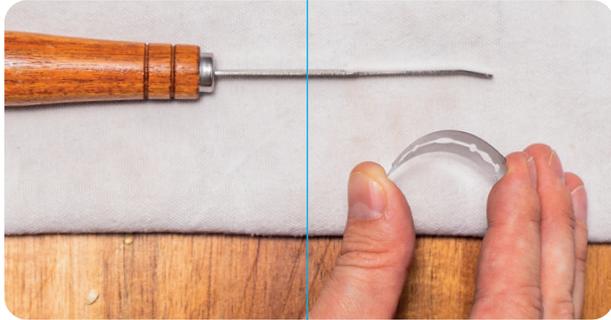


# DEIN BÄCKERMESSER

für geschwungene Muster

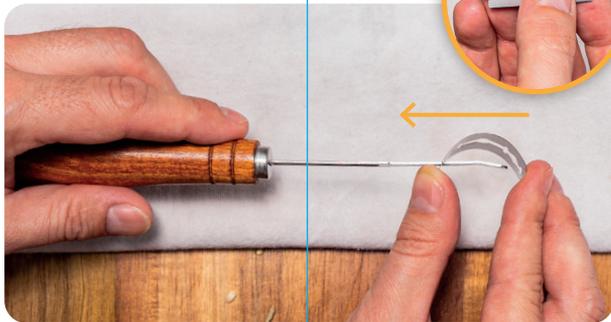
## WARNHINWEIS

Bitte sei vorsichtig, die Klingen sind sehr scharf!  
Es besteht Verletzungsgefahr.



### 1 Klinge anbiegen

Biege die Klinge vor dem Anbringen mit Daumen und Zeigefinger.



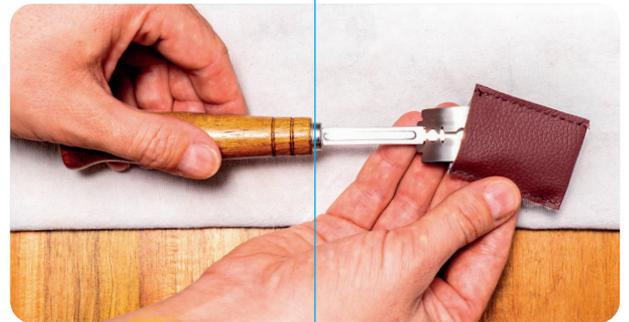
### 2 Einsetzen der Klinge

Die angebogene Klinge kannst Du nun am vorderen Teil des Bäckermessers befestigen. Nutze hierfür die äußeren Schlitzte der Klingenöffnung.



### 3 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.



### 4 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.

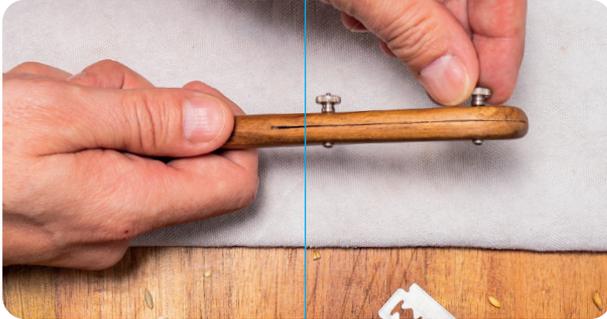


# DEIN BÄCKERMESSER

für gerade Schnitte

## WARNHINWEIS

Bitte sei vorsichtig, die Klingen sind sehr scharf!  
Es besteht Verletzungsgefahr.



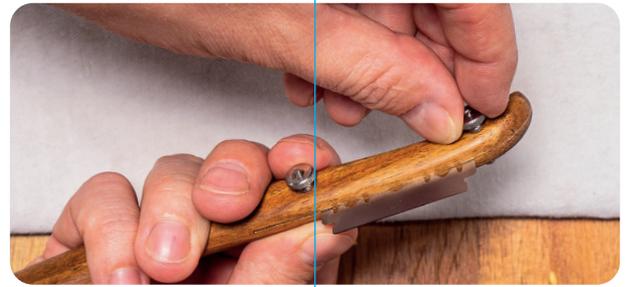
### 1 Schrauben aufdrehen

Löse zunächst die seitlichen Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Damit öffnet sich der Einschnitt in der Mitte des Messers. Hinweis: Die Schrauben sollten nur ange dreht und nicht ganz abgedreht werden.



### 2 Einsetzen der Klinge

Nachdem die beide Schrauben gelockert sind, lässt sich die Klinge einfach einsetzen. Mindestens die Hälfte der Klinge bleibt dabei zu sehen.



### 3 Schrauben festziehen

Ziehe die beiden Schrauben anschließend gut fest, sodass die Klinge stabil sitzt.



### 4 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.



### 5 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.

**KRUSTENZAUBER**  
GmbH  
Im Kaisemer 16a  
70191 Stuttgart  
Germany