

Für diese Produkte gelten folgende Warn- und Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- **Einsatzbereich:** Nur zum Ausnehmen, Schneiden und Filetieren von Fisch verwenden.
- **Zweckentfremdung:** Niemals als Hebel, Dosenöffner, Schraubendreher oder Knochenbeil nutzen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Schnittgefahr:** Die Klinge ist extrem scharf. Körperteile immer außerhalb der Schneidbahn halten.
- **Schnitttrichtung:** Bei Nutzung in der Hand die Bewegung kontrolliert und vom Körper weg (je nach Technik, aber immer mit Fokus auf die Klinge).
- **Kinder:** Messer für Kinder absolut unzugänglich aufbewahren. Kinder dürfen das Messer nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- **Ablenkung:** Beim Schneiden konzentrieren. Niemals blind nach einem Messer greifen.
- **Fallende Messer:** Ein fallendes Messer niemals auffangen! Schritt zurücktreten und das Messer auf den Boden fallen lassen.

Reinigung und Pflege

- **Spülmaschine:** Nicht in der Spülmaschine reinigen. Aggressive Reiniger und Hitze beschädigen Klinge und Griff.
- **Handwäsche:** Direkt nach Gebrauch mit mildem Spülmittel reinigen. Die Schneide dabei vom Körper wegnehmen.
- **Trocknen:** Sofort mit einem Tuch abtrocknen. Von der Klingenrückseite zur Schneide hin wischen.

Lagerung und Transport

- **Aufbewahrung:** Im Messerblock, an einer Magnetleiste oder mit einem Klingenschutz in der Schublade lagern. Loses Liegen in der Schublade beschädigt die Klinge und erhöht die Verletzungsgefahr beim Hineingreifen.
- **Transport:** Messer niemals lose in Taschen transportieren. Immer einen geeigneten Klingenschutz verwenden.

Wartung und Entsorgung

- **Schärfe:** Stumpfe Messer rutschen leicht ab und erhöhen das Verletzungsrisiko. Messer regelmäßig fachgerecht nachschärfen.
- **Beschädigung:** Bei lockerem Griff oder Rissen in der Klinge das Messer sofort austauschen und nicht mehr verwenden.
- **Entsorgung:** Defekte Messer sicher verpackt (z.B. in dicker Pappe eingewickelt) im Restmüll entsorgen.