

## Gebrauchshinweise

- Bitte nutzen Sie das Küchenmesser/-beil nur zum Zwecke der Zubereitung von Nahrungsmitteln.
- Bewahren Sie das scharfe Messer/Beil bitte an einem sicheren Ort auf, welcher für Kinder unzugänglich ist.
- Gehen Sie bitte vorsichtig mit der Klinge während des Schneide- oder Reinigungsvorgangs um.
- Bewegen Sie Ihr Schneidgut ausschließlich mit dem Rücken der Klinge vom/auf dem Brett, um diese nicht zu beschädigen.
- Bitte vermeiden Sie es, das Küchenmesser/-beil zu biegen oder bei dem Schneiden innerhalb eines Lebensmittels zu drehen, um eine Deformierung oder den Bruch des Messers zu verhindern.

## Pflegehinweise

- Wir empfehlen, das Küchenmesser/-beil von Hand zu reinigen und nicht in der Spülmaschine, um mögliche Beschädigungen (z.B. durch mechanische Einwirkung) zu vermeiden.
- Nach Benutzung reinigen Sie Ihr Schneidewerkzeug mit einem weichen Schwamm & Spülmittel und trocknen es anschließend ab. Schließlich bringen Sie es zurück an den Aufbewahrungsort.
- Das Messer/Beil sollte nicht für längere Zeit in Wasser oder an einem feuchten Ort liegen, da es ansonsten oxidieren bzw. das Holz Schaden nehmen kann.
- Wir empfehlen Ihnen, das Messer/Beil 1-2 Mal pro Monat zu schleifen, damit es die maximale Schärfe beibehält.

## Schleifmethode

- Mit einem Schleifstein kann das beste Ergebnis erzielt werden.
- Schleifen mit dem Schleifstein:
  - 1) Wässern Sie den Schleifstein, indem Sie ihn in Wasser legen. Steigen keine Bläschen mehr auf, ist er mit Wasser vollgesogen und einsatzbereit.
  - 2) Legen Sie die Klinge in einem flachen Winkel von 15-20° auf der Seite mit der groben Körnung auf dem Schleifstein auf und bewegen Sie das Messer unter sanftem Druck gleichmäßig hin und her. Diesen Vorgang wiederholen Sie auf beiden Seiten der Klinge.
  - 3) Wiederholen Sie Schritt 2) auf der Seite des Schleifsteins mit der feinen Körnung.

