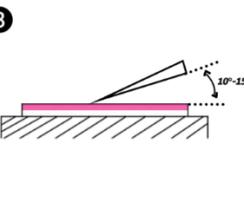


## Pflege

- Waschen Sie das Messer **per Hand** mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel ab
- Verwenden sie **niemals** einen **Scheuerschwamm**
- Reinigen Sie dieses **nicht** in der **Geschirrspülmaschine**
- Um Verkratzungen zu vermeiden soll das Messer getrennt und geschützt von anderen Gegenständen immer mit Klingenschutz aufbewahrt werden
- Schneiden Sie nur auf **weichen Unterlagen** aus Holz oder Kunststoff
- Der Kontakt der Klinge mit Knochen und Metallen sollte stets vermieden werden
- **Achtung:** Messerklinge nicht mit der Hand berühren. Es besteht **Verletzungsgefahr!**
- Bitte verwahren Sie die Messer so, dass diese für **Kinder** unzugänglich sind

## Schleifen

	<p>Wir empfehlen zum Schärfen unserer Messer einen Nassschleifstein. Bevor Sie den Stein benutzen, legen Sie ihn für ca. 10 Minuten in Wasser. Sobald keine Luftbläschen mehr aufsteigen, ist der Stein mit Wasser getränkt und Sie können mit dem Schleifen beginnen.</p>
	<p>Fixieren Sie den Stein, indem Sie ihn z.B. auf ein feuchtes Schwammtuch legen. Nehmen Sie das Messer in die Hand und fixieren Sie die Klinge mit dem Daumen. Sie können auch noch zusätzlich den Zeigefinger auf den Klinsenrücken legen, wenn Sie damit ein sichereres Gefühl haben.</p>
	<p>Führen Sie das Messer nun in einem Winkel von 10-15° in Längsrichtung zu ihnen ziehend über den Schleifstein. Wichtig ist hierbei, den Winkel konstant zu halten und die gesamte Klinge in diesem Vorgang zu schärfen. Empfehlenswert ist dabei eine Schleifhilfe, um den richtigen Winkel konstant halten zu können. Während des Schleifens bildet sich etwas Schlamm an der Schleifstein-Oberfläche. Dieser enthält die Schleifpartikel und sollte erst zum Schluss entfernt werden.</p>
	<p>Wiederholen Sie nun den Punkt 2-3 mit dem Klinsenrücken. Wenn der Stein trocken wird, tropfen Sie wieder etwas Wasser auf die Oberfläche. Es erfordert ein wenig Übung, seine Messer auf einem Stein zu schleifen, denn sie müssen den richtigen Winkel konstant einhalten und die gesamte Klinge dabei beidseitig schärfen.</p>
	<p>Nach dem Gebrauch waschen sie den Schleifstein im Spülbecken mit lauwarmem Wasser einfach ab und trocknen ihn mit einem Spültuch. Anschließend sollte er zum Trocknen and die frische Luft gelegt werden, damit die Restfeuchte entweichen kann.</p>