

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses Allzweck-Küchenmesser entschieden haben. Mit diesem hochwertigen, handgeschmiedeten Santoku-Allzweck-Küchenmesser sind Sie für alle Schneidaufgaben in der Küche bestens ausgerüstet.

Die Klinge aus geschmiedetem Spezial-Stahl durchtrennt Ihr Schneidgut schnell, sauber, präzise und schonend, ohne es zu quetschen. So schneiden Sie Fleisch, Fisch, Wurst, Gemüse oder Obst ohne Kraftaufwand ganz einfach in saubere Teile oder hauchdünne Streifen.

Der robuste Messergriff aus echtem Palisanderholz lässt Ihren Küchenhelfer äußerst gut und sicher in der Hand liegen, selbst wenn Sie nasse Hände haben.

Bitte lesen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Küchenmesser optimal verwenden können.

Eigenschaften

- Klingenmaterial: Spezial-Stahl 5Cr15MoV
- Klingenlänge: ca. 135 mm
- Gesamtlänge: ca. 280 mm
- ultrascharf geschliffen

Gebrauch

Verwenden Sie stets eine Schneidunterlage aus Kunststoff oder Holz. Unterlagen aus Glas oder Stein sind ungeeignet.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Messer vor der ersten Verwendung und sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Messer nach dem Reinigen sofort gründlich ab. Das Messer ist **NICHT** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Messerschleifer oder Schleifstab nach.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

- Bitte verwenden Sie das Messer nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Messer oder in der Umgebung des Messers.
- Verletzungsgefahr! Achten Sie darauf, sich nicht mit der Klinge zu schneiden.
- Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
- Das Messer ist sehr scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!