

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 zicht focust op extreem hoge kwaliteit artikelen voor in de keuken. Dit doen we door gebruik te maken van de beste materialen met bewezen ontwerpen.

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



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

Wat is Laguiole?

Een Laguiole steakmes is een Frans steakmes met een mooi en uniek design. De naam Laguiole stamt af van het gelijknamige Franse dorp in het departement Aveyron (Occitanie) waar de messen oorspronkelijk vandaan komen.

Het Laguiole steakmes in zijn huidige vorm is een samenvoeging van 2 andere messen, namelijk het Spaanse Navaja mes en het Franse Capuchadou mes. Deze unieke samenvoeging heeft als resultaat het schitterende Laguiole mes opgeleverd.

De Laguiole steakmessen hebben wereldwijde faam en staan bekend om hun hoge kwaliteit en unieke ontwerp.

Het eten van een steak is altijd een genot met een mooi Laguiole steakmes.



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.
- Gebruik het mes niet voor andere dingen dan het snijden van vlees, vis, gevogelte, groenten, fruit 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. Gebruik van de vaatwasser is ook toegestaan.
- Berg het mes niet op op een vochtige plek of in een zoute, zure of alkalische omgeving.
- Normaal gebruik (zie voorzorgsmaatregelen hierboven) zal de levensduur van het mes verhogen.



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®