



KUECHENMESSER.DE

Japan-Direktimport seit 2007



Genießen Sie besseres Kochen mit

Gebrauchsanleitung für SR-85BK MAC Schleifstab

Bitte lesen Sie folgendes bevor Sie mit dem MAC Schleifstab arbeiten:

- Bitte achten Sie darauf, daß zwischen Messerschneide und Stab ein Winkel von ca. 10-15 Grad eingehalten wird. (s. Bild 1)
- Ziehen Sie die Schneide sanft und behutsam über den Stab. Es ist nicht notwendig dabei große Kraft einzusetzen oder rohe Gewalt auszuüben.
- Halten Sie den Schleifstab in Ihrer linken Hand und das Messer in der rechten Hand. Platzieren Sie die Messerschneide auf den Stab (s. Bild 2), denken Sie dabei an den Winkel von 10-15 Grad.
- Ziehen Sie die Messerklinge diagonal über den Stab bis Klinge und Stab sich an den Spitzen treffen (s. Bild 3). Sie stellen hierbei wieder den einseitigen Schliff her.
- Behalten Sie das Messer so in der Hand und wenden das Handgelenk, so daß die Schneide in der entgegen gesetzten Richtung ist. Position wie auf Bild Nr. 4. Beachten Sie wieder den Schleifwinkel von 10-15 Grad.
- Jetzt ziehen Sie die Klinge diagonal über den Stab und stoppen kurz vor dem Schleifstabgriff. (s. Bild 5). Der Stopper am Griff schützt Sie vor Verletzungen. Das Berühren mit der Klinge daran sollte man aber vermeiden.
- Etwa 4-5 Durchgänge mit der Klinge in jeder Richtung sollte zum Schärfen ausreichen. Wenn man nach etwas Übung den Dreh raus hat, sollte jeder Durchgang in 10-15 Sekunden erledigt sein.
- Reinigen Sie den Schleifstab nach Gebrauch. Mit normalem mildem Spülmittel abwaschen reicht aus. Bitte tauchen Sie den Holzgriff nicht in Wasser.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schneiden und Kochen!

kuechenmesser.de - Ihr fachkundiger Messershop seit 2007 -

- **Exklusiv Importeur für MAC Messer in Deutschland -**

Blanken Küchenmesser & mehr Import Ltd., Zevener Str. 18a, 27442 Gnarrenburg, Deutschland
Email: shop@kuechenmesser.de

Hersteller: MAC Corporation, 2-25, Ebisujima-Cho, Sakaiku, Sakai, Osaka, 590-0985 Japan
Email: info@mactheknife.co.jp