

KitchenMonster®



Handleiding

Gefeliciteerd!

Als je deze handleiding leest dan is de kans groot dat je eigenaar bent van een KitchenMonster product (of dat je binnenkort eigenaar gaat worden).

We willen je bedanken voor je aankoop en het vertrouwen in ons merk.

We zullen er alles aan doen om het vertrouwen om te zetten in een Monsterlijk goede ervaring met onze producten!



KitchenMonster®

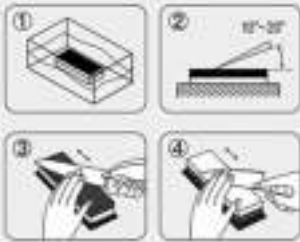
KitchenMonster is een Nederlands merk dat zich focust op extreem hoge kwaliteit artikelen voor in de keuken. Dit doen we door gebruik te maken van de beste materialen het bewezen ontwerpen.

De collectie van KitchenMonster bestaat uit onder andere keukenmessen, toebehoren voor messen zoals slijpstenen, mes beschermers en messensets, keukengerie, keukenaccessoires en nog veel meer.



Ons doel is om ervoor te zorgen dat ook jij een **Monster** wordt in de keuken.

Slijpen met een slijpsteen



1. Laat de wetsteen zo'n 5 to 30 minuten in het water liggen voordat je deze gaat gebruiken.
2. Plaats de slijpsteen op het platform en zet het mes in een hoek van 10 tot 20 graden op de steen.
3. Gebruik eerst de #1000 kant voor het scherp slijpen van het mes.
4. Gebruik daarna de #6000 kan voor het verstevigen van het mes. Doe dit voor zo'n 5-20 minuten.



Voorzorgsmaatregelen

- Laat het mes niet voor lange tijd in water liggen. Dit kan ervoor zorgen dat de kwaliteit van de handgreep en het staal minder wordt.
- Voor het snijden van bevroren voedsel of harde delen zoals botten maak alstublieft gebruik van een speciaal mes dat hiervoor geschikt is.
- Maak het mes niet schoon in de vaatwasser maar reinig het mes met de hand. Gebruik van de vaatwasser kan de kwaliteit van het mes verminderen.
- Gebruik het mes niet voor andere dingen dan het snijden van groenten, fruit, vlees vis, gevogelte en brood.
- Plaats het mes niet direct in vuur of dicht bij een hittebron.

Onderhoud

- Maak het mes na gebruik schoon met water en een droge doek en berg het mes droog op.
- Berg het mes niet op op een vochtige plek of in een zoute, zure of alkalische omgeving.
- Indien het mes enige tijd in gebruik is adviseren we om hem te slijpen met een slijpsteen (wetsteen).
- Regelmatig uitvoeren van onderhoud zal de levensduur van het mes verhogen.
- Indien er kleine roestplekjes ontstaan op het mes adviseren we deze weg te schrubben met een spons en wasmiddel of door gebruik te maken van een wetsteen.

Vragen?

Heb je na het volgen van deze handleiding nog vragen over het product of heb je nadere vragen?

Neem dan contact met ons op via info@kitchenmonster.nl



KitchenMonster®