



berndorf
LUZERN



HANAMAKI

Damastmesser

HANAMAKI

gefertigt aus 67-mal
gefaltetem japanischen
Damaszener-Stahl.

Gebrauch

Benutzen Sie Ihr Messer
bitte nur zum Schneiden.
Schneiden Sie niemals
auf harten Unterlagen
wie Metall, Glas oder
Porzellan.

Pflege

Damaszener-Stahl besteht
aus einer Kombination von
extrem hartem Kohlenstoff-
stahl. Er ist unübertroffen
an Schärfe, Schneidleis-
tung und Schneidhaltigkeit.
Doch verlangt er auch
eine gewisse Pflege, da er
nicht rostfrei ist. Reinigen
Sie das Messer bitte per
Hand mit warmen Wasser
und trocknen Sie es sofort
danach mit einem Tuch
ab. Geben Sie nach dem
Reinigen ein paar Tropfen
Kamelienöl oder ähnliches,
säurefreies Öl auf einen
Lappen und reiben Sie so-
wohl die Klinge als auch
den Griff kurz damit ein.
Das Messer keinesfalls in
die Spülmaschine oder ins
Spülwasser geben.

Nachschärfen

Schärfen Sie Ihr Messer von
Hand mit einem Abzieh-
stein und ein paar Tropfen
Wasser oder Öl. Niemals an
schnell rotierenden Schleif-
geräten schleifen.

Couteau Damas

HANAMAKI

Fabriqu  en
acier Damas japonais
pli  67 fois.

Utilisation

Utilisez uniquement votre couteau pour découper. N'effectuez pas de d coupe sur des supports durs tels que du métal, du verre ou de la porcelaine.

Entretien

L'acier Damas est composé d'un assemblage d'aciers carbones extrêmement durs. Son tranchant, sa capacité de coupe et sa résistance restent inégalés. Il nécessite cependant un minimum d'entretien car il n'est pas inoxydable. Nettoyez le couteau   la main avec de l'eau chaude et séchez-le tout de suite   l'aide d'un chiffon. Après le nettoyage, déposez quelques gouttes d'huile de cam lia ou d'une autre huile similaire sans acide sur un chiffon et frottez-en la lame ainsi que le manche. Ne mettez pas le couteau au lave-vaisselle ou dans l'eau de vaisselle.

R aff tage

Aff tez votre couteau   la main   l'aide d'une pierre   aiguiser et quelques gouttes d'eau ou d'huile. N'utilisez pas d'appareils de meulage   rotation rapide.



 **berndorf**
LUZERN

www.berndorf.ch