



**KUECHENMESSER.DE**

Japan-Direktimport seit 2007

## **SUPER STONE BARRIER Kochmesser Gebrauchshinweise**

Bitte lesen Sie folgendes bevor Sie mit den KASUMI Messern arbeiten:

### *Pflegehinweise:*

- Bitte spülen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser ab und trocknen es gründlich und vorsichtig mit einem weichen Tuch.
- Nach jedem Gebrauch sollten Sie Ihr Messer mit der Hand abwaschen und gleich gut abtrocknen. Bitte tun Sie es nicht in den Geschirrspüler, auch nicht in der Spüle liegen lassen!
- Wir empfehlen Ihnen regelmäßiges Schärfen mit einem kombinierten Schleifstein, keramischen Schleifstab oder Keramik Handschärfer.
- Bitte benutzen Sie keinen Wetzstahl!

### *Verwendung und Aufbewahrung:*

Aufbrechen, Biegen oder Drehen Sie die Klinge nicht. Sie ist auch nicht zum Aufhebeln von Gegenständen geeignet. Lassen Sie die Messer nicht fallen oder werfen Sie damit. Vermeiden Sie extreme Hitze oder Kälte. Diese Aktionen können Klinge oder Griff spalten, zerbrechen oder verformen.

Benutzen Sie das Messer nicht zum Hacken von Knochen, gefrorenen Lebensmitteln oder ähnlich harten Gegenständen!

Bitte schneiden Sie auf Holz- oder Kunststoffbrettern, nicht auf Glas oder Marmor das macht die Klinge stumpf.

Ihre Kasumi Messer sind extrem scharf und können ernsthafte Verletzungen verursachen. Bitte arbeiten Sie mit äußerster Vorsicht! Bewahren Sie die Messer immer sicher und trocken auf, am besten in einem dafür passenden Messerblock – nicht in der Schublade. Die Klingen sollten keinen Kontakt miteinander oder anderen Metallen bekommen. Halten Sie die Messer fern von kleinen Kindern. Erklären Sie älteren Kindern die Messer und Schnitttechniken genau, um Verletzungen zu vermeiden.

### *Schleifhinweise:*

1. Tauchen Sie den Schleifstein in Wasser bis er sich ganz vollgesogen hat, etwa 5-10 Minuten.
2. Halten Sie das Messer fest in der Hand. Starten Sie mit der mittleren Körnung des Steines und ziehen Sie die Klinge hinten nach vorne in einem Winkel von 10-20 Grad. Am besten ist es mit der äußeren Kante anzufangen, dann die mittlere und den unteren Teil. Der untere Teil ist am wichtigsten.
3. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Klingenseite.
4. Ziehen Sie beide Klingenseiten gegen die feine Körnung des Steins um fein nachzuschleifen.
5. Nach dem Schleifen sollte das Messer per Hand abgewaschen und ganz getrocknet werden

Bei richtiger Pflege und Verwendung werden Sie sehr lange Freude an Ihrem Kasumi Messer haben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schneiden und Kochen!

**Fachhandel: [www.kuechenmesser.de](http://www.kuechenmesser.de) – Ihr fachkundiger Messershop seit 2007 –  
Blanken Küchenmesser & mehr Import Ltd., Zevener Str. 18a, 27442 Gnarrenburg, Deutschland email:  
[shop@kuechenmesser.de](mailto:shop@kuechenmesser.de)**

Importeur: HAIKU CUTLERY INTERNATIONAL  
KASUMI FRANCE, SUISSE, LUX, GERMANY, AUSTRIA  
CHROMA FRANCE, SUISSE, LUX.  
Rue Rohan, F- 67790 STEINBOURG, email: [meilleur@couteau.info](mailto:meilleur@couteau.info)

Hersteller: Sumikama Cutlery MFG. Co Ltd., 383-1 Hidase Seki City, Gifu Pref, Japan 501-3911 email:  
[info@sumikama.co.jp](mailto:info@sumikama.co.jp)