

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses Keramik-Messer entschieden haben. Keramik-Schneidwerkzeuge haben gegenüber den klassischen Metallklingen viele Vorteile: Sie sind sehr hart und widerstandsfähig und bleiben extrem lange scharf, außerdem sind sie absolut geschmacksneutral, nicht anfällig für Rost und können besonders leicht gereinigt werden. Die Klinge aus spezieller Hochleistungskeramik bietet Ihnen einen besonders präzisen und feinen Schnitt. Bitte lesen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Messer optimal verwenden können.

Eigenschaften

Klingenmaterial: Hochleistungs-Keramik
hygienisch & rostfrei
absolut geschmacksneutral (antioxidativ)
dauerhaft scharf

Produktvarianten

Produkt-nummer	Produkt	Klingen-länge
NC-2783-675	Keramik-Kochmesser mit Holzgriff	15 cm
NC-2784-675	Keramik-Universal-messer mit Holzgriff	13,5 cm
NC-2785-675	Keramik-Gemüse-messer mit Holzgriff	10,5 cm
NC-2786-675	Keramik-Schälmesser mit Holzgriff	8 cm

Gebrauch

Verwenden Sie stets eine Schneidunterlage aus Kunststoff oder Holz. Unterlagen aus Glas oder Stein sind ungeeignet. Schneiden Sie mit diesem Messer keine Knochen oder tiefgefrorene Kost.

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 gründlich ab. Das Messer ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Schärfen Sie die Keramik-Klinge nicht mit einem gewöhnlichen Messerschleifer, sondern ausschließlich mit einem geeigneten Messerschleifer für Keramik.

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.
- Üben Sie keinen seitlichen Biegedruck auf die Klinge aus. Die Klinge kann durch Stoß, Schlag oder Fall bereits aus geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie immer geeignete Unterlagen beim Schneiden.
- Das Messer ist scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

