

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses 5-teilige Messerset entschieden haben. Mit diesem hochwertigen Messerset sind Sie für alle Schneidaufgaben in der Küche bestens ausgerüstet. Die Klingen aus antihaftbeschichtetem Stahl sind dank ihrer speziellen Beschichtung antibakteriell und vollkommen geschmacksneutral. Bitte lesen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Küchenmesser optimal verwenden können.

Lieferumfang

Messer	Klingendicke	Klingenbreite	Länge gesamt	Länge Griff	Gewicht
Kochmesser	2 mm	3,9 cm	31,8 cm	11,5 cm	133 g
Brotmesser	2 mm	2,3 cm	31 cm	11,5 cm	91 g
Tranchiermesser	2 mm	2,3 cm	31,2 cm	11,5 cm	79 g
Allzweckmesser	1,5 mm	1,9 cm	22,8 cm	10 cm	43 g
Schälmesser	1,5 mm	1,9 cm	19 cm	10 cm	37 g

Eigenschaften

- Klingenmaterial: Stahl 2CR13
- antihaftbeschichtet
- antibakteriell
- geschmacksneutral

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 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 die Messer nur in ihrer bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Messer oder in der Umgebung der Messer.
- Verletzungsgefahr! Achten Sie darauf, sich nicht mit der Klinge zu schneiden.
- Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
- Die Messer sind sehr scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!