



GEBRAUCH

Die Küchenmesser eignen sich dank der schmalen und scharfen Klinge ideal zum Reinigen, Schneiden und Portionieren von beispielsweise Kartoffeln, Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch. Andere Benutzungen oder Änderungen am Messer gelten als unsachgemäß und bergen ein erhebliches Unfallrisiko.

EINSATZ

Gehen Sie beim Umgang mit scharfen Gegenständen stets vorsichtig vor. Verwenden Sie das Messer auf einer geeigneten Oberfläche, um die Klinge vor Abstumpfung zu schützen. Verwenden Sie zum Beispiel ein Schneidebrett aus Holz, Bambus oder hochwertigem Kunststoff. Vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein, Metall oder Glas. Verwenden Sie das Messer nicht zum Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln, da dies die Klinge beschädigen kann.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie die Messer an einem sicheren Ort auf, um die Kanten zu schützen und Verletzungen zu vermeiden. Die Messer dürfen unter keinen Umständen zusammen mit anderen Messern und Küchenutensilien in einer Schublade aufbewahrt werden. Durch den Kontakt mit anderen Metallen und Stählen stumpft die Klinge schneller ab und kann schneller Schäden davontragen. Aus diesem Grund ist es ratsam, sich einen Messerblock oder eine Magnetschiene anzuschaffen, um das Messer separat aufzubewahren und der Klinge optimalen Schutz zu bieten.



Calisso

HOCHWERTIGE KÜCHENMESSER

- GEBRAUCHSANLEITUNG -

PFLEGE

Waschen Sie das Damastmesser direkt nach jedem Gebrauch ab. Halten Sie das Messer unter lauwarmes Wasser. Reinigen Sie die Klinge vorsichtig und sorgfältig mit einem Mikrofasertuch. Sobald es vollständig sauber ist, trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch gut ab. Für die Reinigung der Messer kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Es ist aber wichtig, die Klinge jedes Messers gut abzuspülen. Achten Sie am Ende des Prozesses noch einmal darauf, dass die Messer vollständig trocken sind. Ansonsten können sich Rostflecken bilden. Halten Sie das Messer immer am Griff fest. Die scharfe Seite der Klinge sollte niemals in Richtung Ihrer Hand zeigen, wenn Sie gereinigt wird.

Die Messer dürfen niemals im Geschirrspüler gereinigt werden. Sie sind nicht geschirrspülfest. Die Struktur der Klinge kann sich während des Spülvorgangs verändern, da diese einer enormen Hitze ausgesetzt wird. Es kann also vorkommen, dass die Schneidequalität nach dem Spülvorgang nicht mehr gewährleistet ist. Zudem sind die verwendeten Chemikalien sehr aggressiv und können den Stahl und auch den Griff beschädigen. Dies kann die Bildung von Rost beschleunigen. Die Messer dürfen genauso wenig über längere Zeit im Spülwasser liegen. Kontrollieren Sie Ihre Messer regelmäßig auf Flugrost und polieren Sie diesen gegebenenfalls sofort weg.



WIE PFLEGE ICH MEIN DAMASZENER MESSER?

WARNUNG

Halten Sie die Messer von Kindern fern. Personen, den das Wissen oder die Erfahrung im Umgang mit Messern fehlt oder die in ihren physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Messer nicht ohne Beaufsichtigung oder Unterweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwenden. Bei unsachgemäßer Verwendung übernimmt der Hersteller beziehungsweise Quasi-Hersteller keine Haftung für Schäden.

WARTUNG

Die konsequente Verwendung eines Messers führt zu einer Verformung seiner Kanten. Verwenden Sie niemals einen elektrischen Messerschärfer. Die Messer dürfen nur mit einem Schleifstein geschliffen werden. Die Messer müssen regelmäßig eingölt werden. Verwenden Sie dafür vorzugsweise Kamelienöl. Träufeln Sie ein paar Tropfen auf ein Mikrofasertuch und reiben damit sowohl die Klinge als auch den Griff ein. Alternativ können Sie den Griff und die Klinge mit Speiseöl einölen. Verwenden Sie aber kein Olivenöl, da es zu viel Säure enthält.

