustensiles n'endommagent le fil.
- Si vous n'utilisez pas votre couteau pendant longtemps, enveloppez-le d'un chiffon ou d'un papier journal et rangez-le dans un endroit sec.
- N'utilisez en aucun cas le couteau pour couper des aliments trop durs, comme des crustacés ou des aliments congelés, et évitez de tenir le couteau de biais lors de la coupe, car cela pourrait endommager le fil très fragile du couteau.

-09-



Miyabi
Indicaciones de uso y cuidado

Estimada cliente, estimado cliente:

Enhorabuena por la compra de este cuchillo MIYABI. La limpieza, la elegancia y la sofisticación se valoran especialmente en la cultura japonesa. Justo estas son las virtudes de la marca MIYABI de ZWILLING. Los MIYABI son cuchillos de una elegancia particular y de un afilado extraordinario fabricados siguiendo la tradición del más fino arte de la cuchillería japonesa.

Lea atentamente las páginas siguientes. En ellas encontrará valiosos consejos y sugerencias para el cuidado de su cuchillo MIYABI. Si tiene en cuenta estas indicaciones, disfrutará felizmente durante muchos años de la belleza y el filo de su cuchillo MIYABI.

Utilización y cuidado adecuados

- Tenga cuidado cuando trabaje con estos cuchillos: ¡la hoja está muy afilada!
- Los cuchillos MIYABI no pueden lavarse en lavavajillas. Limpie el cuchillo únicamente con agua corriente y un poco de limpiador y séquelo cuidadosamente.
- Limpie la hoja inmediatamente después de entrar en contacto con los alimentos para evitar decoloraciones y óxido. No deje el cuchillo húmedo o manchado durante mucho tiempo.
- Guarde el cuchillo en un taco, en una banda imantada o en una funda para cuchillos. Esto protegerá la hoja y evitará que la cuchilla se dañe con otros utensilios.
- Si no va a utilizar el cuchillo durante mucho tiempo, envuélvalo con un paño o con papel de periódico y consérvelo seco.
- No utilice el cuchillo para cortar productos muy duros como crustáceos o alimentos congelados y cuando corte evite ladearlo, pues esto podría dañar la delicada cuchilla.
- Los cuchillos de hoja de acero multicapa no deben usarse con alimentos calientes y ácidos o salados.

-11-

- Cortar sobre una superficie dura (como el cristal), daña la cuchilla. Recomendamos utilizar la tabla MIYABI de madera de hinoki para que el cuchillo se mantenga afilado.

Afilado

Dada la alta dureza del material y la fina hoja Honbazuke, los cuchillos MIYABI solo pueden afilarse con herramientas profesionales. Recomendamos afilar de forma periódica su cuchillo con la piedra de afilar Toishi Pro de MIYABI o con el afilador MIYABI. Para hacerlo, siga las instrucciones de afilado de cada producto.

Encontrará más información en nuestra página web:
<https://www.zwilling.com/es/miyabi/>

-12-