

Bitte vor dem ersten Gebrauch lesen und danach gut aufbewahren.

Dieses Messer wird Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten.

- Beim Gebrauch machen Sie bitte gerade Schnitte auf einem Schneidbrett.
- Spülen Sie es ab und wischen Sie es trocken.



Gebrauch

Ideal für exaktes Schneiden von Früchten, Gemüse oder Fleisch ohne Knochen.

Wir empfehlen Ihnen ein Schneidebrett aus Holz oder Plastik zu benutzen. Stein-, Glas-, Marmorbretter, Geschirr oder Kacheln reduzieren die Schärfe aller Messer, auch bei Keramik.



Verwenden Sie bitte ein Stahlmesser zum Hebeln, Hacken, Entbeinen oder Schneiden von Gefrorenem und Käse. Diese Anwendungen erfordern ein flexibleres Material als Keramik.



Zu Ihrer Sicherheit wurde die Spitze der Klinge abgerundet.

Pflege

Bitte von Hand mit etwas Spülmittel waschen. Kyocera Messer mit Kunststoffgriffen sind Geschirrspülmaschinen geeignet. Bitte in das Besteck-Oberfach legen - ohne Kontakt zu anderen Geschirr- oder Besteckteilen. Kyocera Messer mit Holzgriffen sind NICHT Geschirrspülmaschinen geeignet.

Zur Entfernung von Verfärbungen, welche nicht durch normales Waschen beseitigt werden können, benutzen Sie bitte eine milde Bleichlösung.

Bitte vermeiden

Lassen Sie die Klinge nicht auf einen harten Untergrund fallen.

Verwenden Sie die Klingenspitze nicht als Schraubendreher.

Halten Sie die Klinge nicht in die offene Flamme (Keramik leitet Hitze).

Benutzen Sie die Klinge nicht um mit der flachen Seite Knoblauch oder andere Dinge zu zerdrücken.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einem anderen sicheren Ort auf. Wir empfehlen die Verwendung eines Kyocera-Klingenschutzes.

Bei Verwendung eines Messerblocks achten Sie bitte darauf, dass die Klinge nicht beschädigt wird.

Abnutzung

Alle Messer werden mit der Zeit stumpf. Eine weiche Klinge (Stahl) "rollt" zur Seite wenn sie stumpf wird. Harte Materialien (Karbonstahl) bleiben länger scharf, werden aber auch stumpf. Harte Materialien sind bei falschem Umgang empfindlicher und tendieren eher zum Ausbrechen als zum "Rollen."

Keramik ist von Anfang an sehr scharf und bleibt länger scharf als Stahl. Mit der Zeit werden Sie kleine Ausbrüche an der Klinge sehen. Das ist bei allen harten Materialien normal. Es bedeutet nicht, dass das Messer stumpf ist. Sie werden sehen, dass es trotzdem noch gut schneidet. Wenn die Schärfe Ihren Ansprüchen nicht mehr genügt, kann der autorisierte Kyocera-Service Ihr Messer wieder schärfen. Größere Ausbrüche oder eventuelle Beschädigungen können meistens auch auf diese Weise korrigiert werden.