

Damast-Fleischmesser

mit 21,5 cm Klinge

Sehr geehrte Kunden,

vielen Dank für den Kauf dieses Damastmessers. Mit diesem Messer aus hochwertigem Damaststahl haben Sie einen zuverlässigen und langlebigen Küchenhelfer erworben, mit dem Ihnen die Küchenarbeit viel leichter von der Hand gehen wird. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie dieses Produkt optimal und sicher nutzen können.

Eigenschaften

- 67 Lagen
- Härtegrad nach Rockwell: HRC 60
- Material Griff: Buchenholz
- Material Klinge: VG 10
- Klingenstärke: 2,5 mm
- Klingenlänge: 21,5 cm

Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Gewährleistung

- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Verwenden Sie dieses Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- 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.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffunterlagen beim Schneiden.
- Dieses Messer ist äußerst scharf und gehört nicht in Kinderhände.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser, eventuell unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels. Trocknen Sie es sofort nach dem Reinigen mit einem Papiertuch ab.
- Das Messer ist nicht spülmaschinenfest!
- Zum Nachschleifen wird ein Schleifstein mit möglichst feiner Körnung empfohlen. Achten Sie darauf, dass der Schneidwinkel der Messerspitze/-schärfer ca. 30 Grad beträgt. Führen Sie das Messer flach am Schleifstein entlang.
- Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Couteau à viande lame Damas

21,5 cm

Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet article.

Le couteau Damas est formé de plusieurs couches superposées. Il est tranchant ergonomique, léger et bien équilibrée.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Caractéristiques

- 67 couches
- Dureté Rockwell: HRC 60
- Matériau poignée : Bois de hêtre
- Matériau lame : VG 10
- Epaisseur lame : 2,5 mm
- Longueur lame : 21,5 cm

Consignes de sécurité

- Concernant les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Utilisez ce couteau uniquement pour couper des aliments en cuisine.
- 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.
- Quand vous coupez, utilisez un support de bois ou de plastique.
- Ce couteau est particulièrement aiguisé et doit rester hors de portée des enfants.
- Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et éventuellement avec du liquide vaisselle doux. Séchez-le immédiatement après le nettoyage avec un essuie-tout.
- Le couteau ne doit pas être lavé au lave-vaisselle !
- Nous recommandons d'aiguiser le couteau avec une pierre à aiguiser au grain aussi fin que possible. Veillez à ce que le l'angle de coupe de la pointe du couteau/aiguiser soit de environ 30 degrés. Faites passer le couteau à plat sur la pierre à aiguiser.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts.
- Sous réserve de modification et d'erreur !