

Info-Blatt: Kochmesserpflege



Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es freut uns sehr, dass Sie sich für das ausgewählte Thema interessieren. Hier finden Sie nützliche Informationen, die vielleicht nicht nur für Sie, sondern auch für Ihre Freunde oder Bekannten interessant sein könnten. Dann schicken Sie einfach dieses PDF weiter und machen vielleicht jemandem damit eine Freude.

Ihr Haus- & Gartenwelt Team

www.haus-gartenwelt.com

KOCHMESSERPFLERGE

Hochwertigen Kochmesser, wie von KAI, benötigen eine gewisse Pflege, so dass Sie an dem Messer und der Schärfe dauerhaft Freude haben.

Hier ein paar nützliche Tipps:

- Vor dem ersten Gebrauch unserer Messer sollten Sie diese mit heißem Wasser einmal abspülen.
- Nach jedem Gebrauch der Messer sollten Sie darauf achten, dass die Messer ohne aggressive Spülmittel gleich nach Gebrauch abgespült und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Zu Ihrem eigenen Schutz sollten Sie das Messer immer von der Rückseite der Schneide aus mit einem Spüllappen oder Handtuch abwischen.
- Gerade aggressive Stoffe wie Zitronensaft sollten Sie direkt nach dem Gebrauch abspülen.
- Packen Sie die Messer niemals in die Spülmaschine. Dies beeinträchtigt nicht nur das Material, sondern auch die Schärfe der Schneide.
- Benutzen Sie als Schneidunterlage grundsätzlich keine Glas- oder Granitplatten. Diese sind zwar leicht zu pflegen, ruinieren aber auch bei dem härtesten Stahl die Schneide. Benutzen Sie nur Holzbretter (am besten Kopfholz) oder Kunststoffbretter mit mittlerer Festigkeit.
- Bei Messern mit einem Naturholzgriff sollten Sie darauf achten, dass diese nicht zu lange im Wasser liegen bleiben. Ölen Sie von Zeit zu Zeit den Griff mit etwas neutralem Pflanzenöl ein.
- Um die matte Schneide der KAI Wasabi Serie wieder aufzubessern, empfehlen wir das Einreiben mit einem Pflanzenöl oder mit unserem speziellen lebensmittelechten Silikon-Öl.
- Achten Sie beim Lagern der Messer darauf, dass die Schneide nie mit anderen metallischen Gegenständen in Kontakt kommt. So können Sie vermeiden, dass die Schneide Beschädigungen bekommt. Bewahren Sie die Messer entweder in einem Messerblock, einem Schubladeneinsatz aus Holz oder bei den japanischen Klingensformen in einer Holzscheide auf.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com