



WARNUNG

Messer sollten immer ferngehalten werden von Kindern und Personen, die mit einem sicheren Umgang mit scharfen Gegenständen nicht vertraut sind. Diese Personen dürfen Messer nicht ohne Beaufsichtigung oder Unterweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwenden. Bei unsachgemäßem Gebrauch, der auch ein erhebliches Unfallrisiko birgt, übernimmt der Hersteller keine Haftung für Schäden.



AUFBEWAHRUNG

Bewahre dein Messer stets an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wir empfehlen hierfür passende Messerblöcke von Küchenkompane. Hier ist dein Messer ausgezeichnet gelagert und vor Beschädigungen geschützt. Vermeide unbedingt die Aufbewahrung deines Messers in Feuchtigkeit oder Nässe, um Rostflecken vorzubeugen.

Vielen Dank für Ihren Kauf!

Lieber Kunde, herzlichen Glückwunsch zum Erwerb deines neuen Messers oder Messersets. Damit du möglichst lange Freude an deinem Produkt hast, haben wir hier ein paar Tipps und Tricks für dich zusammengestellt.

EINSATZ

Bitte gehen Sie im Umgang mit scharfen Gegenständen stets vorsichtig vor. Verwenden Sie die Messer nur für geeignete Gegenstände und auf geeignetem Untergrund, wie beispielsweise Holz oder Plastik. Nutzen Sie keine harten Untergründe, wie Stein oder Marmor. Die sachgemäße Benutzung der Messer erhöht die Lebensdauer erheblich und schützt die Messer gleichzeitig vor Abstumpfung.



Küchenkompane



PFLEGE

Damit du möglichst lange Freude an deinem Messer hast, ist eine sachgemäße Pflege nach jedem Gebrauch unerlässlich. Bitte spüle das Messer unter lauwarmem Wasser ab und reinige es vorsichtig mit einem Microfasertuch oder einem weichen Schwamm. Danach solltest du das Messer mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen, um langfristig Rostflecken vorzubeugen. **WICHTIG:** Bitte reinige dein Messer **NIEMALS** in der Spülmaschine. Durch die Reibung mit den Wassermolekülen wird die Schneide stumpf. Zudem greifen die verwendeten Chemikalien in Verbindung mit hohen Wassertemperaturen den Griff sowie die Verbindung mit der Klinge an.



GEBRAUCH

Bitte nutze das Messer stets sachgemäß und umsichtig und nur im Rahmen der für Küchenmesser vorgesehenen Tätigkeiten. Unsere asiatischen Küchenmesser eignen sich Dank der extrem scharfen und harten Klingen perfekt zum Schneiden, Hacken oder Filetieren von Lebensmitteln wie beispielsweise Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Beachte, dass jedes Messer nur auf geeigneten Untergründen, z. B. Holz oder Kunststoff verwendet werden sollte. Vermeide harte Untergründe wie Stein, Glas, Marmor oder Metall, da die Klinge hier schnell stumpf wird.



WARTUNG

Auch die besten Messer sollten regelmäßig geschärft werden, da die Klinge durch häufige Benutzung stumpf werden kann. Für das Schärfen eignen sich besonders der Messerschärfer Pro von Küchenkompane oder - für unsere High-End-Küchenmesser - der Küchenkompane-Schleifstein. Diese Messerschärfer bringen jede Klinge wieder in Form und gewährleisten ein optimales Ergebnis, denn die Materialien sind perfekt aufeinander abgestimmt.