

TIPS UND PFLEGEHINWEISE FÜR SKNIFE STEAK- UND KÄSEMESSER

Hochwertige Messer benötigen eine gewisse Pflege, damit Sie an den Messern und der Schärfe dauerhaft Freude haben. Die sknife Steak- und Käsemesser – aus Chirurgenstahl 1.4123 geschmiedet – haben eine hohe Korrosionsbeständigkeit und Härte von 58 HRC. Die Griffschalen sind aus stabilisiertem Holz. Die Klebung ist temperaturbeständig. Die Messer haben die Gastronomietauglichkeit bestanden, aber dennoch empfehlen wir – damit die Holzstruktur dauerhaft schön bleibt – die Messer nicht in die Spülmaschine zu legen, sondern nur kurz von Hand abzuwaschen. Tip: die Messer am besten in der Original-Holzbox aufbewahren. Aufgrund der fließenden Form empfehlen wir die sknife Steak- und Käsemesser mit dem Keramik Schleifstab zu schleifen.

ASTUCES ET CONSEILS DE SOINS DES COUTEAUX À STEAK ET FROMAGE SKNIFE

Un couteau de haute qualité nécessite un certain entretien afin que vous puissiez le garder tranchant durable. Les couteaux à steak et fromage sknife – forgés en acier chirurgical 1.4123 – ont une haute résistance à la corrosion ainsi qu'une dureté de 58 HRC. Les poignées sont en bois stabilisé. Le collage résiste aux différentes températures. Les couteaux sont absolument appropriés à la gastronomie, mais néanmoins nous conseillons – afin que la structure du bois reste durablement belle – de ne pas mettre les couteaux dans le lave-vaisselle, mais de simplement les laver à la main. Conseil: toujours ranger les couteaux dans la boîte d'origine en bois. Vu la forme fluide de la lame nous conseillons d'aiguiser les couteaux à steak et fromage sknife avec l'aiguiseur en céramique.

TIPS AND KNIFE CARE INSTRUCTIONS FOR SKNIFE STEAK AND CHEESE KNIVES

High-quality knives require some maintenance so that you take long-lasting pleasure in your knives and their sharpness. The sknife steak and cheese knives – forged from surgical steel 1.4123 – have a high corrosion resistance with a hardness of 58 HRC. The handles are made of stabilized wood. The splice is temperature-resistant. The knives are absolutely suitable for the gastronomy, but nevertheless we recommend – in order that the wood structure stays permanently beautiful – to not put the knives into the dishwasher, but simply wash them by hand. Advise: always store the knives in the original wood-box. Regarding the flowing form we recommend to sharpen the sknife steak- und cheese knives with the ceramic sharpener.