



MESSER - SCHONEND NUTZEN UND PERFEKT REINIGEN

- Benutzen Sie Schneidebretter aus weichem Kunststoff oder Holz, damit das Messer nicht zu schnell abstumpft.
- Vermeiden Sie es, harte Gegenstände, wie Gefrorenes oder Knochen, zu schneiden und verwenden Sie zum Hacken ein Hackmesser.
- Lassen Sie das Messer nicht mit anhaftenden Speiseresten liegen, sondern reinigen Sie es direkt nach dem Gebrauch mit einem milden Spülmittel.
- Waschen Sie Ihre Messer auf schonende Weise per Hand, denn in der Spülmaschine können sich winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben auf der Messerklinge festsetzen.
- Entfernen Sie Rostbestände auf Ihren Messern mit Scheuermilch und Weinkorken.
Und so geht´s:

- 1** Tragen Sie die Scheuermilch auf den Rost an der Klinge auf.
- 2** Polieren Sie nun das Messer mit dem Korken, bis der Rost entfernt ist.
- 3** Spülen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es gut ab.

Sie benötigen:
Scheuermilch
Weinkorken