

Messen van zirconium-keramiek

nr. 225-420, 225-421, 225-422, 225-423

Onderhouds- & gebruiksinstructies

A.u.b. lezen vóór het eerste gebruik en daarna goed opslaan.

Dit mes zal u vele jaren lang plezier bereiden.

- Maak tijdens gebruik a.u.b. rechte sneden op een snijplank.
- Spoel het af en veeg het droog.

Gebruik

Ideaal om fruit, groente of vlees zonder botten exact te snijden.

Wij adviseren u om een snijplank van hout of plastic te gebruiken. Planken van steen, glas of marmer, servies of tegels reduceren de scherpheid van alle messen, ook bij keramiek.

Gebruik a.u.b. een stalen mes om bevroren artikelen en kaas te hakken, te ontbenen of te snijden.

Voor deze toepassingen is een flexibeler materiaal dan keramiek vereist.

Voor uw veiligheid is het uiteinde van het lemmet afgerond.



Onderhoud

A.u.b. handmatig met een beetje afwasmiddel wassen.

Kyocera messen met kunststofgrepen zijn geschikt voor afwasmachines. In het bovenvak voor bestek leggen a.u.b. - zonder contact met andere servies- of bestekonderdelen. Kyocera messen met houten grepen zijn NIET geschikt voor afwasmachines.

Gebruik a.u.b. een milde bleekoplossing om verkleuringen te verwijderen die niet via normaal wassen kunnen worden verwijderd.

Voorkomen a.u.b.

Laat het lemmet niet op een harde ondergrond vallen.

Gebruik de punt van het lemmet niet als schroevendraaier.

Houd het lemmet niet in de open vlam (keramiek geleidt warmte).

Gebruik het lemmet niet om met de platte kant knoflook of andere dingen plat te drukken.

Opslag

Bewaar het mes in een messenblok of op een andere veilige plaats. Wij adviseren om een Kyocera lemmetbescherming te gebruiken.

Let erop dat het lemmet niet wordt beschadigd, wanneer u een messenblok gebruikt.

Slijtage

Alle messen worden na verloop van tijd bot. Een zacht lemmet (staal) „rolt“ opzij, als het bot wordt. Harde materialen (carbonstaal) blijven langer scherp, maar worden ook bot. Wanneer verkeerd wordt omgegaan met harde materialen, zijn zij gevoeliger en neigen zij eerder tot schilferen dan tot „rollen“.

Keramiek is van begin af aan zeer scherp en blijft langer scherp dan staal. Na verloop van tijd zult u kleine schilfers bij het lemmet zien. Dat is normaal bij alle harde materialen. Het betekent niet dat het mes bot is. U zult zien dat het desondanks nog goed snijdt. Als de scherpte niet meer aan uw eisen voldoet, kan de geautoriseerde Kyocera-service uw mes weer slijpen. Vrij grote schilfers of eventuele beschadigingen kunnen op deze wijze ook meestal worden gecorrigeerd.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idee · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen