

PFLEGEHINWEIS

KÜCHENMESSER CLASSIC

Sofortige Reinigung

Um die Qualität Ihres Messers zu bewahren, reinigen Sie das Messer unmittelbar nach Gebrauch. Spülen Sie sie von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie es, das Messer in die Spülmaschine zu geben, da dies die Klingen und den Griff beschädigen kann.

Sorgfältiges Trocknen

Nach dem Waschen sollte das Messer sofort mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Dies verhindert Wasserflecken und schützt vor Korrosion.

Schärfen der Messer

Halten Sie die Klinge scharf durch regelmäßiges Schärfen mit einem dafür vorgesehenen Schleifstein oder Wetzstahl. Lassen Sie das Messer gegebenenfalls professionell schärfen, um die langanhaltende Schärfe zu gewährleisten.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Messer an einem trockenen Ort auf, vorzugsweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klingen zu schützen und die Sicherheit zu gewährleisten.

Griffpflege

Der Akazienholzgriff sollte nicht längeren Perioden von Wasser oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Bei Bedarf kann der Griff mit einem für Holz geeigneten Pflegeöl behandelt werden, um seine Schönheit und Griffigkeit zu erhalten.

Umgang

Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um, um die Schärfe der Klingen nicht zu beeinträchtigen. Verwenden Sie für harte Gegenstände wie Knochen oder gefrorene Lebensmittel geeignete Messer oder Werkzeuge.