KUECHENMESSER.DE
Japan-Direktimport seit 2007

Genießen Sie besseres Kochen mit MAC

Bitte lesen Sie folgendes bevor Sie mit den Messern arbeiten:

- Waschen Sie Ihre Messer mit warmen Wasser und einem weichen Schwamm vor dem ersten Gebrauch. **Niemals die Messer in einen Geschirrspüler tun** oder mit scharfen Reinigungsmitteln reinigen.

- Lassen Sie keine Reste von säuerlichen Lebensmitteln lange Zeit an der Klinge, wie z.B. Zitronen, Limetten, Orangen, Grapefruits, Tomaten. Spülen Sie die Messer nach jedem Gebrauch und trocknen es sorgfältig ab. Benutzen Sie dafür mildes Spülmittel. Wenn Sie die Messer nass liegen lassen oder noch Wassertropfen auf dem Messer sind, können Rostflecke entstehen.

- Anhaltender Kontakt mit Nässe, Chlor, Bleiche oder Säure können Verfärbungen, Rost oder Korrosion der Klinge bewirken. Vermeiden Sie den Gebrauch von Reinigern, die in irgendeiner Form Chlor enthalten.

- Reinigen und trocknen Sie die Messer sorgfältig bevor Sie diese lagern. Legen Sie das MAC Messer nicht in einen Messerblock, Etui oder eine Tasche, wenn es nicht gänzlich trocken ist.

- Ihre MAC Messer sind extrem scharf und können ernsthafte Verletzungen verursachen. Bitte arbeiten Sie mit äußerster Vorsicht! Bewahren Sie die Messer immer sicher und trocken auf. Die Klingen sollten keinen Kontakt miteinander oder anderen Metallen bekommen. Halten Sie die Messer fern von kleinen Kindern. Erklären Sie älteren Kindern die Messer und Schnitttechniken genau, um Verletzungen zu vermeiden.

Mehr über Ihr neues MAC Messer:

- Benutzen Sie Ihre MAC Messer nie für Zwecke, für die die Messer nicht vorgesehen sind. MAC Messer sind nur zum Kochen bestimmt.

- Aufbrechen, Biegen oder Drehen Sie die Klinge nicht. Sie ist auch nicht zum Aufhebeln von Gegenständen geeignet. Lassen Sie die Messer nicht fallen oder werfen Sie damit. Vermeiden Sie extreme Hitze oder Kälte. Diese Aktionen können Klinge oder Griff spalten, zerbrechen oder verformen.

- Um die Schärfe der MAC Messer zu halten, schärfen Sie die Messer immer in einem Winkel von 10-15 Grad mit einem Marken Schleifstein. Wir empfehlen die CHROMA Schleifsteine. Einige Messer haben einen beidseitigen Schliff, diese müssen auch auf beiden Seiten nachgeschärft werden. Bei einseitig geschliffenen Messern entsprechend nur eine Seite. Für das schnelle Schärfen zwischendurch ist der MAC Handschleifer RS-1 geeignet (dieser ist nur für beidseitig geschliffene Messer) oder der MAC Keramik Schleifstab.

- Schneiden Sie niemals auf Knochen, Gefrorenes, harten Kürbis oder anderen harten Lebensmitteln (Cleaver und Messer für Gefrorenes ausgenommen). Tipp beim FC-90 Sägemesser: Ggf. das Lebensmittel kurz leicht antauen lassen.

- zusätzlich bei den **Traditionellen japanischen MAC Serien** TO, MA und SE: Bitte die Klingen der Messer leicht mit Öl einreiben und in Papier einschlagen zur Aufbewahrung.

- MAC Corporation ist nicht zuständig für Schäden, die beim Benutzen unserer Messer dem Eigentümer oder dem Nutzer widerfahren.

Bei richtiger Pflege und Verwendung werden Sie sehr lange Freude an Ihrem **MAC** Messer haben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schneiden und Kochen!

www.kuechenmesser.de- Ihr fachkundiger Messershop seit 2007 - Exklusiv Importeur für MAC Messer in Deutschland