

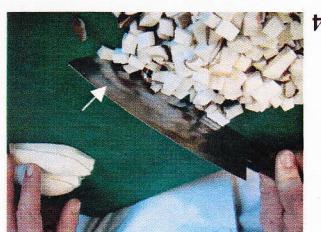


Das Schärfen

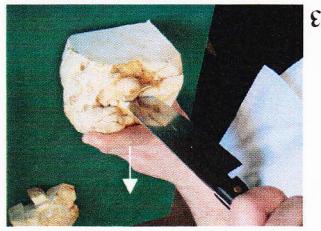
Schärfen Sie das Messer mit nur wenigen Stichen auf einem Wetzstahl. Schärfen Sie das Messer auf jedem Keramik-Wetzstahl oder einem Porzellan-Schärfstein. Es genügen 2 bis 3 Stiche auf jeder Seite, um es wieder scharf zu machen. Bitte keimesfalls die feine Schneidekante zu sehr abgetragen würde. Setzen Sie auch keine harscher darüberziehen, das wird die Klinge verzerrig stumpf machen. Die Keramik-Wetzstahl oder ein Porzellan-Schärfstein ist etwas oberhalb der Schneide auf jeder Seite, um es wieder scharf zu machen. Bitte keimesfalls die Keramik-Wetzstahl oder ein Porzellan-Schärfstein mit einem Wetzstahl geschlagen, die Keramik wird zerbrechen und das Messer beschädigt.



Der Griff ist handgefertigt aus hochwertigem Pfauenholz, von Meisterhand gefertigt, kein Massenprodukt. Dieses Messer gehört keinesfalls in die Spülmaschine oder längere Zeit ins Abwassersystem. Es wird dem Feinholz und der Klinge nachhaltig schaden.



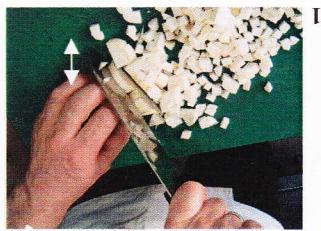
Wenn Sie geschnitten haben und das Schneidestiel vom Brett schließen wollen, benutzen Sie Schneidebreiter mit weicher Oberfläche, wie z.B. unsere Kirschholzbreiter oder die Soft-Manica. Weiche Kunstdose, Krischholz, Birken- oder Fichtenholz sind gut geeignet. Breiter aus Glas, Marmor, Bambus- oder Eukalyptusholz sind ebenfalls möglich. Bitte aufmerksam schneiden, damit die Klinge nicht beschädigt wird.



Wenn Sie geschnitten haben und das Schneidestiel vom Brett schließen wollen, benutzen Sie den Rücken des Messers. Möglichst nicht mit der Schneide wegstoßen. Die Überwegeung lässt die Klinge verzerrig stumpf werden. Wenn Sie geschnitten haben und das Schneidestiel vom Brett schließen wollen, benutzen Sie Schneidebreiter mit weicher Oberfläche, wie z.B. unsere Kirschholzbreiter oder die Soft-Manica. Weiche Kunstdose, Krischholz, Birken- oder Fichtenholz sind gut geeignet. Breiter aus Glas, Marmor, Bambus- oder Eukalyptusholz sind ebenfalls möglich. Bitte aufmerksam schneiden, damit die Klinge nicht beschädigt wird.



1. und 3. Machen Sie kleine Hölzer oder Dreheckenungen während des Schneidens, um die Klinge zu schonen. Wenn Sie dies zu oft machen, wird das Messer schneller stumpf.



2. Bitte beachten Sie folgende Hinweise zum richtigem Umgang mit Messer:

Harteste Härte HRC 60 mit im „Sollmger Dünnschiff“, geschliffenen Klingen: Diese Klinge besteht aus einem austenitischen Stahl mit ca. 1% Kohlenstoff. Dadurch erzielten wir bei Harten Härte HRC 60. Fein ausbalanciert geht das breite Klingengrundplatte mühelos durch Fleisch, Fisch oder Gemüse. Nur gittert es auch ein großes Universalküchenmesser aus Carbonstahl mit der Härte HRC 60. Fein ausbalanciert geht das breite Klingengrundplatte mühelos durch Gemüse, Fisch oder Fleisch.



Großes Universalküchenmesser, LIGNUM HRC 60“

