

PFLEGEHINWEIS

KÜCHENMESSER BLACKSTEEL

Regelmäßige Reinigung

Waschen Sie das Messer von ECHTWERK nach jeder Benutzung vorsichtig von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Dank der Antihaftbeschichtung sollten Lebensmittelreste und Schmutz leicht zu entfernen sein.

Trocknen

Trocknen Sie das Messer unmittelbar nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden. Die sofortige Trocknung ist besonders wichtig bei Messern mit Edelstahlkomponenten.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Messer immer im mitgelieferten Klingenschutz auf, um die Schneide zu schützen und die Sicherheit zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass das Messer vollständig trocken ist, bevor Sie es im Klingenschutz verstauen.

Schärfen

Da das Messer eine hohe Schneidfestigkeit aufweist, sollte es nur bei Bedarf und mit geeigneten Schärfwerkzeugen nachgeschärft werden. Sie können einen Wetzstahl oder Schleifstein verwenden.

Nicht in der Spülmaschine reinigen

Um die Beschichtung und die Schärfe der Klinge zu bewahren, sollten Sie das Messer nicht in der Spülmaschine reinigen, auch wenn es aus robustem Edelstahl besteht.

Handhabung

Benutzen Sie das Messer nur auf Schneidunterlagen aus Holz oder Kunststoff. Vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, da dies die Klinge beschädigen könnte.