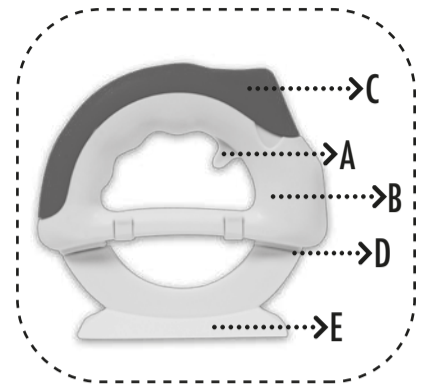


Kenji Knife® Roller



English

Thank you for purchasing this practical Kenji Knife Roller®. This circular knife is ideal for cutting carrots, cucumbers and other vegetables, aromatic herbs and more. The blade guard protects the knife blade: ensure it is in place before storing the knife.

The Kenji Knife® Roller blade is made of top-quality, highly resistant long-lasting material for precision slicing. The ergonomic handle also makes it very convenient to use.

Before using your Kenji Knife® Roller for the first time, please read these instructions carefully, as well as all the safety indications. Keep this manual on hand for future use.

Description

- A.Brake
- B.Casing
- C.Handle
- D.Circular blade
- E.Protective base

General and Safety Indications

- Read these instructions carefully and completely.
- Kenji Knife® Roller is not a toy. Keep out of reach of children.
- Keep fingers away from the blade.
- Avoid striking or dropping the knife, as this could cause damage to the blade.
- Do not use Kenji Knife® Roller if it is damaged.
- Never rub your hand against the edge of the blade.
- Improper use of the product could cause damage.
- Wash the knife before using it for the first time (see Cleaning Instructions).
- Do not use corrosive substances to clean the product.
- Dishwasher safe.
- Always use the knife with a cutting board.
- Do not use the knife to cut meat or fish bones.
- Do not use the knife if the blade is broken.
- The blade guard protects the knife blade; ensure it is in place before storing the knife.
- Always ensure the blade is clean and dry before storing the Kenji Knife® Roller.

Opening the Casing

- Unlock: lift the handle grip and then raise the tabs (Fig. 1), (Fig. 2).
- Open the casing and carefully remove the blade (Fig. 3).

Cleaning Instructions

- Wash the blade and the casing separately with soap and water and a soft sponge.
- Remove the blade by following the instructions in the section Opening the Casing.
- Do not leave the blade in water for an extended period of time.
- Wash the Kenji Knife® Roller and let it dry completely before reassembling and storing it.
- The casing is dishwasher safe.
- Although the blade is dishwasher safe, we recommend washing it by hand to preserve the coating.

Quality Warranty

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand Only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993, both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Español

Gracias por la compra de este práctico cuchillo circular Kenji Knife® Roller. Ese cuchillo circular es ideal para cortar zanahorias, pepinos y otras verduras, hierbas aromáticas, etc... La funda protectora protege la hoja del cuchillo: utilícela siempre que lo tenga guardado.

La hoja de Kenji Knife® Roller está fabricada con material muy resistente y duradero de excelente calidad que le permitirá hacer cortes con precisión. Además, su mango ergonómico hace que sea muy cómodo de usar.

Le rogamos que antes de empezar a utilizar su cuchillo Kenji Knife® Roller lea atentamente estas instrucciones de uso, así como todas las indicaciones de seguridad. Guarde el manual en un lugar accesible para su uso futuro.

Descripción

- A.Freno
- B.Carcasa
- C.Mango
- D.Cuchillo circular
- E.Base protectora

Indicaciones generales y de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones hasta el final.
- Kenji Knife® Roller no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Mantenga la cuchilla lejos de su mano.
- Evite los golpes y las caídas, dado que podrían ocasionar desperfectos en la hoja del cuchillo.
- No utilice Kenji Knife® Roller si estuviera en mal estado.
- Nunca haga presión con su mano contra el borde de la cuchilla.
- Un mal uso del producto podría causarle daños.
- Lave el cuchillo antes de usarlo por primera vez (véanse instrucciones de limpieza).
- No use sustancias corrosivas para limpiar el producto.
- Apto para el lavavajillas.
- Utilice siempre el cuchillo con una tabla para cortar.
- No utilice el cuchillo para cortar huesos ni espinas de pescado.
- No utilice el cuchillo en caso de que la hoja se rompa.
- La base protectora protege la hoja del cuchillo: utilícela siempre que lo tenga guardado.
- Siempre guarde Kenji Knife® Roller con la cuchilla limpia y seca.

Apertura de la carcasa

- Desbloquear: levante el mango de agarre y a continuación abra las pestañas (fig.1), (fig.2).
- Abrir la carcasa y retirar la cuchilla con cuidado (fig.3).

Instrucciones de limpieza

- Lave con cuidado la hoja así como la carcasa por separado con agua y jabón y con la ayuda de una esponja suave.
- Retire la cuchilla según las instrucciones del apartado "Apertura de la carcasa".
- No deje el cuchillo en agua durante un tiempo prolongado.
- Aclare y seque totalmente Kenji Knife® Roller antes de volver a montarlo y guardarlo.
- La carcasa es apta para lavavajillas.
- Aunque la cuchilla esta apta para lavavajillas, se aconseja su lavado a mano para mantener intactas las características del revestimiento.

Garantía de calidad

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Français

Merci d'avoir acheté le couteau circulaire Kenji Knife® Roller, très pratique. Ce couteau circulaire est idéal pour couper des carottes, concombres et autres légumes, herbes aromatiques, etc. La base protectrice protège la lame du couteau : mettez-la dès que vous le rangez.

La lame du Kenji Knife® Roller est fabriquée dans un matériau très résistant et durable de haute qualité qui vous permet de couper avec précision. Sa poignée ergonomique est de plus très confortable.

Avant d'utiliser votre couteau Kenji Knife® Roller, veuillez lire attentivement le mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité. Conservez la notice d'utilisation dans un endroit accessible pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Description

- A.Frein
- B.Boîtier
- C.Poignée
- D.Couteau circulaire
- E.Base protectrice

Consignes générales et de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions, du début à la fin.
- Kenji Knife® Roller n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée des enfants.
- Maintenez la lame loin des mains.
- Évitez les chocs et les chutes qui pourraient provoquer des imperfections sur la lame du couteau.
- N'utilisez pas Kenji Knife® Roller s'il est en mauvais état.
- N'exercez pas une pression avec la main sur le bord de la lame.
- Vous risquez de vous blesser si vous n'utilisez pas correctement le produit.
- Lavez le couteau avant de l'utiliser pour la première fois (voir les instructions de nettoyage).
- N'utilisez pas de substances corrosives pour le nettoyer.
- Ce produit est lavable en lave-vaisselle.
- Utilisez toujours le couteau avec une planche à découper.
- N'utilisez pas le couteau pour couper des os ou des arêtes de poisson.
- N'utilisez pas le couteau si la lame s'est cassée.
- La base protectrice protège la lame du couteau : mettez-la dès que vous le rangez.
- Assurez-vous que la lame du Kenji Knife® Roller est propre et sèche quand vous le rangez.

Ouverture du boîtier

- Pour le débloquer : levez la poignée du couteau puis ouvrez les bords (fig. 1), (fig. 2).
- Ouvrez le boîtier et retirez la lame avec précaution (fig. 3).

Instructions de nettoyage :

- Lavez soigneusement la lame et le boîtier séparément, à l'eau savonneuse et avec une éponge douce.
- Enlevez la lame selon les instructions du paragraphe « Ouverture du boîtier ».
- Ne laissez pas le couteau dans l'eau pendant une longue période.
- Rincez et séchez totalement Kenji Knife® Roller avant de l'assembler à nouveau et de le ranger.
- Le boîtier passe au lave-vaisselle.
- Bien que la lame aille au lave-vaisselle, il est conseillé de la laver à la main pour garder intact son revêtement.

Garantie :

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Deutsch

Vielen Dank für den Kauf des praktischen Kreismessers Kenji Knife® Roller. Dieses Kreismesser eignet sich ideal für das Schneiden von Möhren, Gurken, anderen Gemüsesorten, Kräutern etc. Die Schutzbasis schützt das Messerblatt: Benutzen Sie sie immer für das Aufbewahren.

Das Kreismesser Kenji Knife® Roller ist aus widerstandsfähigem und dauerhaftem Material von ausgezeichneter Qualität hergestellt und erlaubt somit präzise Schnitte. Außerdem erlaubt der ergonomische Griff eine äußerst bequeme Benutzung.

Bitte lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung und alle Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie den Kenji Knife® Roller benutzen. Bewahren Sie diese Anweisungen an einem zugänglichen Ort für eine spätere Wiederbenutzung auf.

Beschreibung

- A.Bremse
- B.Gehäuse
- C.Griff
- D.Kreismesser
- E.Schutzbasis

Allgemeines und Sicherheitshinweise

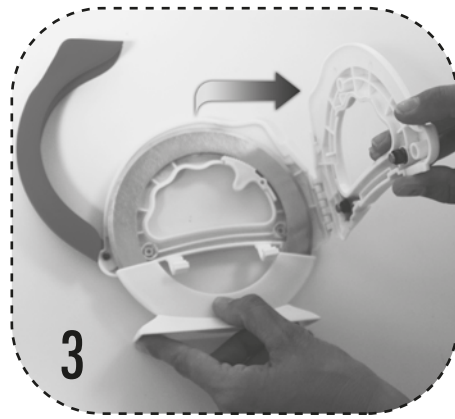
- Lesen Sie diese Anweisungen vollständig durch.
- Der Kenji Knife® Roller ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Halten Sie das Messer von Ihrer Hand fern.
- Vermeiden Sie Schläge und das Herunterfallen, um Schäden an der Schneide des Messers zu vermeiden.
- Den Kenji Knife® Roller nicht benutzen, wenn er in einem schlechten Zustand ist.
- Niemals Druck mit der Hand auf den Rand des Messers ausüben.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch des Produktes könnte Schäden verursachen.
- Waschen Sie das Messer, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen (beachten Sie die Reinigungsanweisungen).
- Keine ätzenden Substanzen für die Reinigung des Produktes benutzen.
- Spülmaschinenfest
- Benutzen Sie das Messer immer auf einem Schneidbrett.
- Benutzen Sie das Messer nicht zum Schneiden von Knochen oder Gräten.
- Benutzen Sie das Messer nicht, wenn das Messerblatt gebrochen ist.
- Die Schutzbasis schützt das Messerblatt: Benutzen Sie sie immer für das Aufbewahren.
- Bewahren Sie den Kenji Knife® Roller immer mit dem sauberen und trockenen Messer auf.

Öffnen des Gehäuses

- Entriegeln: Heben Sie den Griff an und öffnen Sie danach die Laschen (Abb.1), (Abb.2).
- Öffnen Sie das Gehäuse und entnehmen Sie vorsichtig das Messer (Abb.3).

Hinweise für die Reinigung

- Waschen Sie das Messer und das Gehäuse vorsichtig und getrennt mit Wasser, Seife und einem weichen Schwamm.
- Entnehmen Sie das Messer gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Öffnen des Gehäuses".
- Lassen Sie das Messer nicht zu lange im Wasser liegen.
- Spülen und trocknen Sie den Kenji Knife® Roller vollständig, bevor Sie in wieder zusammensetzen und aufbewahren.
- Das Gehäuse ist spülmaschinenfest.
- Obwohl das Messer spülmaschinenfest ist, empfehlen wir, es von Hand zu waschen, um die Eigenschaften der Beschichtung zu erhalten.



Kenji Knife[®] Roller

Italiano

Grazie per aver acquistato il pratico coltello circolare Kenji Knife[®] Roller. Questo coltello circolare è perfetto per tagliare carote, cetrioli e altre verdure, così come erbe aromatiche e molto altro. La base protettiva protegge la lama del coltello: usatela sempre quando lo dovete riporre.

La lama del coltello Kenji Knife[®] Roller è fabbricata in materiale molto resistente e durevole, di qualità eccellente, e vi permetterà di realizzare tagli molto precisi. Inoltre, il manico ergonomico lo rende molto facile da usare.

Prima di iniziare a usare il coltello Kenji Knife[®] Roller leggere attentamente le istruzioni d'uso, nonché tutte le indicazioni relative alla sicurezza. Riporre il manuale in un luogo facilmente accessibile per eventuali future consultazioni.

Descrizione

- A. Freno
- B. Carcassa
- C. Manico
- D. Coltello circolare
- E. Base protettiva

Indicazioni generali e di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni fino alla fine.
- Kenji Knife[®] Roller non è un giocattolo. Mantenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Mantenere la lama del coltello lontano dalle mani.
- Evitare urti e cadute, poiché potrebbero danneggiare la lama del coltello.
- Non usare Kenji Knife[®] Roller se in cattive condizioni.
- Non applicare mai pressione con la mano contro il bordo della lama.
- Un uso errato potrebbe causare danni.
- Lavare il coltello prima di usarlo per la prima volta (vedere le istruzioni per la pulizia).
- Non usare sostanze corrosive per pulire il prodotto.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Usare sempre il coltello su un tagliere.
- Non usare il coltello per tagliare ossa o spine di pesce.
- Non usare il coltello se la lama è rotta.
- La base protettiva protegge la lama del coltello: usatela sempre quando lo dovete riporre.
- Riporre sempre il Kenji Knife[®] Roller con la lama pulita e asciutta.

Apertura della carcassa

- Sbloccare: sollevare il manico e in seguito aprire le linguette (fig. 1), (fig. 2).
- Aprire la carcassa e togliere la lama facendo attenzione (fig. 3).

Istruzioni per la pulizia

- Lavare con cura la lama così come la carcassa separatamente, con acqua e sapone e con l'aiuto di una spugna morbida.
- Estrarre la lama seguendo le istruzioni della sezione "Apertura della carcassa".
- Non lasciare il coltello in acqua per troppo tempo.
- Sciacquare e asciugare bene Kenji Knife[®] Roller prima di montarlo nuovamente e riporlo.
- La carcassa è lavabile in lavastoviglie.
- Sebbene la lama sia adatta per essere lavata in lavastoviglie, si consiglia di lavarla a mano per mantenere intatte le caratteristiche del rivestimento.

Garanzia di qualità

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente. Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

Português

Obrigado pela compra da prática faca circular Kenji Knife[®] Roller. Esta faca circular é ideal para cortar cenouras, pepinos e outras verduras, ervas aromáticas, etc. A base protetora protege a lâmina da faca: utilize-a sempre que a guardar.

A lâmina da Kenji Knife[®] Roller está fabricada com material altamente resistente e duradouro de excelente qualidade que permitirá realizar cortes com precisão. Ademais, seu punho ergonómico faz com que seja muito cómoda de usar.

Recomendamos que antes de começar a utilizar a sua faca Kenji Knife[®] Roller leia atentamente estas instruções de utilização, assim como todas as indicações de segurança. Guarde o manual num lugar acessível para consultas futuras.

Descrição

- A. Freio
- B. Estrutura
- C. Punho
- D. Faca circular
- E. Base protetora

Indicações gerais e de segurança

- Leia atentamente estas instruções até ao fim.
- A Kenji Knife[®] Roller não é um brinquedo. Mantenha-a fora do alcance das crianças.
- Mantenha a lâmina longe das mãos.
- Evite os golpes e as quedas, dado que poderiam ocasionar danos na lâmina da faca.
- Não utilize a Kenji Knife[®] Roller se estiver em mau estado.
- Nunca faça pressão com a mão contra a borda da lâmina.
- Uma utilização incorreta do produto pode causar danos pessoais.
- Lave a faca antes de usá-la pela primeira vez (veja instruções de limpeza).
- Não utilize substâncias corrosivas para limpar o produto.
- Produto apto para a máquina de lavar louça.
- Utilize sempre a faca com uma tábua para cortar.
- Não utilize a faca para cortar ossos nem espinhas de peixe.
- Não utilize a faca em caso de que a lâmina se rompa.
- A base protetora protege a lâmina da faca: utilize-a sempre que a guardar.
- Sempre guarde a Kenji Knife[®] Roller com a lâmina limpa e seca.

Abertura da estrutura

- Desbloquear: levante o punho de agarrar e a continuação abra as abas (fig.1), (fig. 2).
- Abrir a estrutura e retirar a lâmina com cuidado (fig. 3).

Instruções de limpeza

- Lave com cuidado a lâmina assim como a estrutura por separado com água e sabão e com a ajuda dum esponja suave.
- Retire a lâmina segundo as instruções do item "Abertura da estrutura".
- Não deixe a faca na água durante um tempo prolongado.
- Enxagúe e seque totalmente a Kenji Knife[®] Roller antes de voltar a montá-la e guardá-la.
- A estrutura é apta para a máquina de lavar louça.
- Ainda que a lâmina possa ser lavada na máquina de lavar louça, é preferível lavá-la à mão para manter intactas as características do revestimento.

Garantia de qualidade

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país. Esta garantia não cobre os danos decorrentes dum uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Nederlands

Wij danken u voor de aankoop van dit praktische circulaire mes Kenji Knife[®] Roller. Dit circulaire mes is ideaal voor het snijden van wortels, komkommer en andere groentes, aromatische kruiden, etc. De beschermhoes beschermt het mesblad: gebruik hem altijd bij het opbergen.

Het blad van Kenji Knife[®] Roller is gemaakt van uiterst resistent en duurzaam materiaal van uitstekende kwaliteit waardoor met precisie kan worden gesneden. Bovendien zorgt het ergonomische handvat voor gemak tijdens het gebruik.

Lees deze gebruiksaanwijzing alsmede alle veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u uw mes Kenji Knife[®] Roller gaat gebruiken. Bewaar de handleiding op een toegankelijke plaats voor gebruik in de toekomst.

Beschrijving

- A. Rem
- B. Bescherming
- C. Handvat
- D. Circulair mes
- E. Beschermhoes

Algemene en veiligheidsindicaties

- Lees deze instructies in zijn geheel aandachtig door.
- Kenji Knife[®] Roller is geen speelgoed. Houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Houd het mes op afstand van uw handen.
- Vermijd stoten of vallen, dit kan schade aan het mesblad veroorzaken.
- Gebruik Kenji Knife[®] Roller niet als hij in slechte staat verkeert.
- Oefent nooit met uw hand druk uit op de rand van het mes.
- Bij een onjuist gebruik kunt u verwondingen oplopen.
- Was het mes af alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie de reinigingsinstructies).
- Gebruik geen schuurmiddelen om het product te reinigen.
- Geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het mes altijd met een snijplank.
- Gebruik het mes niet voor het snijden van botten of visgraten.
- Gebruik het mes niet wanneer het blad breekt.
- De beschermhoes beschermt het mesblad: gebruik hem altijd bij het opbergen.
- Bewaar Kenji Knife[®] Roller altijd met een schoon en droog mes.

Openen van de bescherming

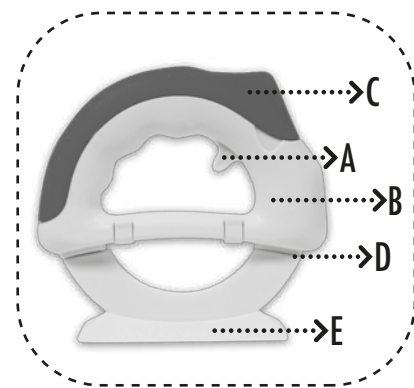
- Deblokkeren: til de handgreep op en open vervolgens de lipjes (fig.1), (fig.2).
- Open de bescherming en verwijder het mes voorzichtig (fig.3).

Reinigingsinstructies

- Was het blad en de bescherming voorzichtig apart af met water en zeep en met behulp van een zachte spons.
- Verwijder het mes volgens de instructies in de paragraaf "Openen van de bescherming".
- Laat het mes niet gedurende langere tijd in water liggen.
- Spoel en droog Kenji Knife[®] Roller in zijn geheel voordat u hem monteert en opbergt.
- De bescherming is geschikt voor de vaatwasser.
- Hoewel het mes geschikt is voor de vaatwasser wordt aangeraden hem met de hand te wassen om de eigenschappen van de coating intact te laten.

Kwaliteitsgarantie

Voor het product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd. Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.



INDUSTEX
Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Espigas de Uobregat
Barcelona - Spain
email: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00

venteo
17 rue de la Garenne
CS 90021 SJOJEN L'AUMONE
95046 CERCY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551

ISL
ISL GmbH
Edwiescher Landstrasse 55
D 26131 Osterburg Germany
www.isl.de
+49 (0) 441 95 07 080

BEST DIRECT
PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct (International) Benelux B.V.
Sint Janstraat 25a
1251 KZ Laren
www.best-direct.nl
Best Direct International Ltd.
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



INDUSTEX
ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano - Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com