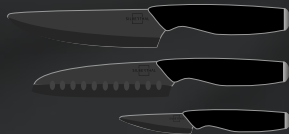


SILBERTHAL

## Keramikkmesser Set 3-teilig

EN - Ceramic knife set 3 pieces // FR - Set de 3 couteaux en céramique  
ES - Juego de cuchillos de cerámica 3 uds // IT - Set di coltelli in ceramica 3 pz

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



### DE - Elegantes, 3-teiliges Keramikkmesser Set aus schwarzer Zirkonkeramik.

EN - Elegant, 3-piece ceramic knife set made of black zirconia ceramic.

FR - Élégant set de couteaux de 3 pièces en céramique de zircone noire.

ES - Elegante juego de 3 cuchillos de cerámica de zirconia negra.

IT - Elegante set di 3 coltelli in ceramica zirconia nera.

### DE - Präzises und müheloses Schneiden oder Schälen, durch extrem scharfe Keramikklingen.

EN - Precise and effortless cutting or peeling, thanks to extremely sharp ceramic blades.

FR - Découpe ou épuchage précis et sans effort, grâce aux lames en céramique extrêmement tranchantes.

ES - Corte o pelado preciso y sin esfuerzo, gracias a las hojas de cerámica extremadamente afiladas.

IT - Taglio o sbucciatura precisa e senza sforzo, grazie alle lame in ceramica estremamente affilate.

### DE - Pflegeleicht - Keramik ist rostfrei, resistent gegen Säuren und 100% geschmacksneutral.

EN - Easy-care - ceramic is rust-proof, resistant to acids and 100% neutral in taste.

FR - Facile d'entretien - la céramique est inoxydable, résistante aux acides et 100% neutre en goût.

ES - Fácil de limpiar - la cerámica es antioxidante, resistente a los ácidos y 100% insípida.

IT - Facile da pulire - la ceramica è antiruggine, resistente agli acidi e insapore al 100%.



### DE - Komfortables und sicheres Schneiden, durch ergonomisch geformte Griffe mit Soft-Touch Oberfläche für einen guten Grip.

EN - Comfortable and safe cutting, due to ergonomically shaped handles with soft-touch surface for a good grip.

FR - Découpe confortable et sûre, grâce aux poignées ergonomiques avec une surface douce au toucher pour une bonne prise en main.

ES - Corte cómodo y seguro, gracias a los mangos ergonómicos con superficie suave al tacto y que permiten un buen agarre.

IT - Taglio comodo e sicuro, grazie alle maniglie ergonomiche con superficie soft-touch e buona presa.

### DE - Höhere Bruchsicherheit, dank 2mm dicker Hochleistungskeramik und abgerundeten Messerspitzen.

EN - Higher resistance against rupture, thanks to 2mm thick high-performance ceramic and rounded blade tips.

FR - Résistance à la casse, grâce à la céramique haute performance de 2 mm d'épaisseur et aux extrémités arrondies des lames.

ES - Mayor resistencia a la rotura, gracias a la cerámica de alto rendimiento de 2 mm de grosor y a las puntas redondeadas de las hojas.

IT - Maggiore resistenza alla rottura grazie alla ceramica ad alte prestazioni di 2 mm di spessore e alle punte arrotondate della lama.



### DE - Langanhaltende Klingenschärfe und sicheres Verstauen, durch extra Klingenschutz.

EN - Long-lasting blade sharpness and safe storage, due to additional blade protectors.

FR - Lames affûtées durablement et rangement sûr, grâce aux protections supplémentaires des lames.

ES - Afilado duradero de la hoja y almacenamiento seguro, gracias a la protección extra de la hoja.

IT - Affilatura della lama di lunga durata e conservazione sicura grazie alla protezione extra della lama.

### DE - Vielseitig einsetzbar für zahlreiche Lebensmittel, dank drei unterschiedlichen Klingensformen mit spezifischen Eigenschaften.

EN - Versatile for various types of food, thanks to three different blade shapes with unique properties.

FR - Polyvalent pour différents types d'aliments, grâce à trois formes de lames différentes aux propriétés uniques.

ES - Versátil para diversos alimentos, gracias a las tres formas diferentes de las hojas y a sus características específicas.

IT - Versatile per vari alimenti, grazie alle tre diverse forme delle lame e alle loro caratteristiche specifiche.



## Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi  
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



**DE - Kochmesser: Der Allrounder für fast jeden Einsatzzweck in der Küche, egal ob Gemüse, Obst, Fleisch oder Kräuter.**

**EN - Chef's knife:** The all-rounder for almost every purpose in the kitchen, whether vegetables, fruit, meat or herbs.

**FR - Couteau de chef:** modèle polyvalent pour presque tous les usages en cuisine, qu'il s'agisse de légumes, de fruits, de viande ou d'herbes aromatiques.

**ES - Cuchillo de cocinero:** El todoterreno para casi todos los usos en la cocina, ya sean verduras, frutas, carne o hierbas.

**IT - Coltello da cuoco:** il tuttofare per quasi tutti gli usi in cucina, che si tratti di verdure, frutta, carne o erbe.

**DE - Santokumesser: Ein exotisches Messer aus der japanischen Küche mit einer flacheren Klingenform speziell zum Schneiden von Gemüse und Fisch. Der eingelassene Kullenschliff sorgt dafür, dass Lebensmittel nicht an der Klinge anheften.**

**EN - Santoku knife:** An exotic knife from the Japanese kitchen with a flat blade shape especially used for cutting vegetables and fish. The hollow edge ensures that food does not stick to the blade.

**FR - Couteau Santoku:** couteau exotique de la cuisine japonaise dont la forme de la lame est plus plate, notamment pour couper les légumes et le poisson. Le bord festonné en retrait garantit que les aliments ne collent pas à la lame.

**ES - Cuchillo Santoku:** cuchillo exótico de la cocina japonesa con una forma de hoja más plana, especial para cortar verduras y pescado. El borde ondulado y ahuecado garantiza que los alimentos no se peguen a la hoja.

**IT - Coltello Santoku:** coltello esotico della cucina giapponese con una forma di lama più piatta, specialmente per tagliare verdure e pesce. Il bordo ondulado e incavato assicura che il cibo non si attacchi alla lama.

**DE - Schälmesser: Geeignet zum Schälen von Obst und Gemüse sowie für filigranes Schneiden.**

**EN - Paring knife:** Suitable for peeling fruits as well as vegetables and for filigree cutting.

**FR - Couteau d'office:** convient pour éplucher les fruits et légumes ainsi que pour les découpes délicates.

**ES - Cuchillo para pelar:** Adecuado para pelar frutas y verduras, así como para realizar cortes delicados.

**IT - Coltello per sbucciare:** adatto per sbucciare frutta e verdura per tagli delicati.



SILBERTHAL



## Reinigung und Pflege

DE // EN // FR // ES // IT

EN - Cleaning and Care // FR - Nettoyage et entretien  
ES - Limpieza y cuidado // IT - Pulizia e manutenzione

**DE - Für eine langanhaltende Klingenschärfe Messer nur von Hand mit Wasser und Seife reinigen. Nicht spülmaschinenfest.**

**EN - For long-lasting blade sharpness, clean knives only by hand with water and soap. Not dishwasher safe.**

**FR - Pour un affûtage durable de la lame, nettoyez les couteaux uniquement à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle. Ne vont pas au lave-vaisselle.**

**ES - Para que el afilado de la hoja sea duradero, limpia el cuchillo sólo a mano con agua y jabón. No se puede lavar en el lavavajillas.**

**IT - Per un'affilatura duratura della lama, pulire il coltello solo a mano con acqua e sapone. Non lavare in lavastoviglie.**

**DE - Beachte: Keramikmesser können nur mit speziellen Keramikschleifern nachgeschärft werden oder von professionellen Messerschleifern.**

**EN - Note:** Ceramic knives can only be resharpened with special ceramic sharpeners or by sharpening experts.

**FR - Remarque:** les couteaux en céramique ne peuvent être réaffûtés qu'avec des aiguiseurs spéciaux pour céramique ou par des experts en affûtage.

**ES - Nota:** Los cuchillos de cerámica sólo pueden reafilarse con afiladores de cerámica especiales o con afiladores de cuchillos profesionales.

**IT - Nota:** I coltelli di ceramica possono essere riaffilati solo con affilatori speciali di ceramica o affilatori professionali.

## Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité

ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

**DE - Um Beschädigungen an den Keramikklingen zu vermeiden, beachte folgende Tipps: Keramikmesser eignen sich insbesondere für weiche Lebensmittel. Für sehr harte Speisen, wie Kürbis, Süßkartoffel oder Tiefkühlkost sollten sie nicht verwendet werden. Achte darauf, die Messer nicht fallen zu lassen oder Erschütterungen auszusetzen. Verwende die Messer ausschließlich auf Holz-, Bambus- oder Plastikbrettern nicht auf Glas- oder Steinbrettern. Zum Abschaben der geschnittenen Lebensmittel vom Schneidbrett immer den Messerrücken verwenden und nicht die Seite der Klinge.**

**EN - To avoid damages to the ceramic blades, follow these tips: Ceramic knives are particularly suitable for soft foods. They should not be used for very hard foods such as pumpkin, sweet potato or frozen foods. Be careful not to drop the knives or expose them to shocks. Use the knives only on wooden, bamboo or plastic boards, not on glass or stone boards. Always use the back of the knife not the blade to scrape off food from the chopping board.**

**FR - Pour éviter d'endommager les lames en céramique, suivez les conseils suivants: Les couteaux en céramique sont particulièrement adaptés aux aliments mous. Ils ne doivent pas être utilisés pour les aliments très durs, comme la citrouille, la patate douce ou les aliments congelés. Veillez à ne pas faire tomber les couteaux et à ne pas les soumettre à des chocs. Utilisez les couteaux uniquement sur des planches en bois, en bambou ou en plastique, et non sur des planches en verre ou en pierre. Utilisez toujours le dos du couteau, et non le côté de la lame, pour raclez les aliments coupés sur la planche à découper.**

**ES - Para evitar que se dañen las hojas de cerámica, sigue estos consejos: Los cuchillos de cerámica son especialmente buenos para los alimentos blandos. No deben utilizarse para alimentos muy duros, como la calabaza, el boniato o los alimentos congelados. Ten cuidado de no dejar caer los cuchillos ni someterlos a golpes. Utiliza los cuchillos sólo en tablas de madera, bambú o plástico, no en tablas de cristal o piedra. Utiliza siempre el dorso del cuchillo, no el lado de la hoja, para raspar los alimentos cortados de la tabla de cortar.**

**IT - Per evitare di danneggiare le lame in ceramica, segui questi consigli: I coltelli di ceramica sono particolarmente buoni per i cibi morbidi. Non dovrebbero essere usati per cibi molto duri, come la zucca, la patata dolce o i cibi congelati. Fate attenzione a non far cadere i coltelli e a non sottoporli a urti. Usare i coltelli solo su tavole di legno, bambù o plastica, non su tavole di vetro o pietra. Usare sempre il retro del coltello, non il lato della lama, per raschiare il cibo tagliato dal tagliere.**

Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.net](http://www.silberthal.net)

✉ [info@silberthal.net](mailto:info@silberthal.net) ☎ +49 (0) 711 / 54 091 005 🌐 [www.silberthal.net](http://www.silberthal.net)

© SILBERTHAL