

GEBRAUCHSANLEITUNG

COOLINATO PROFI KÜCHENMESSER

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Coolinato Messer entschieden haben.

Um Sicherheit und Langlebigkeit zu gewähren, wurden die Produkte in sämtlichen Produktionsphasen strengen Tests unterzogen. Die Herstellung unterliegt hohen Standards und nur die besten Materialien werden dazu verwendet.

Bei guter Pflege haben Sie jahrelang Freude an Ihren Produkten. Bitte lesen die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen auf, sie geben Auskunft zum richtigen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Coolinato Produktes.

Spezielle Eigenschaften

- Rostfreier, japanischer Klingens Stahl 420J2
- Aufwendig verarbeitete Klinge: geschmiedet, eisgehärtet, geschliffen
- Besondere Schärfe und Schnittfestigkeit
- Nicht spülmaschinengeeignet, bitte von Hand spülen
- Praktische, schonende Aufbewahrung durch den passenden Klingenschutz

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seifenlauge. Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Benutzen Sie Ihre Produkte ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln. Beachten Sie die angegebenen Gebrauchs- und Pflegeanleitungen.

Schneidunterlage

Verwenden Sie zum Schneiden am besten ein Holz- oder Kunststoffbrett. Bitte schneiden Sie niemals auf einem Teller, auf Metall oder Stein! Auf harten Unterlagen, wie beispielsweise Marmor, Granit oder Glas, werden die Schneiden sehr schnell stumpf. Diese Materialien werden zwar vielfach aus hygienischen Gründen als Schneidunterlage verwendet, schleifen die Messer jedoch auf unerwünschte Weise ab.

Aufbewahren

Bewahren Sie Ihre Messer stets sicher und nur an trockenen Orten auf. Für die Aufbewahrung in der Schublade dient der mitgelieferte Klingenschutz.

INSTRUCTIONS FOR USE

COOLINATO PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

Dear customer,

thank you for choosing our Coolinato kitchen knives.

In order to safety and longevity, the products have been subjected to stringent production phases. The production is subject to high standards and only the best materials are used.

With good care, you can enjoy your products for years to come. Please read the following instructions before first use and keep them for future reference. It is information on the correct use and care of your new Coolinato product.

Special features

- Stainless, Japanese 420J2 blade steel
- Elaborately crafted blade: forged, ice-hardened, ground
- Particularly sharp and cut-resistant
- Not dishwasher-safe, please wash by hand
- Practical, gentle storage thanks to the matching blade guard

Before first use

Please clean the product with warm water and mild soapy water before first use. The product is not dishwasher safe.

General safety instructions

Only use your products for the preparation of food. Observe the specified instructions for use and care.

Cutting board

It is best to use a wooden or plastic board for cutting. Please never cut on a plate, metal or stone! Hard surfaces such as marble, granite or glass will dull the cutting edges very quickly. Although these materials are often used as cutting surfaces for hygienic reasons, they abrade the knives in an undesirable way.

Storage

Always store your knives safely and only in dry places. The blade protector supplied can be used for storage in the drawer.