

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses 3-teilige Messerset entschieden haben. Mit diesem hochwertigen, handgeschmiedeten Messerset sind Sie für alle Schneidaufgaben in der Küche bestens ausgerüstet. Die Klingen aus geschmiedetem Stahl durchtrennen Ihr Schneidgut schnell, sauber, präzise und schonend, ohne es zu quetschen.

Mit den beiden Santoku-Kochmessern in 2 verschiedenen Größen schneiden Sie Fleisch, Fisch, Wurst, Gemüse oder Obst ohne Kraftaufwand ganz einfach in saubere Teile oder hauchdünne Streifen.

Das kräftige Nakiri-Hackmesser teilt selbst große Fleischstücke mit nur einem Hieb locker entzwei. Die robusten Messergriffe aus echtem Palisanderholz lassen 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.

Lieferumfang

- Santoku-Kochmesser, Klingenslänge ca. 180 mm (Gesamtlänge: 325 mm)
- Santoku-Kochmesser, Klingenslänge ca. 160 mm (Gesamtlänge: 305 mm)
- Nakiri-Hackmesser, Klingenslänge ca. 165 mm (Gesamtlänge: 310 mm)

Eigenschaften

- Klingensmaterial: Spezial-Stahl 5Cr15MoV
- ultrascharf geschliffen

Gebrauch

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

Reinigung und Pflege

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

Schärfen Sie die 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!