

25A06

**P447 STAHL DAMASKUS TASCHENMESSER/ STALEN DAMASCUS ZAKMES /
COUPEAU DE POCHE DAMAS/ STEEL DAMASCUS KNIFE**

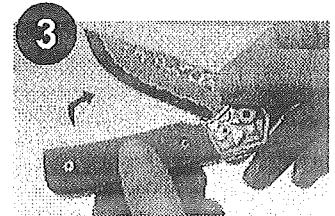
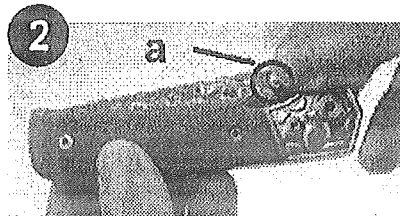
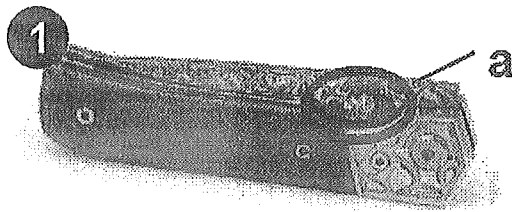
Die Messerklinge ist scharf. Beim Herausziehen und Einklappen letzterer ist daher äußerste Vorsicht geboten. Achten Sie darauf, dass sie niemals mit Ihren Fingern in Berührung kommt.

Het mesblad is scherp. Ga er met zorg mee om iedere keer dat u het open of sluit. Zorg ervoor dat u de vingers niet op het mesblad plaatst.

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

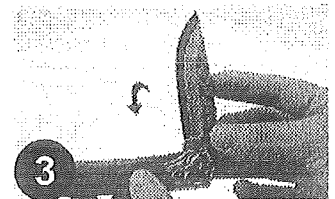
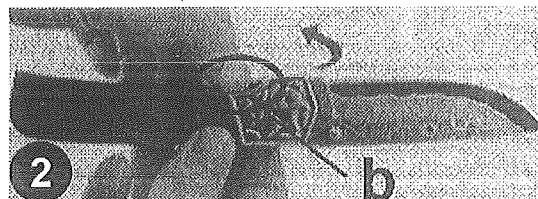
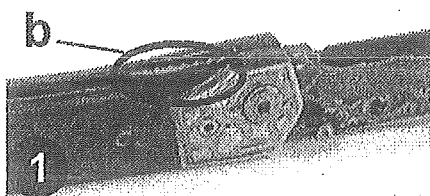
The blade is sharp. Handle with care each time you open it or close it. Be sure not to place your fingers on the blade.

**1. WIE LÄSST SICH DAS MESSER ÖFFNEN/ HOE U OPEN DE HET MES/
COMMENT OUVRIR LE COUPEAU/ HOW TO OPEN THE KNIFE?**



Verwenden Sie die Daumenöffner (a) zum Öffnen/ Gebruik de duim (a) om te openen/ Utilisez le goujon de pouce (a) pour ouvrir le couteau/ Use the thumb stud (a) for opening

**2. WIE LÄSST SICH DAS MESSER SCHLIESSEN?/ HOE U SLUIT DE HET MES/
COMMENT FERMER LE COUPEAU/ HOW TO CLOSE THE KNIFE?**



Drücken Sie die Klingensperre (b) zum Schließen/ Druk op de lijn slot (b) om dicht te doen/ Appuyer sur le bouton de verrouillage (b) pour fermer le couteau/ Press the liner lock (b) for closing

PFLEGE UND WARTUNG

Hinsichtlich der Wartung, ist es unerlässlich, das Damaskusmesser nicht lang in Ledertaschen oder -hüllen aufzubewahren, da Leder Wasser absorbiert und Rostbildung auf dem Messer verursacht.

Um Rostbildung zu verhindern, gehen Sie bitte auf diese Weise vor:

- Wischen Sie immer Ihr Messer sofort nach jedem Gebrauch (mit einem trockenen Tuch) ab und reiben Sie es mit Wachs oder Öl ein (Pflanzenöl oder Vaseline).
- Ölen Sie eine Damaskusstahl-Klinge einmal im Jahr. Sie brauchen sie nicht vorab zu schärfen, aber damit wird dem Blatt eine reicher Glanz verliehen.
- Trocknen Sie den Damaskusstahl unverzüglich, nachdem er nass wird. Lassen Sie kein überschüssiges Wasser auf dem Stahl, da, genau wie bei jedem anderen Metall, übermäßige Wasser oder Feuchtigkeitsexposition zu Rost führen kann.
- Wenn die Klinge verrostet, verwenden Sie ein abgenutztes Schleifpapier (600 Körner) und reiben es dann mit Öl ein.

Polieren Sie Ihr Messer

Polieren Sie den Damaskusstahl regelmäßig mit einem Poliertuch einmal alle drei Monate oder öfter, wenn Sie es oft verwenden.

Verwenden Sie keine Poliertuch, um die Klinge zu polieren, wenn Öl darauf ist!

SCHÄRFEN DES MESSERS

Schärfen Sie die Klingen, wenn sie stumpf werden. Verwenden Sie einen gute Schleifstein und Öl für die besten Ergebnisse, und polieren Sie die Klinge nach dem Schleifen mit einem weichen Handtuch. Wenn Sie die Klinge schärfen müssen, verwenden Sie einen Keramikstab. Halten Sie das Messer bei 20 Grad, und ziehen Sie behutsam das Messer vom Griffende bis zur Spitze. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Voor het onderhoud is het van het grootste belang dat de Damascus-messen niet in lederen houders of kokers bewaard worden, aangezien leder water absorbeert en roestvorming op het mes veroorzaakt.

Om roestvorming te voorkomen, gaat u als volgt tewerk:

- Maak uw mes altijd na elk gebruik onmiddellijk schoon (met een droge doek) en breng olie of was aan (plantaardige olie of vaseline).
- Strijk een lemmet van Damascus-staal eenmaal per jaar in met olie. U hoeft het vooraf niet te slijpen, maar als u dat wel doet, krijgt het lemmet een rijke glans.
- Droog Damascus-staal onmiddellijk af nadat het nat geworden is. Laat geen overtollig water achter op het staal, omdat water of vocht net als bij elk ander metaal roest kan veroorzaken.
- Als het lemmet geroest is, gebruikt u versleten schuurpapier (korrel 600) en wrijft u het achteraf in met olie.

Oppoetsen van uw mes

Poets Damascus-staal regelmatig op met een poetsdoek, om de drie maanden of vaker als u het veel gebruikt.

Gebruik geen oppoetsdoekje om het lemmet te poetsen wanneer er olie op het lemmet zit!

UW MES SLIJPEN

Slijp de lemmetten als ze bot worden. Voor de beste resultaten gebruikt u een goede slijpsteen en olie, en poetst u het blad na het slijpen op met een zachte doek. Als u het lemmet moet slijpen, gebruikt u een keramische staaf. Hou het mes in een hoek van 20 graden en trek het lemmet voorzichtig van het handvat naar de punt. Herhaal dit voor de andere kant.

ENTRETIEN

Pour une bonne conservation, il est important de ne pas ranger les couteaux en acier damassé dans des étuis ou des fourreaux en cuir car le cuir absorbe l'humidité et peut entraîner la formation d'oxydation.

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

- Essuyez immédiatement votre couteau après chaque utilisation (avec un chiffon sec) et appliquez de l'huile ou de la cire (huile végétale ou vaseline).
- Huilez la lame en acier damassé 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 s'il est exposé à 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, éliminez celle-ci avec du papier de verre fin (grain de 600) et enduisez la lame d'huile.

Polissage de la lame

Polissez la lame en acier damassé avec un chiffon tous les trois mois ou plus souvent si vous l'utilisez fréquemment.

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 et lubrifiez pour obtenir de meilleurs résultats. Polissez la lame après l'affûtage avec un chiffon doux. Si vous devez affûter la lame, utilisez une tige en céramique. 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.

CARE AND MAINTENANCE

As for maintenance, it is imperative not to store Damascus knives inside leather cases or sheaths for long as leather absorbs water and cause rust formation on the knife.

In order to prevent rust formation, please proceed this way:

- Always wipe off your knife promptly after each use (with dry cloth) and apply oil or wax (Vegetable oil or Vaseline).
- Oil a Damascus steel blade once a year. You do not need to sharpen it beforehand, but doing so will give the blade a rich luster.

- Dry Damascus steel promptly after it gets wet. Do not leave excess water on the steel because, just like with any other metal, excessive water or moisture exposure can lead to rust.
- If the blade is rusted, use a worn sand paper (600 grits) and then use oil.

Polishing your knife

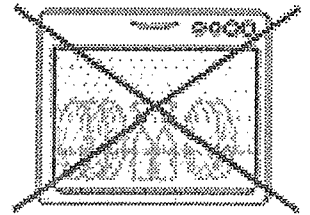
Polish Damascus steel regularly with a polishing cloth once every three months or more often if you use it often.

Do not use a polishing cloth to polish the blade when oil is on it!

SHARPENING YOUR KNIFE

Sharpen blades if they become dull. Use a good sharpening stone and oil for the best results, and polish the blade after sharpening with a soft towel. If you need to sharpen the blade, use ceramic rod. Hold the knife at 20 degree and gently draw the blade from the handle end to the tip. Repeat on the other side.

Attention: This product is not dishwasher safe. / **Attention :** ne pas mettre au lave-vaisselle. / **Opgelet:** dit product mag niet in de vaatwasmachine geplaatst worden. / **Achtung:** Dieses Produkt ist nicht spülmaschinenfest.



**Marketed by / Commercialisé par / Op de markt gebracht door / Vertrieb
durch EUROTIPS VERSAND GMBH D-40764 LANGENFELD
DEUTSCHLAND**

**Made in PRC / Fabriqué en RPC / Gemaakt in de VRC /Hergesteldt in der
VR China**