

VERWENDUNG UND PFLEGE UTILISATION ET ENTRETIEN

Tipps zur Verwendung und Pflege der Messer.

Spülen Sie Ihre hochwertigen Küchmesser von Hand! Das Spülen der Messer in der Maschine ist wesentlich aggressiver, als die Reinigung von Hand, vor allem wird nicht mehr Stück für Stück trocken gerieben. Stark wirk-same Waschmittel, stundenlanges Verbleiben der Messer im Geschirrspüler, Langzeiteinwirkung der Chemikalien bei hohen Temperaturen usw., sind einige der vielen Ursachen, die zu Fleckenbildung oder gar Korrosion auf Messerklingen führen können.

Damit Sie von Anfang an viel Freude an Ihren Messern haben, dürfen wir Ihnen nachstehende Pflegetipps und Hinweise kurz näher bringen.

1. Die Messer nie schmutzig liegenlassen, sondern sofort nach Gebrauch unter laufendem Wasser kurz abspülen. So können die kochsalz- und säurehaltigen Rückstände der Speisereste nicht einwirken.
2. Nach jedem Gebrauch die Messer von Hand mit Wasser und milder Seife reinigen und sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen.
3. Um Verletzungen zu vermeiden, trocknen Sie die Messer immer vom Rücken der Klinge zur Schneide.
4. Die Verwendung von scheuernden Schwämmen vermeiden und die Messer nicht im Waschbecken einweichen lassen.

Wenn Sie unsere Tipps berücksichtigen, werden Sie viele Jahre Freude an Qualität und Glanz Ihrer hochwertigen Messern haben.

Conseils d'utilisation et d'entretien des couteaux.

Lavez vos couteaux de cuisine haut de gamme à la main! Le lavage des couteaux au lave-vaisselle est nettement plus agressif que le lavage à la main, d'autant plus qu'on ne les essuie plus un par un. Des détergents très puissants, le fait de laisser les couteaux dans le lave-vaisselle pendant des heures, l'exposition prolongée aux produits chimiques à haute température, etc., sont quelques-unes des nombreuses causes pouvant entraîner l'apparition de taches, voire la corrosion des lames de couteaux.

Afin que vous puissiez profiter pleinement de vos couteaux dès le début, nous souhaitons vous présenter brièvement les conseils d'entretien et les remarques ci-dessous.

1. Ne laissez jamais les couteaux sales, mais rincez-les brièvement sous l'eau courante dès leur utilisation. Ainsi, les résidus de sel et d'acide contenus dans les restes alimentaires ne pourront pas s'incruster.
2. Après chaque utilisation, lavez les couteaux à la main avec de l'eau et du savon doux, puis séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.
3. Pour éviter toute blessure, essuyez toujours les couteaux en partant du dos de la lame vers le tranchant.
4. Évitez d'utiliser des éponges abrasives et ne laissez pas les couteaux tremper dans l'évier.

Si vous suivez nos conseils, vous profiterez pendant de nombreuses années de la qualité et de

