

Pflege Tipps Messer:

Messer richtig schärfen mit dem Wetztahl

Vorsicht! Messer mit einem Wellenschliff dürfen nicht mit Wetztahl geschärft werden!

Setzen Sie die Messerklinge angewinkelt an das obere Ende des Wetztahls an. Ziehen Sie die Messerklinge anschließend vom Griffansatz bis zur Messerspitze in einem leichten Bogen an dem Wetztahl nach unten. Achten Sie darauf, dass Sie nur die Messerklinge und nicht den antihafbeschichteten Stahl anlegen! Führen Sie das Messer vorsichtig abwechselnd vor und hinter dem Wetztahl entlang, um Ihr Messer beidseitig zu schärfen.

Messer richtig schärfen mit dem Messerschärfer

Wählen Sie die richtige Öffnung für Ihr Messer.

Legen Sie die Messerklinge mit dem hinteren Ende in den Schlitz des Messerschärfers und ziehen Sie mit leichtem Druck die komplette Klinge durch den Messerschärfer in Ihre Richtung. Wiederholen Sie den Vorgang, falls Ihr Messer nicht scharf genug sein sollte.

Reiben Sie das Messer nach dem Schleifen mit einem weichen Tuch ab, um Schleifpartikel zu entfernen.

- Reinigen Sie Ihre Messer per Handspülung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel und warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive oder auch scheuernde Reinigungsmittel.
- Säubern Sie Ihre Messer immer gleich nach der Benutzung – vor allem nach dem Schneiden von säurehaltigen Nahrungsmitteln. Essensreste können sonst zu Verfärbungen und auch zu Flugrost führen. Trocknen Sie anschließend Ihre Messer mit einem weichen Tuch ab.
- Wir empfehlen, das Produkt nicht im Geschirrspüler zu reinigen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch

Care instructions for the knives:

How to sharpen your knife with a sharpening steel

Caution! Knife with a serrated edge cannot be sharpened with a sharpening steel!

Place the knife's blade bent on the upper end of the sharpening steel. Pull the blade from the knife handle to the knife tip in a slight arc downwards along the sharpening steel. Make sure to only apply the blade and not the non-stick coated steel!

Run the knife carefully alternately in front and behind the sharpening steel to sharpen your knife on both sides.

How to sharpen your knife with a knife sharpener

Select the right opening for your knife.

Place the knife blade with the rear end into the slot of the knife sharpener and pull the entire blade with light pressure in your direction. Repeat the process if your knife should not be sharp enough.

Wipe the knife with a soft cloth to remove abrasive particles after sharpening.

- Clean the knives by hand using a commercially available cleaning agent and warm water. Avoid using aggressive and abrasive cleaning agents.

- Always clean the knives immediately after each use – especially after cutting acidic foods. Food residue might otherwise cause discoloration or flash rust. Use a soft cloth to dry the blades afterwards.

- We recommend to not clean the product in a dishwasher.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak)) (0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie

Instructions d'entretien des couteaux :

Comment aiguiser votre couteau à l'aide d'un fusil à aiguiser

Attention ! Impossible d'aiguiser un couteau à bord dentelé à l'aide d'un fusil à aiguiser !

Placez la lame du couteau inclinée sur la partie supérieure du fusil à aiguiser. En commençant le mouvement avec la partie de la lame la plus proche du manche du couteau, tirez le tranchant de la lame contre le fusil à aiguiser vers la pointe en formant un léger arc vers le bas. Assurez-vous d'appliquer uniquement la lame et non le revêtement anti-adhérence !

Passez le couteau avec précaution alternativement à l'avant et à l'arrière du fusil à aiguiser afin d'aiguiser les deux tranchants de votre couteau.

Comment aiguiser votre couteau à l'aide d'un affûteur pour couteaux

Choisissez la bonne ouverture correspondant votre couteau. Placez la lame du couteau avec la pointe arrière dans la fente de l'affûteur pour couteaux, puis tirez toute la lame vers vous en exerçant une légère pression. Répétez le processus au cas où votre couteau ne serait pas suffisamment tranchant. Essayez le couteau à l'aide d'un chiffon doux pour éliminer toutes particules abrasives après affûtage.

- Nettoyez les couteaux à la main à l'aide d'un produit de nettoyage disponible dans le commerce et à l'eau tiède. Évitez d'utiliser les produits de nettoyage agressifs et abrasifs.
- Nettoyez toujours les couteaux immédiatement après chaque utilisation – surtout après la découpe d'aliments acides. Des résidus d'aliments risquent dans le cas contraire de provoquer décoloration et rouille instantanée. Utilisez par la suite un chiffon doux pour sécher les couteaux.
- Nous déconseillons le nettoyage du produit dans un lave-vaisselle.

Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800 919270

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be

(NL) (BE)

Onderhoudsinstructies voor het mes:

Hoe uw mes met behulp van een aanzetstaal slijpen

Opgelet! Een kartelmes kan niet met een aanzetstaal worden geslepen!

Plaats het lemmet van het mes gebogen op het bovenste uiteinde van het aanzetstaal. Trek het lemmet vanaf het handvat tot aan de punt van het mes in een lichte boog omlaag langs de aanzetstaal. Breng enkel het lemmet aan en niet het staal met antikleeflaag! Breng het mes voorzichtig en afwisselend voor en achter het aanzetstaal om uw mes aan beide kanten te slijpen.

Hoe uw mes met een messenslijper slijpen

Selecteer de juiste opening voor uw mes.

Plaats het lemmet met het achterste uiteinde in de gleuf van de messenslijper en trek het volledig lemmet met een lichte druk in uw richting. Herhaal de procedure als uw mes onvoldoende scherp is. Veeg het mes met een zachte doek om slijpdeeltjes na het slijpen te verwijderen.

- Reinig de messen met de hand met behulp van in een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel en warm water. Vermijd agressieve en schurende schoonmaakmiddelen.
- Maak de messen onmiddellijk na elk gebruik schoon – voornamelijk na het snijden van zuurhoudend voedsel. Voedingsresten kunnen verkleuring en vliegroest veroorzaken. Droog de messen vervolgens met een zachte doek.
- We bevelen aan om het artikel niet in de vaatwasser te stoppen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be

(PL)

Wskazówki dotyczące pielęgnacji noży:

Ostrzenie noża za pomocą pręta ostrzającego

Uwaga! Noży z ząbkowanymi krawędziami nie wolno ostrzyć za pomocą pręta ostrzającego!

Przyłóż nóż z wygiętym ostrzem do górnego końca pręta ostrzającego. Przeciagnąc ostrze od rękojęści do czubka noża po pręcie ostrzającym, prowadząc je po lekkim łuku. Upewnij się, że kontakt z prętem ma jedynie ostrze a nie część powlekana stalą nieprzywierającą!

Prowadź nóż na zmianę z jednej i drugiej strony, aby równomiernie je naostrzyć.

Ostrzenie noża za pomocą ostrzałki do noży

Wybrać otwór dopasowany do danego noża.

Umieścić ostrze noża w szczelinie ostrzałki do noży i całkowicie przeciągnąć do siebie ostrze, wywierając lekki nacisk. Powtórz tę czynność, jeśli nóż w dalszym ciągu nie jest odpowiednio naostrzony.

Przetrzeć nóż miękką szmatką, aby usunąć resztki materiału ściernego pozostającego po ostrzeniu.

- Noże należy myć ręcznie przy użyciu popularnego detergentu i ciepłej wody. Unikać żrących środków czyszczących.
- Zawsze należy wyczyścić noża po użyciu – zwłaszcza po spożyciu pokarmów kwaśnych. Resztki mogą spowodować przebarwienia lub powstawanie rdzy. Następnie należy wysuszyć noże miękką szmatką.
- Nie zaleca się czyszczenia produktu w zmywarce.

Serwis

(PL) Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996
E-Mail: owim@lidl.pl

(CZ)

Tipy pro ošetřování nožů:

Jak oštit svůj nůž ocilkou

Upozornění! Nůž s pilovitým ostřím nemůže být ostřen ocilkou! Dejte ohyb čepel nože na horní konec ocilky. Táhněte čepel od rukojeti nože ke špičce v mírném oblouku dolů podél ocilky. Zajistěte, že to provádíte jen na čepeli a ne na ochlusu s nepřilnavým povrchem!

Protáhněte nůž opatrně střídavě před a za ocilkou, abyste nůž nabrousili z obou stran.

Jak oštit svůj nůž s pomocí ostříče nůžů

Zvolte správný otvor pro svůj nůž.

Dejte čepel nože zadním koncem do výřezu v ostříči nožů a protáhněte celou čepel s lehkým přitlakem ve směru k vám. Pokud by váš nůž nebyl dost ostrý, proces opakujte.

Po broušení ořete nůž měkkým hadříkem, abyste odstranili abrazivní částice.

- Čistěte své nože ručním mytím s pomocí obvykle prodáváného čistícího prostředku a teplé vody. Vyhybejte se agresivním nebo také drhícím čistícím prostředkům.
- Čistěte své nože vždy hned po použití – především po řezání potravin obsahujících kyseliny. Zbytky jídla mohou jinak vést k zbarvení a rovněž k náletu rzi. Následně své nože osušte s pomocí měkkého hadříku.
- Doporučujeme nečistit výrobek v myčce na nádobí.

Servis

(CZ) Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

Tipy na údržbu noža:

Ako naostriť váš nôž s nerezovou brúskou

Pozor! S nerezovou brúskou nemôžete ostriť nôž s vrúbkovanou čepelou.

Na horný koniec nerezovej brúsky umiestnite nôž tak, aby mal ohnutú čepel. Cez brúsku pretiahnite čepel od rukoväte až po koniec oblúku noža smerom dole. Uistite sa, že cez brúsku prechádzate iba s čepelou a nie časťou ocele, ktorá je nepríhnavá. Aby ste naostrili svoj nôž z oboch strán, prechádzajte s nožom opatrne, striedavo odpredu a odzadu.

Ako naostriť váš nôž s nerezovou brúskou

Vyberte správny otvor pre váš nôž.

Čepel noža umiestnite tak, aby zadná časť zapadla do otvora brúsky a jemným tlakom pretiahnite celú čepel smerom k sebe. Postup opakujte až dovtedy, kým nebude váš nôž dostatočne ostrý.

Po naostrení nôž utrite mäkkou látkou a odstráňte všetky nečistoty.

- Vaše nože čistite ručne s bežným čistiacim prostriedkom a pod teplou vodou. Nepoužívajte žiadne agresívne alebo drhúce čistiace prostriedky.
- Nože čistite ihneď po použití – predovšetkým po krájaní potravín s obsahom kyselín. Zvyšky jedla môžu spôsobiť sfarbenie alebo vznik jemnej hrdze. Nože následne osušte jemnou utierkou.
- Odporúčame, aby ste výrobok neumývali v umývačke.

Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

IAN 324412_1901

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1, DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05244

Version: 06/2019