

Gebrauchs- und Pflegehinweise für unsere Keramikmesser

Unsere Keramikmesser sind pflegeleicht und einfach zu reinigen. Die Produkte mit Kunststoffgriff sind prinzipiell geeignet für Spülmaschinen. Wir empfehlen, wie auch für andere hochwertige Messer, die Reinigung von Hand. Es ist darauf zu achten, dass die Klinge stoßsicher gelagert wird, um Beschädigungen zu vermeiden. Auch empfehlen wir als Arbeitsunterlage ein Holz- oder Kunststoffarbeitsbrett. Keramik ist sehr hart, deshalb sind Keramikklingen unelastischer als Metallklingen.

Unsere Empfehlungen für ein ungetrübtes Schneidvergnügen:

- Da die Klingen extrem scharf sind, sollte mit der nötigen Vorsicht umgegangen werden.
- Das Keramikmesser ist zum Schneiden von Lebensmitteln gedacht und nicht zum Schlagen und Hebeln.
- Keramikklingen sind nicht schlagfest. Lassen Sie das Messer nie auf harte Fußböden oder Ähnliches fallen!
- Um eine lange Schnitthaltigkeit zu erlangen, empfehlen wir eine Schneidunterlage aus Holz oder Kunststoff.
- Schneiden Sie nie harte Gegenstände wie gefrorene Lebensmittel, Knochen, Metall usw!
- Klinge nicht ins offene Feuer halten! (hohe Wärmeleitung)
- Nicht mit Stahlbürste reinigen!
- Nach Gebrauch mit mildem Spülmittel reinigen!
- Reinigung in der Spülmaschine nicht empfohlen, außer wenn sichergestellt ist, dass das Messer nicht gegen andere Gegenstände stoßen oder schlagen kann.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Schleifen Sie Ihr Messer nicht am Wetzstahl. Das Schleifen sollte ausschließlich auf einem japanischen Wasserstein oder auf einem keramischen Schleifstein erfolgen!
- Als Schneidunterlage empfiehlt sich Holz oder Kunststoff. Auf Glas, Marmor oder Ähnlichem kann die Schneidkante bei falscher, z.B. seitlicher Druckausübung schnell Schaden nehmen.

Die Einhaltung dieser Pflegetipps gewährleistet eine lange Lebensdauer Ihres Keramikmessers.