



Gebruiks- en onderhoudsinstructie om uw Forged mes in goede staat te houden

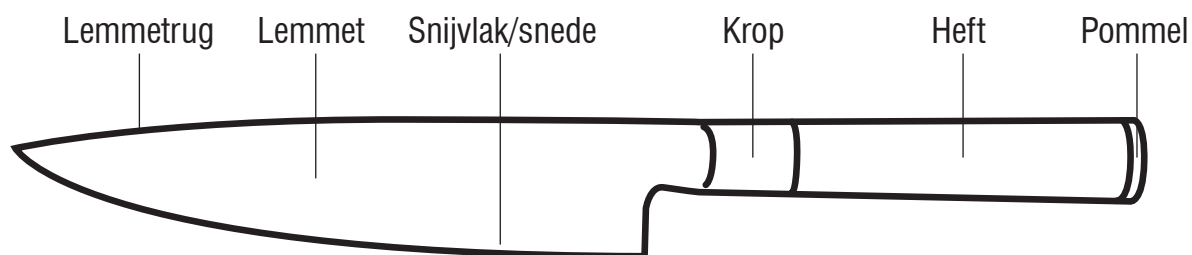
Van harte met de aanschaf van een origineel en bijzonder Forged mes.

Ieder mes wordt stuk voor stuk met de hand gesmeed en is hierdoor uniek in uiterlijk en afmeting.

De wijze van waarop deze messen gemaakt zijn stammen af van eeuwenoude Japanse tradities.

Door de manier van vervaardiging raden wij u daarom een aantal onderhouds en gebruikersinstructies aan.

Berg deze goed op om de instructies op elk gewenst moment te kunnen raadplegen.



Intense, Brute en Olive serie

- Hardheid van 58 Rockwell
- Slijphoek van 22 graden
- 7CR17MOV staal uit Japan

VG10 en Katai serie

- Hardheid van 60 Rockwell
- Slijphoek van 22 graden
- 5 laags VG10 staal uit Japan

Onderhoud en reiniging

- De gesmede messen van Forged mogen niet in de vaatwasser.
- De beste manier van reinigen is met warm water en een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel. Hierna direct met een doek zeer goed droog maken alvorens op te bergen.
- Na elk gebruik dient het mes direct te worden gereinigd en gedroogd te worden. Blijft het mes te lang in contact met vloeistoffen of andere substanties dan kunnen er roestvlekjes ontstaan.
- De messen worden voor transport en opslag voorzien van een beschermingslaag. Voordat u het mes voor de eerste keer in gebruik gaat nemen dient u daarom het mes eerst te reinigen. Het heft van de Brute en Intense messen kunnen bij de eerste keren gebruik door de beschermlaag iets afgeven, dit is normaal en verdwijnt na een aantal keer gebruik.
- Indien u de messen voor langere tijd niet zal gebruiken is het raadzaam om deze licht in te vetten met bijv. olijfolie, zonnebloemolie of ballistol.
- Messen met een houten heft kunt u indien deze droog wordt insmeren met olie. Dit soort oliën worden ook gebruikt voor het onderhoud van houten serveer en snijplanken.



Gebruik

- De messen zijn uitsluitend te gebruiken voor het snijden van groenten, vlees, vis en brood.
- Gebruik de messen niet voor botten of bevroren voedsel.
- Gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank om te voorkomen dat het snijvlak beschadigd en het mes langer scherp blijft.

Slijpen en tussentijds onderhoud

- De messen kunnen worden onderhouden met het bijbehorende aanzetstaal van Forged. Deze is hiervoor speciaal gemaakt en hiermee bent u verzekerd van een kwalitatief goed aanzetstaal welke ovaal is uitgevoerd en voorzien van een diamantlaag.

Let op; met een aanzetstaal haalt u kleine bramen en oneffenheden weg in het snijvlak, maakt u het mes weer scherper, maar het is geen slijpen zoals een professionele messenslijper dit doet.

- Afhankelijk van het gebruik raden wij u daarom ook aan om uw messen bijv. 1 a 2 keer per jaar te laten slijpen door een professionele messenslijper.



Garantie

Forged messen worden met veel zorgvuldigheid vervaardigd. Toch kan het voorkomen dat door montage of materiaalfouten een schade ontstaat.

Hiervoor geldt een garantie van 10 jaar. De garantie geldt bij normaal gebruik, het opvolgen van onze onderhouds-/gebruiksaanwijzing en een originele aankoopbon. Voor de garantievoorwaarden kijk op www.styledevie.nl

Onderhoud = Behoud van uw messen.

Wij wensen u veel snijplezier toe.



Forged is imported by Style de Vie Authentique B.V.
www.forged.nl