

PFLEGEHINWEIS

KÜCHENMESSER SET CLASSIC

Messerpflege

Reinigen Sie Ihre Echtwerk Küchenmesser nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie sofort gründlich ab, um Wasserflecken oder Rostbildung zu verhindern. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Messer sind extrem scharf, gehen Sie daher beim Reinigen vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.

Messerblockpflege

Der Messerblock aus Pakkaholz sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt und anschließend trocken gerieben werden. Vermeiden Sie es, den Block in Wasser zu tauchen oder ihn in der Spülmaschine zu reinigen. Bei Bedarf können Sie den Block mit einem Holzpflegemittel behandeln, um das Holz zu nähren und seine Langlebigkeit zu sichern.

Schärfen der Messer

Um die Performance Ihrer Messer zu erhalten, sollten diese regelmäßig nachgeschärft werden. Benutzen Sie dazu einen Schleifstein oder wenden Sie sich an einen Fachmann.

Aufbewahrung

Lagern Sie die Messer stets im Messerblock, um die Klingen zu schützen und die Sicherheit in Ihrer Küche zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass die Messer trocken sind, bevor Sie sie in den Block stecken.

Umgebung

Platzieren Sie den Messerblock an einem trockenen Ort in Ihrer Küche, um ihn vor Feuchtigkeit zu schützen.