

Informatie over de Eden Quality Classic Damast / Classic VG10 keukenmessen

Deze keukenmessen zijn gefabriceerd van hoogwaardig staal. De kern van het lemmet (waarmee gesneden wordt) bestaat uit zeer hard Japans VG10 staal, dat erg slijtvast is en onder normale omstandigheden roestvast is.

De buitenlagen bestaan uit een zeer roestvaste staalsoort die niet gehard is.

Omdat de kern van het mes zo hard is blijven deze messen, mits goed gebruikt, erg lang scherp. Als u zorgvuldig met de messen omgaat, kunt u zeer lang met de messen doen.

Zorgvuldig met de messen omgaan houdt in:

- Gebruik de messen uitsluitend om voedsel te snijden. Snij geen harde materialen zoals bevroren voedsel en botten.
- Doe de messen niet in de vaatwasser
- Snij uitsluitend op een houten of kunststof snijplank en nooit op glas, steen of keramiek
- Gebruik de messen niet om te wrikken of te hakken, ze zijn daar veel te dun voor
- Maak de messen na gebruik schoon en berg ze goed beschermd op
- Laat de messen nooit nat op een RVS aanrecht of in een spoelbak liggen, dit veroorzaakt roest op de contact punten
- Laat de messen niet bot worden maar onderhoud ze met de Eden Quality Slijpstaaf of een slijpsteen. Slijp rustig en zonder kracht te zetten
- Gebruik nooit een aanzetstaal! De messen zijn hier veel te hard voor
- Gebruik bij voorkeur geen slijppapparaten anders dan een slijpstaaf of een slijpsteen.

Voor meer (achtergrond) informatie verwijzen we u graag naar de volgende webpagina:

www.knivesandtools.nl/eqk

Garantie

KATO Group B.V. garandeert dat de Eden Quality keukenmessen vrij zijn van materiaalfouten en fabricagefouten.

Mocht er binnen een periode van 25 jaar na aankoop een defect optreden dat te wijten is aan een materiaalfout of fabricagefout, dan wordt het mes door ons gerepareerd of vervangen

Wij wensen u jarenlang plezier met uw Eden Quality keukenmessen!

KATO Group B.V. / www.knivesandtools.nl