

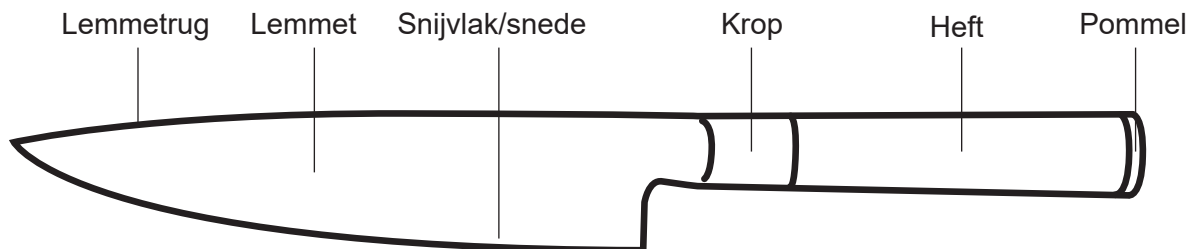
Gebruiks- en onderhoudsinstructie om uw Forged mes in goede staat te houden

Gefeliciteerd met de aanschaf van dit bijzondere Forged mes!

Gemaakt volgens eeuwenoude Japanse tradities en volledig met de hand gesmeed is elk Forged mes even uniek in uiterlijk en afmeting.

Door de bijzondere manier van vervaardiging raden wij u een aantal onderhouds- en gebruikersinstructies aan.

Bewaar deze goed zodat u de instructies op ieder moment kunt raadplegen.



Intense, Brute en Olive serie

- Hardheid van 58 Rockwell
- Slijphoek van 22 graden
- Japans staal

VG10 en Katai serie

- Hardheid van 60 Rockwell
- Slijphoek van 22 graden
- 5 laags VG10 Japans staal

Onderhoud en reiniging

- De Forged messen zijn niet vaatwasserbestendig.
- Reinig het mes met warm water en een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel. Droog het mes vervolgens direct met een doek alvorens het op te bergen.
- Na elk gebruik dient het mes direct te worden gereinigd en gedroogd. Indien het mes te lang in contact blijft met vloeistoffen of andere substanties dan kunnen er roestvlekjes ontstaan.
- De messen worden voor transport en opslag voorzien van een beschermingslaag. Voordat u het mes voor de eerste keer in gebruik gaat nemen dient u het daarom eerst te reinigen. Het heft van de Brute en Intense messen kunnen bij de eerste keren gebruik door de beschermlaag iets afgeven. Dit is normaal en verdwijnt na een aantal keer gebruik.
- Indien u een mes voor langere tijd niet gebruikt dan is het raadzaam om deze licht in te vetten met bijv. olijfolie, zonnebloemolie of ballistol.
- Een houten heft kunt u indien deze droog wordt insmeren met olie. Gebruik daarvoor het soort oliën dat ook wordt gebruikt voor het onderhoud van houten serveer- en snijplanken.



Gebruik

- De messen zijn uitsluitend te gebruiken voor het snijden van groenten, vlees, vis en brood.
- Gebruik de messen niet voor botten of bevroren voedsel.
- Gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank om te voorkomen dat het snijvlak beschadigt en om te zorgen dat het mes langer scherp blijft.

Slijpen en tussentijds onderhoud

- De messen kunnen worden onderhouden met het bijbehorende aanzetstaal van Forged. Deze is hiervoor speciaal gemaakt en u heeft hiermee een kwalitatief goed aanzetstaal dat ovaal is uitgevoerd en voorzien van een diamantlaag.

Let op: met een aanzetstaal haalt u kleine bramen en oneffenheden weg in het snijvlak en maakt u het mes weer scherp, maar het is geen slijpen zoals een professionele messenslijper dit doet.

- Afhankelijk van het gebruik raden wij u daarom ook aan om uw messen bijv. 1 á 2 keer per jaar te laten slijpen door een professionele messenslijper.



Garantie

Forged messen worden met veel zorgvuldigheid vervaardigd. Toch kan het voorkomen dat door montage of materiaalfouten een schade ontstaat. Hiervoor geldt een garantie van 10 jaar. De garantie geldt bij normaal gebruik, het opvolgen van onze onderhouds- en gebruiksinstructie en een originele aankoopbon. Kijk voor de garantievoorwaarden op www.styledevie.nl.

Onderhoud = behoud van uw messen.

Wij wensen u veel snijplezier toe!



Forged is imported by Style de Vie Authentique B.V.
www.forged.nl