

Japanisches Buttermesser

Artikel-Nummer: 233-245, 233-246

- Legen Sie das Messer flach hin, winkeln Sie es dann leicht an, und zwar in der Weise, dass die Messerspitze die Butteroberfläche berührt. Führen Sie das Messer von links nach rechts, indem Sie die Butteroberfläche schaben. Führen Sie das Messer nicht senkrecht zur Butteroberfläche hin.
- Dieses Produkt ist ein Buttermesser.
- Benutzen Sie das Produkt nicht für andere Zwecke als für den vorgesehenen Zweck.
- **DIESES PRODUKT HAT EINE SCHARFE KANTE, GEHEN SIE VORSICHTIG DAMIT UM.**
- Um versehentliche Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie für den Abwasch immer einen Schwamm und meiden Sie es, die Spitze des Messers mit Ihren Händen zu berühren.
- Gebrauchen Sie eine Bürste, um angesammelten Schmutz an der Messerkante zu entfernen.

Couteau à beurre japonais

Réf. 233-245, 233-246

- Posez le couteau à plat puis inclinez le légèrement de telle sorte que la pointe soit en contact avec du beurre. Déplacez le couteau de gauche à droite, en grattant la surface du beurre. Ne pas placer le couteau perpendiculairement à la surface du beurre.
- Ce produit est un couteau à beurre.
- Ne pas utiliser le produit à des fins autres que pour son utilisation prévue. - CE PRODUIT EST TRANCHANT, MANIPULER AVEC SOIN
- Pour éviter toute blessure accidentelle, utilisez toujours une éponge pour laver et évitez de toucher directement la pointe du couteau avec vos mains.
- Utilisez une brosse pour enlever la saleté accumulée sur le bord de couteau.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327

F: Pro-Idee · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen