

---

## Gebrauchs- und Pflegeanweisungen, um Ihr Schmiedemesser in gutem Zustand zu halten.

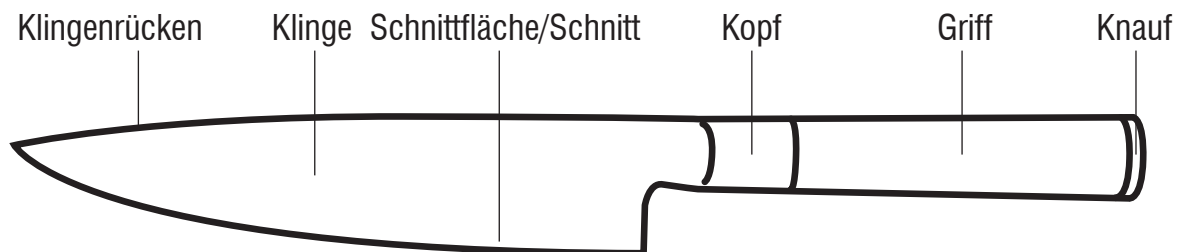
---

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines originalen und speziellen geschmiedeten Messers. Jedes Messer wird einzeln von Hand geschmiedet und ist somit einzigartig in Aussehen und Größe.

Die Art und Weise, wie diese Messer hergestellt werden, stammt aus jahrhundertealten japanischen Traditionen.

Aufgrund der Herstellungsweise empfehlen wir daher eine Reihe von Pflege- und Bedienungshinweisen.

Bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf, damit die Hinweise jederzeit eingesehen werden können.



### **Intense-, Brute- und Olive-Serien**

- Härte von 58 Rockwell
- Schleifwinkel von 22 Grad
- 7CR17MOV Stahl aus Japan

### **VG10- und Katai-Serie**

- Härte von 60 Rockwell
- Schleifwinkel von 22 Grad
- 5-schichtiges VG10-Stahl aus Japan

## Pflege und Reinigung

- Geschmiedete Messer sind nicht spülmaschinenfest.
- Die beste Art der Reinigung ist mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel. Anschließend sofort mit einem Tuch abtrocknen und trocken lagern.
- Nach jedem Gebrauch muss das Messer sofort gereinigt und getrocknet werden. Bleibt das Messer zu lange mit Flüssigkeiten oder anderen Substanzen in Kontakt, können sich Roststellen bilden.
- Die Messer sind mit einer Schutzschicht für Transport und Lagerung versehen. Bevor Sie das Messer zum ersten Mal benutzen, sollten Sie das Messer daher zunächst reinigen. Der Griff der Brutal- und Intensiv-Messer können bei der ersten Anwendung von der Schutzschicht etwas abgeben, das ist aber normal und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.
- Wenn Sie die Messer über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ist es ratsam, sie leicht mit beispielsweise Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Ballistol einzufetten.
- Messer mit Holzgriff können nach dem Trocknen mit Öl eingeschmiert werden. Diese Art von Öl wird auch für die Pflege von Holzschalen und Schneidebrettern angewendet.



## Anwendung

- Die Messer können nur zum Schneiden von Gemüse, Fleisch, Fisch und Brot verwendet werden.
- Verwenden Sie die Klingen nicht zum Knochen oder für Tiefkühlkost.
- Verwenden Sie vorzugsweise ein Holz- oder Kunststoffschneidebrett, um Schäden an der Schneidkante zu vermeiden und das Messer länger scharf zu halten.

## Schleifen und zwischenzeitliche Pflege

- Die Messer können mit dem entsprechenden geschmiedeten Wetzstahl geschliffen werden. Dieser wurde speziell für diesen Zweck entwickelt und bietet Ihnen einen hochwertigen Wetzstahl mit ovaler Form, welcher mit einer Diamantschicht versehen ist.

**Achtung: Mit einem Wetzstahl können Sie kleine Grate und Unebenheiten in der Schnittfläche entfernen sowie das Messer wieder schärfen, aber es schärft nicht wie ein professioneller Messerschärfer.**

- Je nach Anwendung empfehlen wir Ihnen daher, Ihre Messer ein- bis zweimal im Jahr z.B. von einem professionellen Messerschleifer schärfen zu lassen.



### **Garantie**

Geschmiedete Messer werden mit großer Sorgfalt hergestellt. Es ist jedoch möglich, dass durch Montage- oder Materialfehler Schäden entstehen können. Dafür gibt es eine 10-jährige Garantie. Die Garantie gilt für den normalen Gebrauch, dem Befolgen unseren Pflege-/Gebrauchsanweisungen und einer Original-Kaufquittung. Die Garantiebedingungen finden Sie unter [www.styledevie.nl/forged-garantievoorwaarden](http://www.styledevie.nl/forged-garantievoorwaarden)

### **Pflege = Erhaltung Ihrer Messer.**

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schneiden.



Forged wird von Style de Vie Authentique B.V. importiert  
[www.forged.nl](http://www.forged.nl)