

### **WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE**

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Messer von Prestige entschieden haben. Damit Ihnen dieses Produkt lange Zeit viel Freude bereitet, lesen Sie vor dem Gebrauch bitte diese Informationen durch. Bei diesen Anweisungen handelt es sich um allgemeine Sicherheits-, Gebrauchs- und Pflegehinweise. Sie sollen verhindern, dass die Messer beschädigt werden oder Sie sich verletzen. Bitte lesen Sie diese Informationen vor dem ersten Gebrauch durch und bewahren Sie sie für die zukünftige Einsichtnahme auf.

### **GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE**

Seien Sie im Umgang mit Messern stets vorsichtig. Eine nicht ordnungsgemäße Verwendung der Messer kann zu Personenschäden führen.

Achten Sie darauf, dass die Messer stets geschärft sind. Stumpfe Messer schneiden schlechter und können Personenschäden verursachen. Testen Sie die Schärfe der Messer nicht an Ihrer Hand oder Ihren Fingern, sondern an Lebensmitteln.

Verwenden Sie stets ein geeignetes Schneidebrett, da die Messer durch die Berührung mit harten Oberflächen, Metall, Stein, Keramik etc. schnell stumpf wird.

Lassen Sie niemals Kinder mit den Messern spielen.

Halten Sie die Messer stets so, dass die Klinge weg von Ihrem Körper zeigt.

Versuchen Sie nie, ein fallendes Messer zu fangen.

### **REINIGUNG**

Waschen Sie alle Messer vor der ersten sowie nach jeder Benutzung in warmem Seifenwasser ab und spülen Sie sie ab. Lassen Sie die Messer nicht über längere Zeit in Wasser einweichen. Trocknen Sie die Messer nach dem Waschen sofort mit einem trockenen, weichen Handtuch ab. Verwenden Sie für die Reinigung keine Stahlwolle oder Scheuermittel.

Reinigen Sie die Messer NICHT im Geschirrspüler.

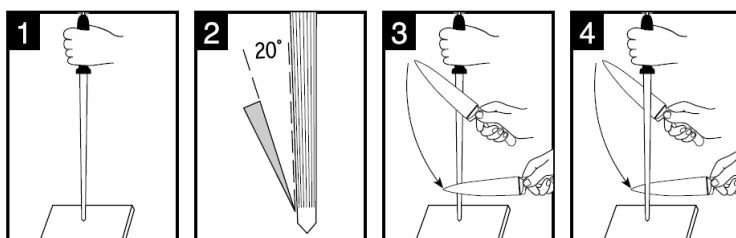
Bewahren Sie die Messer stets im Block oder in einer Hülle auf, um die Schneide zu schützen und Personenschäden zu vermeiden.

### **SCHÄRFEN DER MESSER MIT EINEM WETZSTAHL**

Scharfe Messer sind sichere Messer. Beim Schneiden mit einem stumpfen Messer müssen Sie übermäßigen Druck aufwenden, was die Wahrscheinlichkeit einer Verletzung erhöht. Schärfen Sie Messer mit Vorsicht. Verwenden Sie keine Schärfen für gezackte oder Keramikklingen.

Vor jeder Verwendung der Messer sollte ein Wetzstahl (nicht in diesem Set enthalten) verwendet werden, um die Klinge zu schärfen und die Schnittkraft zu bewahren.

Halten Sie den Wetzstahl mit der Spitze nach unten auf ein Schneidebrett (siehe Abbildung 1). Der Winkel zwischen der Messerklinge und dem Stahl sollte etwa 20 Grad betragen (siehe Abbildung 2). Halten Sie das Messer mit der scharfen Seite nach unten und ziehen Sie das Messer in einem Bogen quer über den Stahl nach unten (siehe Abbildung 3). Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite der Klinge (siehe Abbildung 4). Wiederholen Sie das Ganze fünf bis zehn Mal abwechselnd an jeder Seite der Klinge.



**5-JÄHRIGE GARANTIE** Für Ihr Produkt gilt eine 5-jährige Garantie von Prestige gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normalem Hausgebrauch. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzungserscheinungen, die Folgen von Unfällen, unsachgemäßer Behandlung, Beschädigung oder

kommerziellem Gebrauch sind. Neben- oder Folgeschäden sind ausdrücklich von dieser Garantie ausgenommen. Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben von dieser Garantie unberührt. Geben Sie das Produkt zusammen mit dem Kaufbeleg bei dem Händler zurück, wo Sie es gekauft haben, falls Sie in der Garantiezeit ein Problem haben. Falls dies nicht möglich ist, kontaktieren Sie uns bitte unter [www.prestige.co.uk](http://www.prestige.co.uk).