



Damast Messer Set
Damascus knife set
Ensemble de couteaux damassés
Damascus messenset



DE 2 | EN 6 | FR 10 | NL 14

DE | SEECODE Damast Messer Set

Vielen Dank für den Kauf unseres exquisiten SEECODE Damast Messer Sets, mit dem Sie drei ideale Begleiter für Ihren täglichen Kochalltag besitzen. Jedes Messer dieses Sets ist perfekt ausbalanciert und verfügt über ergonomisch geformte Griffe, die eine perfekte Handhabung garantieren. Die drei Messer zeichnen sich durch eine besonders hohe Qualität aus, die Klingen werden aus 73 Lagen japanischem VG-10 Stahl und mit einem hochwertigen Griffstück aus Ahornholz gefertigt.

Das Set enthält drei unterschiedliche Messer:

- Ein Kochmesser (Slicing knife), mit einer 20 cm langen Klinge. Das Messer eignet sich für exakte und saubere Cuts. Die spitze Klingenform ermöglicht besonders feine Schnitte.
- Ein Allzweckmesser (Santoku knife), mit einer 18 cm langen Klinge. Der Name leitet sich aus den japanischen Worten san und toku ab und bedeutet „Drei Tugenden“. Es ist also für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse gleichermaßen gut geeignet.
- Ein Gemüse- und Obstmesser (Paring knife), mit einer 9,5 cm langen Klinge. Das Schälen und zerteilen von Obst und Gemüse gehört ebenso dazu wie das Schneiden von Zwiebeln.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben und es vollumfänglich nutzen können, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das SEECODE Damast Messer Set nutzen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden. Schenken Sie den Sicherheitsinformationen bitte besondere Aufmerksamkeit. Wenn Sie das SEECODE Damast Messer Set Dritten überlassen, sollte auch diese Bedienungsanleitung mit überreicht werden. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auch zum späteren Nachschlagen auf.

Hinweis: Unser Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene vorgesehen. Bitte bewahren Sie die sehr scharfen Messer zur Sicherheit von Kindern außerhalb deren Reichweite auf.

Produkt-Eigenschaften

- Klinge aus Damaszener Stahl, japanischem VG-10 Stahl
- 73 Lagen, fester Kern und je 36 Lagen Damaszener Stahl auf jeder Seite
- Ergonomisches Griffstück aus hochwertigem Ahorn-Edelholz
- In Handarbeit produziert
- Gesamtlängen: Kochmesser 34 cm, Allzweckmesser 32,5 cm, Obst- und Gemüsemesser 21 cm
- Besondere, anwendungsfreundliche Formgebung

Vor dem Erstgebrauch:

Entnehmen Sie die Damast-Messer bitte vorsichtig aus dem Karton.

Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Messers auf, um das Messer im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang

- 3 Damast Messer
- Bedienungsanleitung
- Aufbewahrungsbox
- Pflagetuch

Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend dem Lieferanten.

Wichtige Sicherheitshinweise, bitte beachten

Die Verwendung und auch eine Reinigung der SEECODE Damast Messer darf nicht durch Kinder und körperlich oder mental geschwächte Personen vorgenommen werden.

Verwenden Sie die Damast-Messer nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol, Schlaf- oder Beruhigungsmitteln stehen.

Die Damast-Messer immer nur gemäß den Angaben dieser Gebrauchsanweisung benutzen.

Benutzung des SEECODE Damast Messer Sets

Die Messer des handgefertigten SEECODE Damast Messer Sets zeichnen sich durch die unterschiedlichen Klingensformen sowie durch die hochwertigen Materialien der Klingen und das Griffstück aus. Zudem sind die Messer vom Aufbau und Gewicht her optimal ausgewogen.

Mit den Damast Messern können klassische Schneidebewegungen aber auch Wiegebewegungen zum Zerteilen von z. B. Lauch oder Petersilie ausgeführt werden.

Reinigung und Pflege des SEECODE Damast Messer Sets

Die SEECODE Damast Messer bitte niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Hitzeunterschiede bei den Spülvorgängen können die Struktur des Stahls und des Holzes verändern. Weiter können Spülmaschinen-Reinigungsmittel sehr aggressiv sein und den Stahl angreifen. Rost könnte eine Folge sein.

Nach der Benutzung immer nur mit der Hand in lauwarmem Wasser abwaschen, es kann dabei ein wenig Handspülmittel genutzt werden. Bitte Vorsicht, die Messer sind sehr scharf.

Dann sollte das Messer sofort sorgfältig abgetrocknet werden. Optimal ist es, das Messer regelmäßig mit etwas Speiseöl oder geruchs- und geschmacksneutralem Haushalts-Öl einzureiben, das pflegt sowohl die Klinge als auch das Holz des Griffes.

Ein Tipp: Zur Aufbewahrung der Damast Messer sind Messerblöcke und Magnetleisten am besten geeignet. Bitte keine einfachen Leder-Messerscheiden nutzen. Beim Gerben des Leders können unter Umständen Stoffe eingesetzt werden, die dem Damast-Stahl schaden könnten.

Schärfen des SEECODE Damast Messer Sets

Auch das schärfste Messer kann bei häufiger Benutzung nach einiger Zeit abstumpfen und muss geschärft werden. Optimal hilft hier eine professionelle Messerschleiferei.

Das Messer kann aber auch mit einem – hochwertigen – Messerschleifer (mehrstufiger Messerschleifer, Abzieh-Wetzstein etc.) wieder geschärft werden. Durch die Härte des Stahls kann dieser Vorgang aber etwas aufwendiger als bei üblichen Küchenmessern sein.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum.

Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit. Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft. Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen der Messer ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in

einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original Kaufbeleg bei. Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor. Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet. Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.



Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß der örtlich geltenden Vorschriften.

EN | SEECODE Damascus knife set

Thank you for purchasing our exquisite SEECODE Damascus knife set, which provides you with three ideal companions for your everyday cooking. Each knife in this set is perfectly balanced and has ergonomically shaped handles that guarantee perfect handling.

The three knives are characterized by their particularly high quality, the blades are made from 73 layers of Japanese VG-10 steel and have a high-quality maple wood handle.

The set contains three different knives:

- A chef's knife (slicing knife), with a 20 cm long blade. The knife is suitable for precise and clean cuts. The pointed blade shape enables particularly fine cuts.
- An all-purpose knife (Santoku knife), with an 18 cm long blade. The name is derived from the Japanese words san and toku and means „three virtues“. It is therefore equally suitable for cutting meat, fish and vegetables.
- A vegetable and fruit knife (paring knife) with a 9.5 cm long blade. Peeling and slicing fruit and vegetables is just as much a part of this as cutting onions.

To ensure that you can enjoy your product for a long time and use it to its full potential, please read these operating instructions carefully before using the SEECODE Damascus knife set to avoid damage caused by incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you give the SEECODE Damascus Knife Set to a third party, these operating instructions should also be handed over. Please also keep the operating instructions for future reference.

Note: Our product is intended exclusively for use by adults. Please keep the very sharp knives out of the reach of children for their safety.

Product features

- Blade made from Damascus steel, Japanese VG-10 steel
- 73 layers, solid core and 36 layers of Damascus steel on each side
- Ergonomic handle made from high-quality maple wood
- Produced by hand
- Overall lengths: Chef's knife 34 cm, utility knife 32.5 cm, fruit and vegetable knife 21 cm
- Special, user-friendly design

Before first use:

Please remove the Damascus knives carefully from the box.

Please keep the original packaging during the warranty or guarantee period of the knife warranty or guarantee period so that you can send the knife properly packaged in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee. warranty claim.

Scope of delivery

- 3 Damascus knives
- Instruction manual
- Storage Box
- Care cloth

Check the contents for completeness and visible damage. Report any incomplete or damaged delivery to the supplier immediately.

Important safety instructions, please note

The SEECODE Damascus knives must not be used or cleaned by children or physically or mentally impaired persons.

Do not use the Damascus knives if you are under the influence of alcohol, sleeping pills or tranquilizers.

Only ever use the Damascus knives in accordance with the instructions in this manual.

Using the SEECODE Damascus knife set

The knives in the handmade SEECODE Damascus knife set are characterized by the different blade shapes and the high-quality materials used for the blades and the handle. The knives are also perfectly balanced in terms of construction and weight.

The Damascus knives can be used for classic cutting movements as well as weighing movements for chopping leeks or parsley, for example.

Cleaning and care of the SEECODE Damascus knife set

Please never clean SEECODE Damascus knives in the dishwasher. Differences in heat during the washing process can change the structure of the steel and wood. Dishwasher detergents can also be very aggressive and attack the steel. Rust could be the result.

After use, always wash by hand in lukewarm water only; a little washing-up liquid can be used. Please be careful, the knives are very sharp.

The knife should then be carefully dried immediately. It is best to rub the knife regularly with a little cooking oil or odorless and tasteless household oil to maintain both the blade and the wood of the handle.

A tip: Knife blocks and magnetic strips are best suited for storing Damascus knives. Please do not use simple leather knife sheaths. When tanning the leather, substances may be used that could damage the Damascus steel.

Sharpening the SEECODE Damascus knife set

Even the sharpest knife can become blunt after a while with frequent use and needs to be sharpened. A professional knife sharpening shop is ideal for this.

However, the knife can also be re-sharpened with a high-quality knife sharpener (multi-stage knife sharpener, whetstone, etc.). Due to the hardness of the steel, however, this process can be somewhat more time-consuming than with standard kitchen knives.

Guarantee/warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase.

The geographical scope of the warranty cover is Europe-wide. The proof of purchase serves as proof. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before despatch. The guarantee is excluded in the following cases

- if the knives are modified without our authorization
- use other than that specified above
- in the event of drop damage

If you make a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the recognized

defect in the product and enclose the original proof of purchase with the consignment. The seller reserves the right to subsequent fulfilment before reimbursement of the purchase price. Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory guarantee/warranty is established. The utilization of statutory warranty rights is free of charge.

General information

Copyright

This document is protected by copyright. Any duplication or reprinting, even in extracts, as well as the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written consent of the manufacturer.



Notes on environmental protection

The packaging materials used are recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.

FR | SEECODE Ensemble de couteaux damassés

Nous vous remercions d'avoir acheté notre exquis set de couteaux damassés SEECODE, qui vous permet de disposer de trois compagnons idéaux pour votre cuisine quotidienne. Chaque couteau de ce set est parfaitement équilibré et dispose de manches ergonomiques qui garantissent une prise en main parfaite.

Les trois couteaux se distinguent par une qualité particulièrement élevée, les lames sont fabriquées à partir de 73 couches d'acier japonais VG-10 et avec un manche en bois d'érable de haute qualité.

Le set contient trois couteaux différents :

- Un couteau de cuisine (Slicing knife), avec une lame de 20 cm. Ce couteau convient pour des coupes précises et nettes. La forme pointue de la lame permet des coupes particulièrement fines.
- Un couteau universel (Santoku knife), avec une lame de 18 cm. Son nom est dérivé des mots japonais san et toku et signifie „trois vertus“. Il convient donc aussi bien à la découpe de la viande, du poisson et des légumes.
- Un couteau à légumes et à fruits (paring knife), avec une lame de 9,5 cm. L'épluchage et le découpage des fruits et légumes en font partie, tout comme la découpe des oignons.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre produit et l'utiliser pleinement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le set de couteaux damassés SEECODE afin d'éviter tout dommage dû à une mauvaise manipulation. Veuillez prêter une attention particulière aux informations relatives à la sécurité. Si vous confiez le set de couteaux damassés SEECODE à un tiers, ce mode d'emploi doit également lui être remis. Conservez également ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Remarque : notre produit est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Pour la sécurité des enfants, veuillez garder les couteaux très tranchants hors de leur portée.

Caractéristiques du produit

- Lame en acier damassé, acier japonais VG-10
- 73 couches, noyau solide et 36 couches d'acier damassé de chaque côté
- Manche ergonomique en bois d'érable précieux de qualité supérieure
- Produit à la main
- Longueurs totales : Couteau de chef 34 cm, couteau universel 32,5 cm, couteau à fruits et légumes 21 cm
- Forme particulière, facile d'utilisation

Avant la première utilisation :

Veillez sortir les couteaux damassés de leur carton avec précaution.

Conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie du couteau afin de pouvoir l'expédier correctement emballé en cas de recours en garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'annulation du droit à la garantie.

Contenu de la livraison

- 3 couteaux damassés
- Mode d'emploi
- Boîte de rangement
- Chiffon d'entretien

Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'y a pas de dommages visibles. Signalez immédiatement au fournisseur une livraison incomplète ou endommagée.

Consignes de sécurité importantes, à respecter

L'utilisation et le nettoyage des couteaux damassés SEECODE ne doivent pas être effectués par des enfants ou des personnes physiquement ou mentalement affaiblies.

Ne pas utiliser les couteaux damassés sous l'influence de l'alcool, de somnifères ou de tranquillisants.

Toujours utiliser les couteaux damassés conformément aux indications de ce mode d'emploi.

Utilisation du set de couteaux damassés SEECODE

Les couteaux du set de couteaux damassés SEECODE fabriqués à la main se distinguent par les différentes formes de lames ainsi que par les matériaux de haute qualité des lames et du manche. De plus, les couteaux sont parfaitement équilibrés en termes de structure et de poids.

Les couteaux damassés permettent d'effectuer des mouvements de découpe classiques, mais aussi des mouvements de pesée pour couper des poireaux ou du persil, par exemple.

Nettoyage et entretien du set de couteaux damassés SEECODE

Ne jamais mettre les couteaux damassés SEECODE au lave-vaisselle. Les différences de chaleur lors des cycles de lavage peuvent modifier la structure de l'acier et du bois. De plus, les produits de nettoyage pour lave-vaisselle peuvent être très agressifs et attaquer l'acier. La rouille peut en être la conséquence.

Après utilisation, toujours laver à la main dans de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle peut être utilisé. Attention, les couteaux sont très tranchants.

Dans ce cas, le couteau doit être immédiatement et soigneusement séché. L'idéal est de frotter régulièrement le couteau avec un peu d'huile alimentaire ou d'huile de ménage inodore et insipide, qui entretient aussi bien la lame que le bois du manche.

Un conseil : les blocs à couteaux et les barres magnétiques sont les mieux adaptés pour ranger les couteaux damassés. N'utilisez pas de simples étuis à couteaux en cuir. Le tannage du cuir peut, dans certaines circonstances, utiliser des substances qui pourraient endommager l'acier damassé.

Aiguisage du set de couteaux damassés SEECODE

Même le couteau le plus affûté peut s'émousser au bout d'un certain temps en cas d'utilisation fréquente et doit être aiguisé. L'idéal est de faire appel à un affûteur de couteaux professionnel. Le couteau peut également être aiguisé à l'aide d'un aiguiser de couteaux de haute qualité (aiguiser à plusieurs niveaux, pierre à aiguiser, etc.). En raison de la dureté de l'acier, cette opération peut toutefois s'avérer un peu plus complexe que pour les couteaux de cuisine habituels.

Garantie/garantie

La durée de la garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à compter de la date d'achat.

La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe. La preuve d'achat fait office de justificatif. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi. La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification des couteaux sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages dus à une chute

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage résistant au transport au point de vente où le produit a été acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale. Le vendeur se réserve le droit de réparer le produit avant

de rembourser le prix d'achat. Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie. Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la représentation des illustrations, même modifiées, ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit du fabricant.



Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

NL | SEECODE Damascus messenset

Hartelijk dank voor de aankoop van onze prachtige SEECODE Damascus messenset, waarmee u drie ideale messen hebt voor uw dagelijkse kookkunsten. Elk mes in deze set is perfect uitgebalanceerd en heeft ergonomisch gevormde handgrepen die een perfecte hantering garanderen.

De drie messen worden gekenmerkt door hun bijzonder hoge kwaliteit, de lemmeten zijn gemaakt van 73 lagen Japans VG-10 staal en hebben een handvat van hoogwaardig esdoornhout.

De set bevat drie verschillende messen:

- Een koksmes (snijmes), met een 20 cm lang lemmet. Het mes is geschikt voor precieze en zuivere sneden. Het puntige lemmet maakt bijzonder fijne sneden mogelijk.
- Een universeel mes (Santoku mes), met een 18 cm lang lemmet. De naam is afgeleid van de Japanse woorden san en toku en betekent „drie deugden“. Het is dus even geschikt voor het snijden van vlees, vis en groenten.
- Een groente- en fruitmes (schilmes) met een 9,5 cm lang lemmet. Het schillen en snijden van fruit en groenten is net zo belangrijk als het snijden van uien.

Om ervoor te zorgen dat u lang plezier hebt van uw product en het optimaal kunt gebruiken, verzoeken wij u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u de SEECODE Damascus messenset in gebruik neemt, om schade door onjuist gebruik te voorkomen. Let vooral op de veiligheidsinstructies. Als u de SEECODE Damascus messenset aan derden geeft, moet u deze bedieningshandleiding meegeven. Bewaar de gebruiksaanwijzing ook voor toekomstig gebruik.

Let op: Ons product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd de zeer scherpe messen buiten het bereik van kinderen voor hun veiligheid.

Productkenmerken

- Lemmet gemaakt van Damascus staal, Japans VG-10 staal
- 73 lagen, massieve kern en 36 lagen Damascus staal aan elke kant
- Ergonomisch handvat van hoogwaardig esdoornhout
- Met de hand gemaakt
- Totale lengtes: Koksmes 34 cm, hobbymes 32,5 cm, fruit- en groentemes 21 cm
- Speciaal, gebruiksvriendelijk ontwerp

Voor het eerste gebruik:

Haal de Damascus messen voorzichtig uit de doos.

Bewaar de originele verpakking tijdens de garantie- of waarborgperiode van het mes, zodat je het mes goed verpakt kunt opsturen in geval van een garantie- of waarborgclaim. Transportschade maakt de garantieclaim ongeldig.

Leveringsomvang

- 3 Damascusmessen
- Gebruiksaanwijzing
- Opbergdoos
- Verzorgingsdoek

Controleer de inhoud op volledigheid en zichtbare schade. Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan de leverancier.

Belangrijke veiligheidsinstructies, let op

De SEECODE Damascusmessen mogen niet worden gebruikt of gereinigd door kinderen of lichamelijk of geestelijk gehandicapte personen.

Gebruik de Damascusmessen niet onder invloed van alcohol, slaappillen of kalmerende middelen.

Gebruik de Damascusmessen alleen volgens de aanwijzingen in deze handleiding.

Gebruik van de SEECODE Damascus messenset

De messen uit de handgemaakte SEECODE Damascus messenset worden gekenmerkt door de verschillende lemmetvormen en de hoogwaardige materialen die voor het lemmet en het heft zijn gebruikt. De messen zijn ook perfect uitgebalanceerd qua constructie en gewicht.

De Damascusmessen kunnen worden gebruikt voor klassieke snijbewegingen, maar ook voor afweegbewegingen om bijvoorbeeld prei of peterselie te hakken.

Reiniging en onderhoud van de SEECODE Damascus messenset

Reinig SEECODE Damascus messen nooit in de vaatwasser. Door warmteverschillen tijdens het wassen kan de structuur van het staal en het hout veranderen. Vaatwasmiddelen kunnen ook zeer agressief zijn en het staal aantasten. Roest kan het gevolg zijn.

Na gebruik altijd met de hand afwassen in lauw water, eventueel met een beetje afwasmiddel. Wees voorzichtig, de messen zijn erg scherp.

Droog het mes daarna direct zorgvuldig af. Het beste is om het mes regelmatig in te wrijven met een beetje bakolie of geur- en smaakloze huishoudolie om zowel het lemmet als het hout van het handvat te onderhouden.

Een tip: Messenblokken en magneetstrip zijn het meest geschikt voor het opbergen van Damascusmessen. Gebruik geen eenvoudige lederen messenschedes. Bij het looien van het leer kunnen stoffen gebruikt worden die het Damascus staal kunnen beschadigen.

SEECODE Damascus messenset slijpen

Zelfs het scherpste mes kan na een tijdje bot worden door veelvuldig gebruik en moet dan worden geslepen. Een professionele messenslijper is hiervoor ideaal.

Het mes kan echter ook opnieuw worden geslepen met een hoogwaardige messenslijper (meertraps messenslijper, wetsteen, enz.). Door de hardheid van het staal kan dit proces echter iets tijdrovender zijn dan bij standaard keukenmessen.

Garantie

De garantieperiode is 24 maanden vanaf de aankoopdatum. Dit is inclusief 6 maanden garantie vanaf de aankoopdatum.

De garantie geldt voor heel Europa. Het aankoopbewijs dient als bewijs. Het product is voor verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit. De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen

- als de messen worden gewijzigd zonder onze toestemming
- ander gebruik dan hierboven aangegeven
- in geval van valschade

Als u een beroep doet op de garantie, stuur dan het volledige product in een transportveilige verpakking terug naar het verkooppunt waar u het product hebt gekocht. Beschrijf het erkende defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending. De verkoper behoudt zich het recht op nakoming achteraf voor voordat de aankoopprijs wordt terugbetaald. Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed als een gerechtvaardigde claim onder de wettelijke garantie wordt vastgesteld. Het gebruik van wettelijke garantierechten is gratis.

Algemene informatie

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Vermenigvuldiging of herdruk, ook in uittreksels, evenals weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.



Opmerkingen over milieubescherming

De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Gooi verpakkingsmateriaal dat niet langer nodig is weg volgens de plaatselijke voorschriften.

Mobiset GmbH - Rösrather Straße 333 - 51107 Köln
Tel: +49 221 989 52 0 - Fax: +49 221 989 52 39
www.mobiset.de