

Japan-Messerset

4-teilig

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Messerset entschieden haben. Mit diesem Messerset aus hochwertigem Stahl haben Sie zuverlässige und langlebige Küchenhelfer erworben. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie das Messerset optimal und sicher nutzen können.

Lieferumfang

- Santoku Kochmesser, Klingenlänge 165 mm
- Nakiri Hackmesser, Klingenlänge 170 mm
- Allzweckmesser, Klingenlänge 120 mm
- Garniermesser, Klingenlänge 80 mm

Eigenschaften

- Härtegrad nach Rockwell: HRC 52
- Klingenmaterial: Edelstahl 420-J2, rostfrei

Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Gewährleistung

- Verwenden Sie die 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.
- Die Messer sind äußerst scharf und gehören nicht in Kinderhände.
- Reinigen Sie die Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser, eventuell unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels. Trocknen Sie sie sofort nach dem Reinigen mit einem Papiertuch ab.
- Die Messer sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- 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!