

*Rosenstein & Söhne*<sup>®</sup>

# Keramik-Gemüsemesser

mit 10,5 cm Klinge

**Sehr geehrte Kunden,**

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 & Gewährleistung**

- 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.
- Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



*Rosenstein & Söhne*<sup>®</sup>

# Couteau à légumes

avec lame 10,5 cm

## Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet article.

Les outils de découpe en céramique ont plusieurs avantages par rapport aux lames classiques en métal : elles sont très dures et résistantes et restent aiguisées longtemps. De plus, les lames en céramique ne sont pas touchées par la rouille et sont faciles à nettoyer ce qui les rend particulièrement adaptées à la découpe d'aliments. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

### Consignes d'utilisation

- Vous pouvez éventuellement ranger le couteau dans un bloc range-couteaux en bois ou en plastique. Ne pas utiliser de bloc range-couteaux en métal car il pourrait endommager la lame.
- Le couteau en céramique sert à couper des fruits, légumes et viandes. Ne tentez pas de couper des os (côtelettes). La lame pourrait être endommagée.
- Quand vous coupez, utilisez un support de bois ou de plastique.
- Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et éventuellement avec du liquide vaisselle doux. Le couteau ne doit pas être lavé au lave-vaisselle !

### Consignes de sécurité

- Concernant les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Utilisez le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou les appareils voisins.
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer. Une lame en céramique casse plus facilement qu'une lame en métal.
- Ce couteau est particulièrement aiguisé et doit rester hors de portée des enfants.
- Une lame en céramique doit être aiguisée uniquement par un professionnel avec l'appareil adapté.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts.
- Sous réserve de modification et d'erreur.

