SCHULTE-UFER®

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 705

Messer

Knives

11.2019

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochwertiges Messer der Marke Schulte-Ufer entschieden.

Dieses Messer wurde mit höchstem Qualitätsanspruch, viel Liebe zum Detail und ausgesuchten Materialien gefertigt. Um lange Freude daran zu haben, sollten Sie stets auf korrekten Umgang und die richtige Pflege achten.

Bitte lesen Sie deshalb diese Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle evtl. vorhandenen Aufkleber und Etiketten. Anschließend das Messer gründlich mit heißem Wasser und einem handelsüblichem Spülmittel, einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste spülen und anschließend gut abtrocknen. Wir empfehlen Reinigung von Hand.

Nach jedem Gebrauch

Ein benutztes Messer nie längere Zeit ungereinigt lassen. Spülen Sie es möglichst direkt nach Gebrauch, oder entfernen Sie zumindest grobe Lebensmittel-/Speisereste unter fließendem Wasser, um zu vermeiden, dass diese antrocknen oder Speisesäuren/sonstige Rückstände zu Fleckenbildung führen oder das Material angreifen. Wir empfehlen Reinigung von Hand.

Darüber hinaus empfiehlt es sich, das Messer nicht einzuweichen oder feucht liegen zu lassen.

Sollten sich einmal hartnäckigere Flecken an der Messerklinge gebildet haben, ist die Reinigung mithilfe eines weichen Tuches und eines handelsüblichen Edelstahlpflegemittels ausreichend.

Besitzt Ihr Messer einen Holzgriff, diesen nach dem Spülen mit etwas Oliven- oder einem anderen Pflanzenöl einreiben. So bleibt er länger schön.

Schärfen • Schneideoberflächen

Messer mit Edelstahlklingen ohne Wellenschliff können mit einem Wetzstahl geschärft werden. Da nur scharfe Messer sicher und einfach in der Anwendung sind, empfehlen wir, sie regelmäßig zu schärfen.

Messer mit Edelstahlklingen und Wellenschliff sollten prinzipiell nur von professionellen Messerschleifern geschärft werden.

Es sollten nur Schneideoberflächen aus Holz oder Kunststoff eingesetzt werden. Harte Oberflächen wie Stein, Keramik, Metall oder Glas machen die Klinge schneller stumpf.

Sicherheitshinweise

Nicht für Personen unter 18 Jahren geeignet.

Messer sollten immer an einem sicheren Ort aufbewahrt werden. Aus Sicherheitsgründen niemals lose in einer Schublade ablegen. So vermeiden Sie Beschädigungen an der Klinge und mögliche Schnittverletzungen.

Messer sind scharfe Küchenwerkzeuge. Unsachgemäßer oder unvorsichtiger Gebrauch kann zu schmerzhaften Schnittverletzungen führen.

Messer sollten immer sichtbar sein. Bedecken Sie sie nicht mit Geschirrtüchern o. ä. Lassen Sie sie nicht im Spülwasser liegen.

Versuchen Sie nicht, ein zu Boden fallendes Messer aufzufangen.

Testen Sie niemals die Messerschärfe, indem Sie mit dem Finger über die Klinge fahren.

Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines Messers lassen.

Verwenden Sie kein beschädigtes Messer. Es besteht Verletzungsgefahr.

Es dürfen keine Änderungen am Messer vorgenommen werden.

Das Messer ist für den privaten Gebrauch vorgesehen. Benutzen Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.

Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Sollte es innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Messer bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an Ihren Händler zurück, oder Sie schicken das Produkt gut verpackt mit einem kurzen Begleitschreiben, das den Mangel beschreibt, direkt an:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 2933.9810
Fax: +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind natürlicher Verschleiß und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z. B. unsachgemäße Reinigung, Verfärbung, Kratzer, Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren.

Stand: 11.2019

Dear customer,

You have purchased a high-quality knife from the Schulte-Ufer brand..

This knife has been manufactured to the highest quality standards, with great attention to detail and using selected materials. In order to ensure that you can continue to enjoy the product for a long time, you should always pay attention to its proper handling and appropriate care.

So, please read these instructions through carefully and retain them for future reference.

Before first use

Remove any labels or stickers. Then wash the knife thoroughly using hot water and a commercially available detergent, a soft cloth, a sponge or a soft brush, and dry well. We recommend washing by hand.

After every use

Never leave a used knife unwashed for longer periods of time. Wash it as soon after use as possible or at least remove the rough food remains under running water to avoid these drying on the cutlery or allowing food acids/other residues to form stains or corrode the material. We recommend washing by hand.

In addition, it is recommended that you do not soak the knife or leave it wet.

If more stubborn stains have built up on the blade of the knife, cleaning with a soft cloth and a commercially available stainless steel cleaning agent is sufficient.

If your pan has a wooden handle, rub the handle with little olive oil or other vegetable oil after washing it. This will keep it looking beautiful for longer.

Sharpening • Cutting surfaces

Knives with stainless steel blades without a serrated edge can be sharpened using a sharpening steel. Since only sharp knives are safe and easy to use, we recommend that you sharpen your knives regularly.

Knives with stainless steel blades and serrated edges should generally only be sharpened by professional knife grinders.

Only wooden or plastic cutting surfaces should be used. Hard surfaces such as stone, ceramic, metal or glass will blunt the blade more quickly.

Safety notes

Not for use by persons under the age of 18.

Knives should always be stored in a secure place. For safety reasons, never leave them loose in a drawer. This way, you'll avoid damage to the blade and potential injuries.

Knives are sharp kitchen tools. Improper or careless use can lead to painful cut injuries.

Knives should always be visible. Do not cover them with drying cloths or similar. Do not leave them lying in the dishwasher.

Never try to catch a falling knife.

Never test the sharpness of a knife by running your finger along the blade.

Never leave children unattended near a knife.

Do not use a damaged knife. This constitutes a risk of injury.

The knife must not be modified in any way.

The knife is intended for domestic use only. Use it only for this intended purpose.

Warranty

The statutory regulations apply.

If any complaints arise within the statutory warranty period, please return the knife to your retailer together with the receipt of purchase or send the product well-packaged with a short accompanying letter describing the defect directly to:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Phone: +49 (0) 2933.9810
Fax: +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

Excluded from the warranty are natural wear and tear and damage caused by improper use, e. g. discolouration, scratches, impact damage, and improper cleaning. Also excluded are purely cosmetic signs of use.

Status: 11.2019

SCHULTE-UFER®