



DAMAST BUTCHER KNIFE

Damascus Butcher Knife

Damast Couteau de boucher

Damast Slagersmes



DE (3) | EN (6) | FR (9) | NL (12)

Bedienungsanleitung

Vielen Dank für den Kauf unseres SEECODE Damast Butcher Knife, mit dem Sie ein Allround-Talent für Ihre Küche erworben haben. Das Messer zeichnet sich durch eine besonders hohe Qualität aus, es wird aus 73 Lagen japanischen AUS-10 Stahl mit einem hochwertigen Griffstück aus Ahornholz gefertigt.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben und es vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das SEECODE Damast Butcher Knife nutzen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden. Schenken Sie den Sicherheitsinformationen bitte besondere Aufmerksamkeit. Wenn Sie das SEECODE Damast Butcher Knife Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf.

Hinweis: Unser Produkt ist ausschließlich für die Bedienung durch Erwachsene vorgesehen. Bitte bewahren Sie dieses Produkt zur Sicherheit von Kindern außerhalb deren Reichweite auf.

Produkt-Eigenschaften

- Klinge aus Damast-Stahl - japanischer AUS-10 Stahl
- 73 Lagen, Kern und je 36 Lagen auf jeder Seite
- Ergonomisches Griffstück aus hochwertigem Ahorn-Edelholz
- In Handarbeit produziert
- Gesamtlänge 28,5 cm, Klinge 14,0 cm, Griffstück 14,5 cm lang, 2 cm breit
- Durchgängige Erl - Verlängerung der Klinge durch das gesamte Griffstück
- Besondere, anwendungsfreundliche Formgebung
- Runde Finger-Aussparung in der Klinge für sichersten Halt
- Öse am Griffstück fürs Aufhängen

Vor dem Erstgebrauch:

Entnehmen Sie das Damast-Messer bitte vorsichtig aus dem Karton.

Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Messers auf, um das Messer im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruches.

Lieferumfang

- Damast-Messer
- Bedienungsanleitung
- Pflagetuch

Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend dem Lieferanten.

Wichtige Sicherheitshinweise, bitte beachten

Die Verwendung und auch eine Reinigung des SEECODE Damast Butcher Knife darf nicht durch Kinder und körperlich oder mental geschwächte Personen vorgenommen werden.

Verwenden Sie das Damast-Messer nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol, Schlaf- oder Beruhigungsmitteln stehen.

Das Damast-Messer immer nur gemäß den Angaben dieser Gebrauchsanweisung benutzen.

Benutzung des SEECODE Damast Butcher Knife

Das handgefertigte SEECODE Damast Butcher Knife zeichnet sich durch seine besondere Form aus. Weiter auch in der Größe, dem ausgewogenen Gewicht und der kreisrunden Fingeröffnung in der Klinge sowie durch die hochwertigen Materialien der Klinge und des Griffstücks.

Das SEECODE Damast Butcher Knife ist ein Universalmesser und erfüllt eine Vielzahl von Aufgaben in der Küche, vom präzisen Schneiden und Würfeln bis hin zu gröberen Aufgaben, z. B. dem Zertrennen von Maiskolben und dem Abtrennen von Knorpelgewebe am Fleisch.

Das Messer ist vom Aufbau und Gewicht her optimal ausgewogen und eignet sich am besten zum Filetieren von Fleisch und Fisch aber auch zum Schneiden von Gemüse und Obst.

Der ergonomische Griff, die auf besondere Weise geformte Klinge und die Öffnung, in die der Zeigefinger beim Schneiden eingesetzt werden kann, verleiht dem Damast-Messer die ausschlaggebende Kraft und Präzision. So muss kaum noch Druck beim Schneiden ausgeübt werden und die Gefahr des Abrutschens wird minimiert.

Mit dem SEECODE Damast Butcher Knife können klassische Schneidebewegungen ausgeführt werden, bedingt durch die runde Klingenform können aber auch perfekte Wiegebewegungen zum Zerhacken von z. B. Lauch oder Petersilie ausgeführt werden.

Die filigrane Spitze eignet sich hervorragend für besonders präzise Schnitte.

Reinigung und Pflege des SEECODE Damast Butcher Knife

Das SEECODE Damast Butcher Knife bitte nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Hitzeunterschiede bei den Spülvorgängen können die Struktur des Stahls verändern. Weiter können Reinigungsmittel sehr aggressiv sein und den Stahl angreifen. Rost könnte z. B. eine Folge sein.

Nach der Benutzung immer nur mit der Hand in lauwarmem Wasser abwaschen, es kann dabei ein wenig Handspülmittel genutzt werden.

Dann sollte das Messer sofort sorgfältig abgetrocknet werden. Optimal ist es, das Messer regelmäßig mit etwas Speiseöl oder geruchs- und geschmacksneutralem

Haushalts-Öl einzureiben, das pflegt sowohl die Klinge als auch das Holz des Griffes.

Ein Tipp: Zur Aufbewahrung des Damast Messers sind Messerblöcke und Magnetleisten am besten geeignet. Bitte keine Leder-Messerscheiden nutzen. Beim Gerben des Leders werden Stoffe eingesetzt, die dem Stahl schaden können.

Schärfen des SEECODE Damast Butcher Knife

Auch das schärfste Messer kann bei häufiger Benutzung nach einiger Zeit abstumpfen und muss geschärft werden. Optimal hilft hier eine professionelle Messerschleiferei.

Das Messer kann aber auch mit einem – hochwertigen – Messerschleifer (mehrstufiger Messerschleifer, Abzieh-Wetzstein etc.) wieder geschärft werden. Durch die Härte des Damast-Stahls und die gebogene Form kann dieser Vorgang aber etwas aufwendiger als bei üblichen Küchenmessern sein.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit. Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Messers ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Instruction Manual

Thank you for purchasing our SEECODE Damascus Butcher Knife with which you have acquired an all-round talent for your kitchen. The knife is characterized by a particularly high quality, it is made of 73 layers of Japanese AUS-10 steel with a high-quality maple wood handle.

To ensure that you enjoy your product for a long time and can use it to the full, please read these operating instructions carefully before using the SEECODE Damascus Butcher Knife to avoid damage due to incorrect use. Please pay special attention to the safety information. If you give the SEECODE Damascus Butcher Knife to a third party, this instruction manual should also be handed over. Please keep the operating instructions for future reference.

Note: Our product is intended for adult use only. Please keep this product out of the reach of children for their safety.

Product features

- Damascus steel blade - Japanese AUS-10 steel
- 73 layers, core and 36 layers on each side
- Ergonomic handle made of high quality maple wood
- Produced by hand
- Total length 28.5 cm, blade 14.0 cm, handle 14.5 cm long, 2 cm wide
- Continuous tang - extension of the blade through the entire handle piece
- Special, user-friendly shape
- Round finger recess in the blade for a secure grip
- Eyelet on the handle for hanging up

Before first use:

Please remove the Damascus knife carefully from the box.

Keep the original packaging during the warranty or guarantee period of the knife so that the knife can be sent properly packaged in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee claim.
warranty claim.

Scope of delivery

- Damascus knife
- Operating instructions
- Care cloth

Check the contents for completeness and visible damage. Report any incomplete or damaged delivery to the supplier immediately.

Important safety instructions, please note

The SEECODE Damascus Butcher Knife must not be used or cleaned by children or physically or mentally weakened persons.

Do not use the Damascus Knife when under the influence of alcohol, sleeping pills or sedatives.

Always use the damask knife only as described in these instructions for use.

Use of the SEECODE Damascus Butcher Knife

The handmade SEECODE Damascus Butcher Knife is distinguished by its special shape.

Further also in the size, the balanced weight and the circular finger opening in the blade as well as the high quality materials of the blade and the handle.

The SEECODE Damascus Butcher Knife is a universal knife and fulfils a variety of tasks in the kitchen, from precise slicing and dicing to coarser tasks, e.g. cutting corn on the cob and separating gristle tissue on meat.

The knife is optimally balanced in terms of construction and weight and is best suited for filleting meat and fish but also for cutting vegetables and fruit.

The ergonomic handle, the blade shaped in a special way and the opening into which the index finger can be inserted when cutting give the Damascus knife the decisive power and precision. This means that hardly any pressure needs to be applied when cutting and the risk of slipping is minimized.

With the SEECODE Damascus Butcher Knife, classic cutting movements can be carried out, but due to the round blade shape, perfect cradling movements for chopping leeks or parsley, for example, can also be carried out.

The filigree tip is ideal for particularly precise cuts.

Cleaning and care of the SEECODE Damascus Butcher Knife

Do not put the SEECODE Damascus Butcher Knife in the dishwasher. Heat differences during the rinsing process can change the structure of the steel. Furthermore, cleaning agents can be very aggressive and attack the steel. Rust, for example, could be the result.

After use, always wash the knife only by hand in lukewarm water; a little hand dishwashing liquid can be used.

Then the knife should be carefully dried immediately. It is best to rub the knife regularly with a little cooking oil or odorless and tasteless household oil, which cares for both the blade and the wood of the handle.

A tip: Knife blocks and magnetic strips are best suited for storing the Damascus knife. Please do not use leather knife sheaths. When tanning the leather, substances are used that can damage the steel.

Sharpening the SEECODE Damascus Butcher Knife

Even the sharpest knife can dull after a while if used frequently and needs to be sharpened. A professional knife sharpener is the ideal solution.

However, the knife can also be re-sharpened with a high-quality knife sharpener (multi-stage knife sharpener, honing stone, etc.). However, due to the hardness of the Damascus steel and the curved shape, this process can be somewhat more time-consuming than with normal kitchen knives.

Guarantee/Warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase.

The territorial scope of the warranty protection is Europe-wide. The proof of purchase is valid as proof of this. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before dispatch. The guarantee is excluded in the following cases:

- if the knife is modified without our approval
- in the case of use other than that stated above
- in the event of damage caused by dropping

When making a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the detected defect in the product and enclose the original proof of purchase with the shipment. The seller reserves the right to remedy the defect before refunding the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established. The use of the legal rights of defect is free of charge.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, including excerpts, as well as the reproduction of illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with the locally applicable regulations.

Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir acheté notre couteau de boucher damassé SEECODE, un outil polyvalent pour votre cuisine. Le couteau se distingue par une qualité particulièrement élevée, il est fabriqué à partir de 73 couches d'acier japonais AUS-10 avec un manche en bois d'érable de haute qualité.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit et l'utiliser pleinement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le couteau de boucher damassé SEECODE afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise manipulation. Veuillez prêter une attention particulière aux informations relatives à la sécurité. Si vous confiez le couteau de boucher SEECODE Damas à un tiers, ce mode d'emploi doit également lui être remis. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Remarque : notre produit est exclusivement destiné à être utilisé par des adultes. Pour la sécurité des enfants, veuillez garder ce produit hors de leur portée.

Caractéristiques du produit

- Lame en acier damassé - acier japonais AUS-10
- 73 couches, noyau et 36 couches de chaque côté
- Manche ergonomique en bois d'érable précieux de haute qualité
- Produit à la main
- Longueur totale 28,5 cm, lame 14,0 cm, manche 14,5 cm de long, 2 cm de large
- Erl continu - prolongement de la lame sur toute la longueur du manche
- Forme particulière, facile à utiliser
- Découpe ronde pour les doigts dans la lame pour une prise en main sûre
- Œillet de suspension sur le manche

Avant la première utilisation :

Veuillez sortir avec précaution le couteau damassé de son carton.

Conservez l'emballage original pendant la période de garantie du couteau.

Le couteau doit être conservé dans son emballage d'origine afin de pouvoir l'envoyer correctement emballé en cas de recours en garantie. Les dommages de transport entraînent l'annulation de la garantie ou du droit de recours.

Contenu de la livraison

- Couteau damassé
- Mode d'emploi
- Chiffon d'entretien

Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'y a pas de dommages visibles. Signalez toute livraison incomplète ou endommagée est immédiatement signalé au fournisseur.

Consignes de sécurité importantes, à respecter

L'utilisation et le nettoyage du couteau de boucher damassé SEECODE ne doivent pas être effectués par des enfants ou des personnes physiquement ou mentalement affaiblies.

N'utilisez pas le couteau damassé si vous êtes sous l'influence de l'alcool, de somnifères ou de tranquillisants.

Toujours utiliser le couteau damassé conformément aux indications de ce mode d'emploi.

Utilisation du couteau de boucher damassé SEECODE

Le couteau de boucher damassé SEECODE, fabriqué à la main, se distingue par sa forme particulière.

Il se distingue également par sa taille, son poids équilibré et son ouverture circulaire pour les doigts dans la lame, ainsi que par les matériaux de haute qualité de la lame et du manche.

Le couteau de boucher damassé SEECODE est un couteau universel qui remplit une multitude de tâches dans la cuisine, depuis la découpe précise et le découpage en dés jusqu'aux tâches plus grossières, comme le découpage des épis de maïs et la séparation des tissus cartilagineux de la viande.

Le couteau est parfaitement équilibré en termes de structure et de poids et convient le mieux pour lever les filets de viande et de poisson, mais aussi pour couper les légumes et les fruits.

Le manche ergonomique, la forme particulière de la lame et l'ouverture dans laquelle l'index peut être inséré lors de la découpe confèrent au couteau damassé la force et la précision nécessaires. Ainsi, il n'est presque plus nécessaire d'exercer une pression lors de la découpe et le risque de dérapage est minimisé.

Le couteau de boucher damassé de SEECODE permet d'effectuer des mouvements de découpe classiques, mais la forme arrondie de la lame permet également d'effectuer des mouvements de hachage parfaits pour hacher des poireaux ou du persil, par exemple. La pointe filigrane convient parfaitement pour des coupes particulièrement précises.

Nettoyage et entretien du couteau de boucher damassé SEECODE

Ne pas mettre le couteau de boucher damassé au lave-vaisselle. Les différences de chaleur lors du lavage peuvent modifier la structure de l'acier. De plus, les produits de nettoyage peuvent être très agressifs et attaquer l'acier. La rouille pourrait par exemple en être la conséquence.

Après l'utilisation, toujours laver le couteau à la main dans de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle peut être utilisé.

Le couteau doit ensuite être immédiatement et soigneusement séché. L'idéal est d'enduire régulièrement le couteau d'un peu d'huile alimentaire ou d'une huile

de ménage inodore et insipide, qui entretient aussi bien la lame que le bois du manche.

Un conseil : les blocs à couteaux et les barres magnétiques sont les mieux adaptés pour ranger les couteaux damassés. N'utilisez pas d'étui à couteau en cuir.

Lors du tannage du cuir, on utilise des substances qui peuvent endommager l'acier.

Aiguisage du couteau de boucher damassé SEE-CODE

Même le couteau le plus affûté peut s'émousser au bout d'un certain temps en cas d'utilisation fréquente et doit être aiguisé. L'idéal est de faire appel à un affûteur de couteaux professionnel.

Le couteau peut également être aiguisé à l'aide d'un aiguiser de couteaux de haute qualité (aiguiser à plusieurs niveaux, pierre à aiguiser, etc.). En raison de la dureté de l'acier damassé et de la forme incurvée, cette opération peut toutefois être un peu plus laborieuse que pour les couteaux de cuisine habituels.

Garantie/garantie

La durée de la garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat.

La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe. La preuve d'achat fait office de justificatif. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification du couteau sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages dus à une chute

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage résistant au transport au point de vente où le produit a été acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale. Le vendeur se réserve le droit de réparer le produit avant de rembourser le prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la représentation des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables.

Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor de aanschaf van ons SEECODE Damast Slagersmes, een allround talent voor uw keuken. Het mes wordt gekenmerkt door een bijzonder hoge kwaliteit, het is gemaakt van 73 lagen Japans AUS-10 staal met een handvat van ahornhout van hoge kwaliteit. Om er zeker van te zijn dat u lang plezier beleeft aan uw product en het optimaal kunt gebruiken, verzoeken wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen voordat u het SEECODE Damascus Slagersmes in gebruik neemt, om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Let vooral op de veiligheidsinformatie. Indien u het SEECODE Damascus Slagersmes aan een derde geeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing mee te geven. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Opmerking: Ons product is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd dit product buiten het bereik van kinderen voor hun veiligheid.

Producteigenschappen

- Damascus stalen lemmet - Japans AUS-10 staal
- 73 lagen, kern en 36 lagen aan elke kant
- Ergonomische handgreep gemaakt van hoogwaardig esdoornhout
- Met de hand gemaakt
- Totale lengte 28,5 cm, lemmet 14,0 cm, handvat 14,5 cm lang, 2 cm breed
- Doorlopende tang - verlenging van het lemmet door het hele handvatdeel
- Speciale, gebruiksvriendelijke vorm
- Ronde vingeruitsparing in het lemmet voor een veilige grip
- Oogje aan het handvat om op te hangen

Voor het eerste gebruik:

Haal het Damascus mes voorzichtig uit de doos.

Bewaar de originele verpakking gedurende de garantie- of waarborgperiode van het mes, zodat het mes goed verpakt kan worden opgestuurd in geval van een garantie- of waarborgclaim. Transportschade maakt de garantie of aanspraak op garantie ongeldig. garantieclaim.

Omvang van de levering

- Damascus mes
- Gebruiksaanwijzing
- Onderhoudsdoek

Controleer de inhoud op volledigheid en zichtbare schade. Rapporteer elke onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan de leverancier.

Belangrijke veiligheidsinstructies, let op

Het SEECODE Damascus slagersmes mag niet worden gebruikt of gereinigd door kinderen of lichamelijk of geestelijk verzwakte personen.

Gebruik het Damascus Mes niet onder invloed van alcohol, slaap- of kalmeringsmiddelen.

Gebruik het damastmes altijd alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Gebruik van het SEECODE Damascus Slagersmes

Het handgemaakte SEECODE Damascus slagersmes onderscheidt zich door zijn bijzondere vorm. Verder ook in de grootte, het uitgebalanceerde gewicht en de cirkelvormige vingeropening in het lemmet, alsook in de hoogwaardige materialen van het lemmet en het heft.

Het SEECODE Damascus slagersmes is een universeel mes en vervult een veelvoud aan taken in de keuken, van nauwkeurig snijden en in blokjes snijden tot grovere taken, bijv. het snijden van maiskolven en het scheiden van kraakbeenweefsel op vlees.

Het mes is qua constructie en gewicht optimaal uitgebalanceerd en is het meest geschikt voor het fileren van vlees en vis, maar ook voor het snijden van groenten en fruit.

Het ergonomische heft, het speciaal gevormde lemmet en de opening waarin de wijsvinger kan worden gestoken bij het snijden, geven het Damascus mes de beslissende kracht en precisie. Dit betekent dat er nauwelijks druk hoeft te worden uitgeoefend bij het snijden en dat het risico van uitglijden tot een minimum wordt beperkt.

Met het SEECODE Damast Slagersmes kunnen klassieke snijbewegingen worden uitgevoerd, maar door de ronde lemmetvorm kunnen ook perfecte wiegbewegingen worden uitgevoerd om bijvoorbeeld prei of peterselie te hakken.

De filigraanpunt is ideaal voor bijzonder precieze sneden.

Reiniging en onderhoud van het SEECODE Damascus Slagersmes

Het SEECODE Damascus Slagersmes mag niet in de vaatwasmachine. Warmteverschillen tijdens het spoelproces kunnen de structuur van het staal veranderen. Bovendien kunnen reinigingsmiddelen zeer agressief zijn en het staal aantasten. Roest, bijvoorbeeld, zou het resultaat kunnen zijn.

Was het mes na gebruik altijd alleen met de hand in lauw water; een beetje handafwasmiddel kan worden gebruikt.

Daarna moet het mes onmiddellijk zorgvuldig worden gedroogd. Het beste is het mes regelmatig in te

wrijven met een beetje bakolie of reuk- en smaakloze huishoudolie, die zowel het lemmet als het hout van het heft verzorgt.

Een tip: messenblokken en magneetstrip zijn het meest geschikt voor het opbergen van het Damascus mes. Gelieve geen lederen mesmantels te gebruiken. Bij het looien van het leer worden stoffen gebruikt die het staal kunnen beschadigen.

Het slijpen van het SEECODE Damascus slagmes

Zelfs het scherpste mes kan bij veelvuldig gebruik na verloop van tijd bot worden en moet dan worden geslepen. Een professionele messenslijper is de ideale oplossing.

Het mes kan echter ook opnieuw worden geslepen met een messenslijper van hoge kwaliteit (meerfasige messenslijper, hoonsteen, enz.). Door de hardheid van het Damascusstaal en de gebogen vorm kan dit proces echter iets tijdrovender zijn dan bij gewone keukenmessen.

Garantie/Garantie

De garantieperiode bedraagt 24 maanden vanaf de datum van aankoop. Dit omvat een garantie van 6 maanden vanaf de datum van aankoop.

Het territoriale toepassingsgebied van de garantiebescherming is heel Europa. Het aankoopbewijs geldt als bewijs hiervan. Het product is vóór verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen:

- als het mes wordt gewijzigd zonder onze goedkeuring
- in geval van ander gebruik dan hierboven vermeld
- in geval van schade veroorzaakt door het laten vallen

Wanneer u aanspraak maakt op de garantie, dient u het volledige product in een transportveilige verpakking terug te sturen naar het verkooppunt waar het product is gekocht. Beschrijf het geconstateerde defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht voor om het defect te verhelpen alvorens de aankoopprijs terug te betalen. Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed, indien een gerechtvaardigde aanspraak op de wettelijke garantie/waarborg wordt vastgesteld. Het gebruik van de wettelijke rechten van gebrek is kosteloos.

Algemene informatie

Copyright

Dit document wordt beschermd door het auteursrecht. Vermenigvuldiging of herdruk, met inbegrip van uittreksels, alsmede reproductie van illustraties, zelfs in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan na schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Nota's over milieubescherming

De gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycleerd. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg in overeenstemming met de plaatselijk geldende voorschriften.

