

Gebrauchs-, Pflege- & Sicherheitshinweise eines Messers mit Eichenholzgriff

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen, hochwertigen Güde Messer aus der Serie Alpha Briccole Di Venezia! Damit Sie lange Freude daran haben, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Tipps zu berücksichtigen:

1. Sicherheit:

- Halten Sie Ihr Güde Messer stets außerhalb der Reichweite von Kindern, um unvorhersehbaren Schnittverletzungen zu umgehen.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Unterlage, so vermeiden Sie Verletzungen und sorgen für ein besseres Schneideergebnis.

2. Handhabung leicht gemacht:

- Bitte nehmen Sie Ihr Messer am Griff in die Hand und achten Sie darauf, eine sichere Schnitttechnik anzuwenden. So gewährleisten Sie nicht nur Ihre Sicherheit, sondern erzielen auch optimale Ergebnisse beim Schneiden.
- Achten Sie darauf, die Messerklinge beim Schneiden stets von Ihrem Körper weg zu halten. Dies erhöht Ihre Sicherheit und minimiert das Risiko von Verletzungen.

3. Reinigung & Pflege:

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch per Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder die Reinigung in der Spülmaschine, um Beschädigungen am Holzgriff oder der Schneide zu verhindern.
- Lassen Sie das Messer nach Gebrauch niemals ungereinigt liegen, insbesondere nicht im Spülwasser und nach dem Umgang mit säurehaltigen Lebensmitteln.
- Trocknen Sie das Messer mit Eichenholzgriff sofort nach der Reinigung und nutzen Sie ein Klingen-Öl, um Rostbildung zu verhindern.

- Um den Griff aus Holz vor Feuchtigkeit sowie Schmutz zu schützen und einer vorzeitigen Alterung entgegenzuwirken, empfehlen wir die Verwendung eines speziellen Griffholz-Öls.

4. Richtig lagern:

- Bewahren Sie Ihr Güde Messer an einem sicheren Ort auf, z.B. in einem Messerblock oder einer Schublade - am besten mit einer Klingenabdeckung.
- Lagern Sie das Messer niemals lose in einer Schublade, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

5. Regelmäßige Wartung:

- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Schleifstein oder einem Messerschärfer, um die Schneidleistung zu erhalten. Bei Messern mit Wellenschliff lassen Sie es im besten Fall von einem geübten Profi schärfen!
- Überprüfen Sie den Messergriff auf Risse oder Beschädigungen. Bei Anzeichen von Abnutzung sollte das Messer nicht mehr verwendet werden.

6. Anwendungshinweise:

- Nutzen Sie das Messer entsprechend seiner vorgesehenen Funktion (z.B. Schneiden oder Hacken).
- Vermeiden Sie das Schneiden von sehr harten Materialien, die die Klinge beschädigen könnten.

Zusätzliche Tipps:

- Achten Sie auf eine entspannte Handhaltung, um Ermüdung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer nur bei Bedarf, um ein sicheres und präzises Schneiden zu gewährleisten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg beim Kochen mit Ihrem Güde Messer!