

## ヤクセル「会社案内」兼ダマスカス包丁シリーズ「嵐Ran」説明書

当社は1932年創業以来「包丁のヤクセル」として「最高級包丁」の生産・販売を通じて世界の食文化向上に貢献して参りました。お陰様でその高い品質と生産・販売量において「世界のトップ5」の一角を担うに到りました。当社製の包丁は特に欧米各国で多数ご愛用頂いており、レストラン用「嵐レピキュア」包丁はフランスでトップシェフにご指名頂いています。当社が開発したダマスカス鋼(69層鋼)の「嵐Ran」シリーズをご紹介します。日本ではこの包丁シリーズの他にお求め安い価格帯での「マゼースレクション包丁」、「ヤクセル・エビキュア包丁」および「プレミアム包丁」をご用意しております。

### ①嵐のブレード

嵐包丁のブレードには本刃付けを施しており、すばらしい切れ味です。ブレードのセンター材にはV金 10号コバルト・モリブデン鋼を使用し、センター材は何層ものクラッドステンレス鋼で覆われ、ブレード表面には最高級包丁のシンボル「美しい波線模様」を施しています。

### ②嵐のハンドル

嵐包丁のハンドルは堅牢丈夫なキャンバス・マイカルタ材を使用しております。収縮や膨張がありませんので永きに渡り心地良くご使用頂けます。プラスチックとキャンバス材を何層にも織り合わせ、世界で一番厳しい米国食品医薬品局 FDA 規格にも合格した材料です。口金とグリップエンドには18-8 ステンレス鋼を用い、とてもしっかりした作りになっています。「嵐 Ran」にはハンドルに18-8 ステンレスを用いたフルメタルタイプの商品もございます。

### ③職人の技

「嵐 Ran」の素晴らしい切れ味は当社の長年の蓄積された包丁作りのノウハウと経験豊富な職人技術の賜物であり、プロの料理人の方にも安心してご使用頂ける逸品となっています。この職人の技は、刃物づくりのメッカである岐阜県関市の7世紀以上にわたる刃物鍛冶の伝統を受け継いでいます。

### ④ご使用上の注意

- ご使用の際は必ず木製または樹脂製のまな板上でご使用下さい。
- 冷凍食品、骨付肉類、カニ・エビ類の殻へのご使用はお止め下さい。刃が欠ける事があります。
- タフシやミガキ粉で洗うと傷が付く事がありますのでご注意ください。
- お子様の手の届かない安全な場所に保管して下さい。

### ⑤嵐のメンテナンス

嵐 Ran 包丁の研ぎに関しては当社製「嵐シャープ(品番 36021 白色または 36022 黒色)」あるいは「嵐ストーン砥石(品番 36050)」のご使用をお奨めします。

## Yaxell company profile and RAN damask knives – Users' manual

Since 1932, Yaxell has contributed to improving kitchen culture by supplying superior quality kitchen knives. Our knives have been well accepted and Yaxell is among the Top Five suppliers worldwide. Our RAN damask knives are used by top chefs in France and are becoming increasingly popular among hobby chefs.

### ① RAN blade

The blade has an extremely sharp cutting-angle. It is made out of Japanese VG10 cobalt-vanadium stainless steel which is folded many times with soft and hard stainless steel.

### ② RAN handle

The handle is made out of FDA-approved black Canvas-Micarta, which is an enormously durable material made of resin and linen. This material resists decades. The end of the handle is made out of stainless steel, which gives the knife outstanding stability. RAN damask knives are also available with 18-10 stainless steel handle.

### ③ Craftsmanship

The outstanding edge of the RAN damask knives has been achieved by combining the best of advanced technology with the unsurpassed knowledge and expertise of the craftsmen making these professional kitchen knives. Their skills have been cultivated in traditional Japanese sword making techniques, handed down from generation to generation over seven centuries in Japan's capital of swords and knives – Seki.

### ④ Use and care

- Use only on a cutting board.
- Do not use for chopping food.
- Knives should not be used for cutting into any food that has bone.
- Do not use to cut frozen food.
- Clean knives with lukewarm water. Do not use hot water.

### ⑤ Maintenance

To restore the cutting edge, please use RANSHARP (article # 36021 white or 36022 black) or RANSTONE (article # 36050).

## Yaxell Firmenprofil und Ran Damast Messer – Bedienungsanleitung Deutsch

Seit 1932 leistet Yaxell einen großen Beitrag um die Küchenkultur zu fördern und erstklassige Küchenmesser zu produzieren. Unser Messer wird gut angenommen und ist unter den Top 5 der hochqualitativen Messer weltweit. Unsere Ran Damast-Messer werden von Küchenchefs in Frankreich verwendet und werden mehr und mehr populär bei Hobbyköchen.

### ① RAN-Klinge

Die Klinge hat einen sehr scharfen Schneidwinkel. Sie ist aus rostfreiem, japanischen VG10 Cobalt-Vanadiumstahl gefertigt, welche viele Male mit hartem und weichem rostfreien Stahl gefaltet wurde.

### ② RAN-Griff

Der Griff ist aus FDA-geprüftem, schwarzem Micarta gefertigt. Micarta ist ein sehr widerstandsfähiges Material aus Kunstharz und Leinenfasern. Das Ende des Griffs besteht aus rostfreiem Stahl, um dem Messer die nötige Stabilität zu verleihen. RAN Damastmesser sind auch mit einem Griff aus 18-10 rostfreiem Stahl erhältlich.

### ③ Handwerkliches Können

Durch die Verwendung bester Technologie, unübertroffenem Wissen und bester Handwerkskunst konnte die außergewöhnliche Schärfe des RAN Messers erreicht werden. Die Kunst des Messerschmiedens entstammt der Schmiedetradition alter japanischer Schwerter und wurde in Seki, Japan, der Hauptstadt von Schwertern und Messern, über Generationen lang weitervererbt.

### ④ Verwendung und Pflege

- Nur auf einem Schneidbrett verwenden.
- Nicht für das Hacken verwenden.
- Das Messer sollte nicht benützt werden, um Fleisch mit Knochen zu schneiden.
- Keine gefrorenen Lebensmittel schneiden.
- Reinigen Sie das Messer mit warmem, aber nicht heißem Wasser.

### ⑤ Pflege

Um die Messer zu schleifen, benutzen die RANSHARP (Art.Nr. 36021 weiß oder 36022 schwarz) oder RANSTONE (Art.Nr. 36050)

- extrem hart
- extrem haltbar
- extrem scharf

## COUTEAUX RAN DAMAS -Notice d'utilisation

Fabriqué au Japon depuis 1932

### LAME RAN :

La lame a un angle de coupe extrêmement tranchant. Elle est fabriquée avec de l'acier inox japonais VG10 composé de Cobalt et vanadium, qui est laminé à l'aide de nombreuses couches d'acier inoxydable doux et dur.

### MANCHE RAN :

Le manche est réalisé avec du Micarta-Canvas noir qui a reçu l'approbation de la Food and Drugs Administration Américaine. C'est un matériau excessivement solide fait de résine et de tissus. Ce matériau résiste des décennies. Le bout du manche est réalisé en acier inoxydable, ce qui donne au couteau une stabilité exceptionnelle. Les couteaux Damas RAN sont également disponibles avec un manche en acier inox 18-10.

### ART :

Le tranchant exceptionnel des couteaux damas Ran a été réalisé en combinant le meilleur de la technologie avec le savoir faire et la dextérité inégalés des artisans fabriquant ces couteaux de cuisine professionnels. Leurs compétences sont le fruit des techniques traditionnelles japonaises de la fabrication des sabres, transmises de génération en génération depuis plus de sept siècles dans la capitale des sabres et couteaux « SEKI JAPAN ».

### UTILISATION ET SOIN :

- utiliser uniquement sur une planche à découper
- ne pas utiliser pour hacher les aliments
- les couteaux ne doivent pas être utilisés pour couper des aliments avec des os
- ne pas couper des aliments congelés
- nettoyer le couteau avec de l'eau tiède et non chaude

### Maintenance :

Pour réaffûter ces instruments de coupe de haute qualité, merci d'utiliser le RANSHARP (référence 36021 en coloris blanc, référence 36022 en coloris noir) ou RANSTONE (référence 36050).  
Extrêmement Dur, Extrêmement Durable, Extrêmement tranchant

## CUCHILLOS DAMASCO RAN-MANUAL DE USO EN ESPAÑOL

"Fabricados en Japón desde 1932"

### 1- HOJA RAN

La hoja tiene un filo con un ángulo de corte extremadamente afilado. Está hecha con acero inoxidable japonés, VG10 cobalto-vanadio, que ha sido plegado muchas veces con otros aceros inoxidables de diferente dureza.

### 2 - MANGO RAN

El mango está fabricado con Mikarta negra canvas (con certificado sanitario), es un material enormemente sólido, manufacturado con resina y tela. Este material resiste décadas. La parte final del mango es de acero inoxidable, el cual confiere al cuchillo una gran estabilidad. Los cuchillos damasco RAN están también disponibles con mango de acero inoxidable 18-10.

### 3- ARTESANÍA

El excepcional filo de los cuchillos de damasco RAN, se ha conseguido combinando la tecnología más avanzada con el conocimiento insuperable y la experiencia de nuestros maestros artesanos y profesionales de los cuchillos de cocina. Sus habilidades han sido cultivadas en las técnicas tradicionales japonesas del forjado de espadas, heredadas de generación a generación durante siete siglos en la capital de las espadas y los cuchillos, "Seki- Japón".

### 4- USO Y CUIDADO

- Utilizar únicamente en tablas de cortar.
- No utilizar para picar alimentos.
- No utilizar para cortar alimentos con hueso.
- No utilizar para cortar comida congelada.
- Limpiar el cuchillo con agua tibia, nunca con agua caliente.

### 5- MANTENIMIENTO

Para volver a afilar cuchillos de alta calidad, por favor, usen el afilador RANSHARP (artículo nº 36021 de color blanco ó nº 36022 en color negro) o la piedra de afilar RANSTONE (artículo nº 36050).  
• Extremadamente duro • Extremadamente duradero • Extremadamente afilado

## Coltelli damasco RAN – istruzioni d'uso in lingua italiana

"Made in Japan since 1932"

### ① RAN Lama

La lama è dotata di un angolo d'affilatura assai efficace. È realizzata in acciaio inox giapponese VG10 al cobalto-vanadio, con sovrapposizione di leghe multistrato in acciaio inox di varia durezza.

### ② RAN Manico

Il manico è realizzato in materiale *Canvas-Micarta* di colore nero, estremamente solido, composto da resina sintetica e lino, approvato dalla FDA. Detto materiale è resistente all'usura per decenni. L'estremità del manico è in acciaio inox e conferisce un'eccezionale stabilità al coltello. I coltelli RAN di fattura damascata sono disponibili anche con manico in acciaio inox 18-10.

### ③ Esecuzione artigianale

L'eccezionale affilatura dei coltelli RAN damascati viene ottenuta grazie alla combinazione di tecnologie avanzate con l'abilità e l'esperienza, rimaste tutt'oggi ineguagliate, dei maestri forgiatori giapponesi, specialisti nella lavorazione di coltelleria professionale da cucina. La loro abilità, perfezionata attraverso le tradizionali tecniche di forgiatura, è stata tramandata di generazione in generazione in sette secoli di attività, a *Seki*, la capitale giapponese della forgiatura di spade e coltelli.

### ④ Regole d'utilizzo

- Utilizzare il coltello unicamente su appositi taglieri.
- Non utilizzare il coltello per spaccare alimenti.
- Non utilizzare il coltello per tagliare alimenti in cui siano presenti delle ossa.
- Non utilizzare il coltello per tagliare alimenti surgelati.
- Risciacquare il coltello con acqua tiepida, non bollente.

### ⑤ Manutenzione

Per ripristinare l'affilatura dei coltelli d'alta qualità si raccomanda l'utilizzo di RANSHARP (articolo # 36021 bianco o 36022 nero) o di RANSTONE (articolo # 36050).  
• solidità eccezionale • durata eccezionale • filo eccezionale