

Hinweise zu Gebrauch und Pflege

Japanische Keramikmesser sind etwas Feines – vorausgesetzt sie werden richtig eingesetzt und sorgfältig gepflegt. Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise

- Schneideunterlage aus Holz oder Kunststoff verwenden!
- Das Messer eignet sich ausschliesslich zum Schneiden und NICHT zum Hacken!
- Seitwärtsbewegungen (wiegen) oder starkes Verdrehen vermeiden!
- Das Schneiden von Tiefkühlkost und von Fleisch mit Knochen ist zu unterlassen!
- Nicht auf Boden oder Tisch fallen lassen!
- Nach Gebrauch sorgfältig von Hand mit einem milden Spülmittel waschen, mit Handtuch abtrocknen und anschliessend bei Raumtemperatur vollständig trocknen lassen.
- Vollständig getrocknet im Messerblock oder in der mitgelieferten Verpackung aufbewahren, niemals offen in der Küchenschublade platzieren!
- Ausser Reichweite von Kindern aufbewahren!

