

Rosenstein & Söhne®

Keramik-Gemüsemesser

mit 10,5 cm Klinge

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Keramik-Gemüsemessers. Keramik-Schneidwerkzeuge haben gegenüber den klassischen Metallklingen viele Vorteile: Sie sind sehr hart und widerstandsfähig und bleiben extrem lange scharf. Außerdem sind Keramik-Klingen nicht anfällig für Rost und können leicht gereinigt werden, dadurch eignen sie sich sehr gut für das Schneiden von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Keramikmesser optimal verwenden können.

Wichtige Hinweise für die Verwendung

- Verwenden Sie für das Messer gegebenenfalls einen Messerblock aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie keinen Messerblock aus Metall, dieser könnte die Klinge beschädigen.
- Schneiden Sie mit dem Keramik-Messer Obst, Gemüse und Fleisch. Versuchen Sie nicht, Knochen (Kotelett) zu schneiden oder Knochen heraus zu brechen. Die Klinge kann dadurch beschädigt werden.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffunterlagen beim Schneiden.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch mit warmem Wasser, eventuell unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels. Das Messer ist nicht spülmaschinenfest!

Sicherheitshinweise

- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden. Eine Keramik-Klinge bricht leichter als eine Metall-Klinge.
- Dieses Messer ist äußerst scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Die Keramik-Klinge darf nur von Fachpersonal mit geeignetem Gerät geschärft werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Rosenstein & Söhne®

Couteau professionnel en céramique lame 10,5 cm

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce couteau. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.



ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE
+ NOTICES



Consignes importantes pour l'utilisation

- Rangez le couteau dans un bloc range-couteaux en bois ou en plastique. N'utilisez pas de bloc range-couteaux en métal car il pourrait endommager la lame.
- Le couteau en céramique est conçu pour couper des fruits, des légumes et de la viande. Ne tentez pas de couper ou de broyer des os (côtelettes, etc.). Cela risque d'endommager la lame.
- Utilisez un support en bois ou en plastique pour trancher.
- Après utilisation, nettoyez le couteau immédiatement avec de l'eau chaude et éventuellement un peu de produit nettoyant doux. Le couteau ne doit pas être lavé au lave-vaisselle !

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Lisez-le attentivement et conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Le cas échéant, transmettez-le avec le produit à l'utilisateur suivant. // Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente ! // Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement. // Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager. Une lame en céramique se brise plus facilement qu'une lame en métal. // Tenir hors de portée des enfants ! // La lame en céramique ne doit être aiguisée que par une personne qualifiée disposant d'un équipement approprié. // Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation. // Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité. // Sous réserve de modification et d'erreur.

