

24192

P439

LAGUIOLE MESSER (X2)



Die Messerklinge ist scharf. Beim Herausziehen und Einklappen letzterer ist daher äußerste Vorsicht geboten. Achten Sie darauf, dass sie niemals mit Ihren Fingern in Berührung kommt. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Das Stahlmesser von Laguiole muss ordnungsgemäß gewartet und gereinigt werden, um dauerhaft eine gute Leistung zu gewährleisten.

WARTUNG

Um die Bildung von Rost zu verhindern, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Reinigen Sie das Messer sofort nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch.
- Ölen Sie die Stahlklinge einmal im Jahr. Sie müssen sie nicht zuerst schärfen, aber das ergibt einen schönen Glanz auf der Klinge.
- Wischen und trocknen Sie die Metallteile des Messers sofort nach jedem Kontakt mit Wasser. Der Stahl sollte nicht mit Wasser in Kontakt bleiben, weil eine übermäßige Einwirkung von Wasser oder Feuchtigkeit bei jedem Metall zur Bildung von Oxidation auf Metallteilen führen kann.
- Wenn die Klinge oxidiert, mit feinem Sandpapier abschmirlen und mit Öl überziehen.

Polieren der Klinge

- Es wird empfohlen, die Stahlklinge alle drei Monate mit einem weichen Tuch zu polieren. Wenn Sie es häufig verwenden, sollten Sie es allerdings öfter machen.

Kleiner Tipp: Polieren Sie die Stahlklinge mit etwas Zahnpasta und einem Scheuerschwamm, um einen seidenmatten Glanz zu erhalten. Sie können den

Scheuerschwamm für einen matten Glanz auch alleine verwenden.

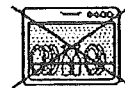


Verwenden Sie kein Poliertuch auf der Klinge, wenn sie geölt ist!

SCHÄRFEN DES MESSERS

Schärfen Sie das Messer, wenn es stumpf ist. Verwenden Sie einen Schleifstein von guter Qualität. Halten Sie das Messer in einem 20-Grad-Winkel und schieben Sie die Klinge aus dem Griff an der Spitze. Verfahren Sie ebenso auf der anderen Seite. Polieren Sie die Klinge nach dem Schärfen mit einem weichen Tuch.

Achtung: nicht in der Spülmaschine reinigen.



Vermarktung durch EUROTUPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD - Deutschland



Het mes is scherp. Ga er met zorg mee om elke keer wanneer u het opent of sluit. Zorg ervoor dat u uw vingers niet op het lemmet plaatst. Buiten bereik van kinderen houden.

Het stalen Laguiole dient goed onderhoud en reiniging te ontvangen om te zorgen voor goed gebruik wanneer nodig.

ONDERHOUD

Om oxidatie te voorkomen, volg deze stappen:

- Veeg uw mes onmiddellijk af na elk gebruik met een droge doek.
- Olie het stalen lemmet eenmaal per jaar in. U hoeft het mes niet meteen te scherp te maken maar dit geeft een mooie glans aan het lemmet.
- Veeg en droog de metalen delen van het mes onmiddellijk na elk contact met water. Het staal mag niet blijven in contact met water omdat, als elk metaal, overmatige blootstelling aan water of vocht kan leiden tot de vorming van oxidatie van metalen onderdelen.
- Als het lemmet is geoxideerd, schuur het dan met fijn schuurpapier en breng een laag olie aan.

Polijsen van het mes

- Het is aanbevolen om het stalen mes om de drie maanden te polijsten met een zachte doek. Echter, als u het regelmatig gebruikt, moet u het vaker doen.

Kleine tip: Polijst het stalen mes met wat tandpasta en een schuurspons om een satijnen afwerking te verkrijgen. U kunt ook alleen de schuurspons gebruiken voor een halve gepolijst afwerking.

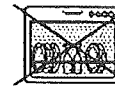


Gebruik geen polijst doek op een lemmet wanneer deze is geolied!

SCHERPEN VAN HET MES

Het scherp maken van het mes als het bot is. Gebruik een slijpsteen van goede kwaliteit. Houd het mes onder een hoek van 20 graden en schuif het blad zachtjes van het handvat tot aan het uiteinde. Herhaal het proces aan de andere kant. Polijst het mes na verscherping met een zachte doek.

Let op: plaats het niet in de vaatwasser.



Op de markt gebracht door EUROTOPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD – Duitsland



La lame est aiguisée. Manipulez-la avec précaution à chaque ouverture ou fermeture de celle-ci. Faire attention à ne pas mettre vos doigts sur la lame. Ne pas laisser à la portée des enfants.

Le couteau en acier laguiole nécessite un entretien et un nettoyage appropriés afin de garantir de bonnes performances dans le temps.

ENTRETIEN

Pour prévenir la formation d'oxydation, procédez comme suit:

- Essuyez immédiatement votre couteau après chaque utilisation avec un chiffon sec.
- Huilez la lame en acier une fois par an. Vous n'êtes pas obligé de l'affûter au préalable mais ceci confère un bel éclat à la lame.
- Essuyez et séchez immédiatement les parties métalliques du couteau suite à tout contact avec l'eau. L'acier ne doit pas rester en contact avec l'eau car, comme n'importe quel métal, une exposition excessive à l'eau ou à l'humidité peut entraîner la formation d'oxydation des parties métalliques.
- Si la lame est oxydée, poncez-la avec du papier de verre fin et enduisez-la d'huile.

Polissage de la lame

- Il est conseillé de polir la lame en acier avec un chiffon doux tous les trois mois. Toutefois si vous l'utilisez fréquemment, veillez à le faire plus souvent.

Petite astuce : Polissez la lame en acier avec un peu de dentifrice et un tampon à récurer pour une finition satinée. Vous pouvez aussi utiliser le tampon à récurer seul pour une finition semi-polie.



N'utilisez pas de chiffon de polissage sur la lame lorsqu'elle est huilée !

AFFÛTAGE DU COUTEAU

Affûtez la lame lorsqu'elle est émoussée. Utilisez une pierre à aiguiser de bonne qualité. Tenez le couteau à un angle de 20 degrés et faites glisser délicatement la lame de la poignée vers la pointe. Répétez l'opération de l'autre côté. Polissez la lame après l'affûtage avec un chiffon doux.

Attention : ne pas mettre au lave-vaisselle.





The blade is sharp. Handle with care each time you open it or close it. Be sure not to place your fingers on the blade. Keep out of reach of children.

The steel Laguiole knife requires proper maintenance and cleaning to ensure good performance in time.

MAINTENANCE

To prevent the formation of oxidation, follow these steps:

- Wipe your knife immediately after each use with a dry cloth.
- Oil steel blade once a year. You do not have to sharpen it first but this gives a nice shine to the blade.
- Wipe and dry the metal parts of the knife immediately after any contact with water. The steel should not remain in contact with water because, as any metal, excessive exposure to water or moisture may cause the formation of oxidation of metal parts.
- If the blade is oxidized, sand it with fine sandpaper and coat it with oil.

Polishing the blade

- It is recommended to polish the steel blade with a soft cloth every three months. However, if you use it frequently, be sure to do it more often.

Small tip: Polish the steel blade with some toothpaste and a scouring pad to obtain a satin finish. You can also use the scouring pad alone for a semi polished finish.



Do not use a polishing cloth on the blade when oiled!

SHARPENING THE KNIFE

Sharpen the knife when blunt. Use a whetstone of good quality. Hold the knife at a 20 degree angle and gently slide the blade from the handle to the tip. Repeat the process on the other side. Polish the blade after sharpening with a soft cloth.

Caution: do not put in dishwasher.

