

Wir sind XinZuo

Die Messer-Herstellung ist ein Handwerk,
das wir mit Herz ausüben.



Wir sind ein bewährter Hersteller von Küchenmessern und Zubehör mit Produktion in Yangjiang, der Stadt der Messer und Scheren. Wir fertigen Messer von A bis Z, einschließlich Forschung und Entwicklung, mit Fokus auf Damastmesser. Dank unserer langjährigen Erfahrung verbessern wir kontinuierlich unseren Herstellungsprozess, um sicherzustellen, dass unsere Produkte den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen. Unser eigenes ausgeklügeltes Qualitätskontrollsystem garantiert, dass nur die hochwertigsten Messer unsere Kunden weltweit erreichen.

Wir bemühen uns um das beste Ergebnis unserer Arbeit und sind überzeugt, dass Sie nur die hochwertigsten Produkte schätzen werden. Jedes unserer Messer ist einzigartig und somit genießen Sie beim Kochen ein unvergleichliches Erlebnis.

Küchenmesser XINZUO
Jeder Schnitt wird Ihnen Freude bringen

Sehr geehrter Kunde:

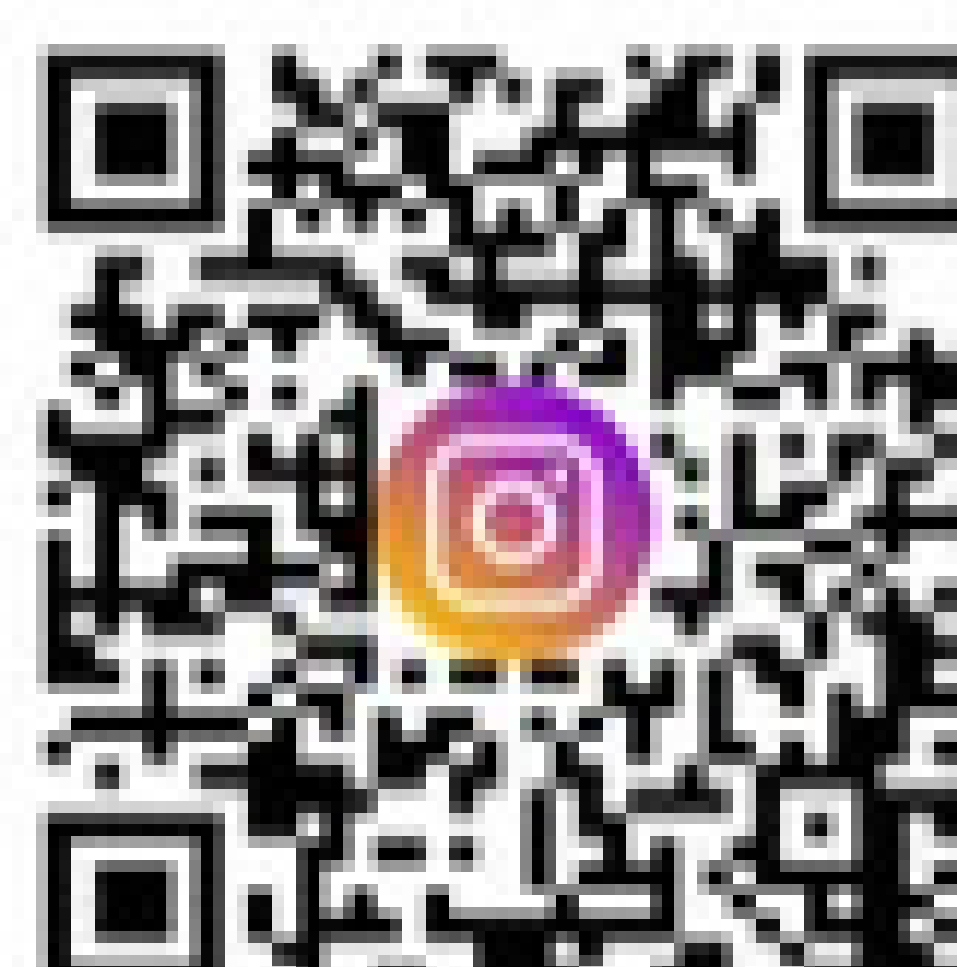
Vielen Dank für Ihren Einkauf unseres XinZuo-Produkts. Wir gewährleisten hochwertige Produkte und exzellenten Kundenservice. Wir hoffen, dass Sie mit unserem Produkt und unseren Dienstleistungen zufrieden sind. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice und wir helfen Ihnen jederzeit gerne weiter.

Facebook



XINZUO AT

Instagram



XINZUOAT

✉ EMAIL

info@xinzuo.at

🌐 WEBSITE

www.xinzuo.at

Hergestellt in China, in der Stadt Yangjiang

Importer: TPunix s.r.o., Brno - Veveří, Lidická 700/19,
PLZ 60200, Tschechische Republik, IC: 05257719



XINZUO
信作



INSTRUCTION MANUAL
XINZUO KITCHEN KNIVES



Sicherheitsmaßnahmen und Wartung

Bitte, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Messer benutzen, und behalten Sie die Anleitung.

Sicherheitsmaßnahmen – wie sollte man das Messer richtig verwenden

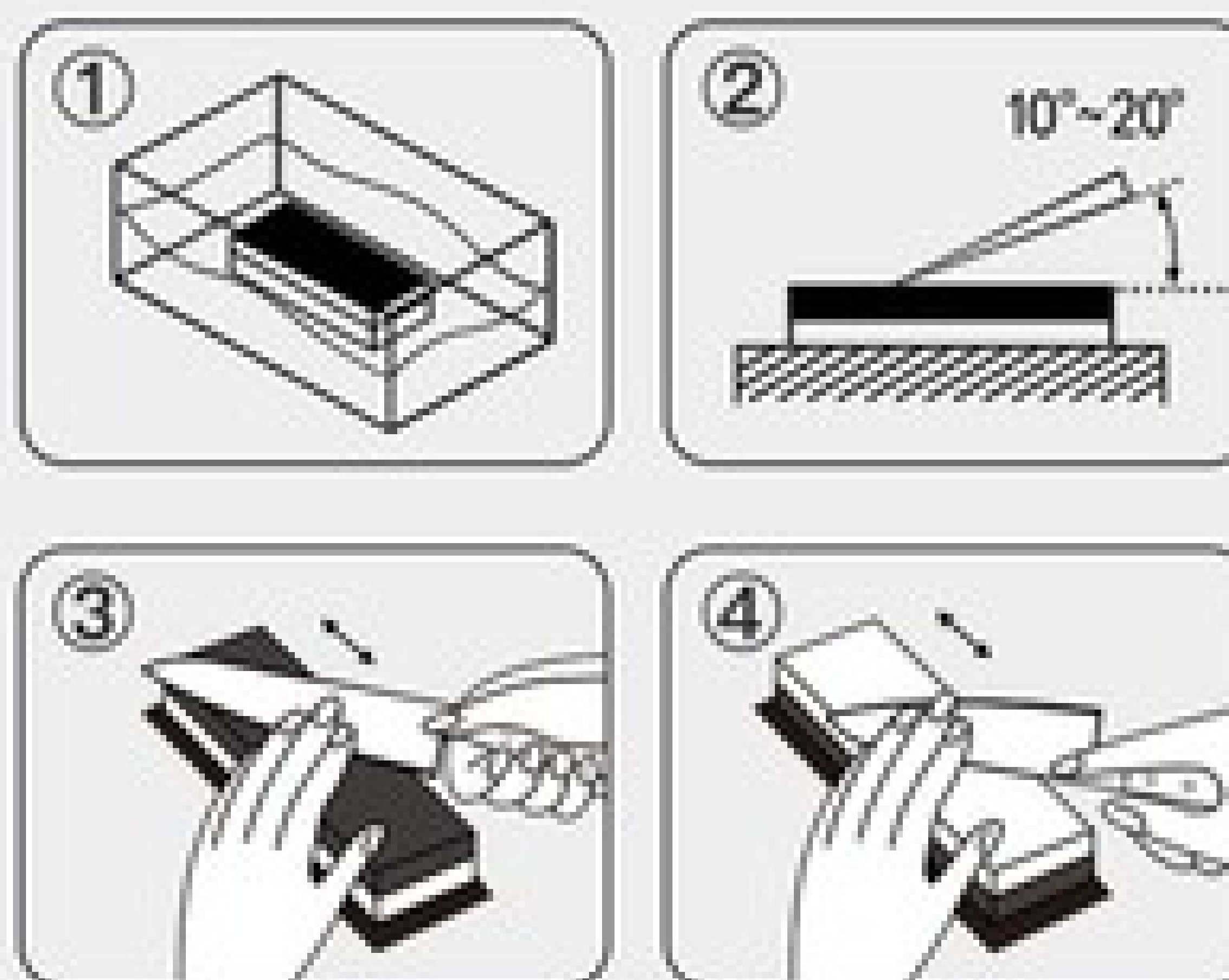
- Lassen Sie das Messer nicht lange im Wasser liegen, denn es kann zu Rost oder Schäden am Griff führen.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Schneiden vollständig aufgetaut sein, sonst können Sie das Messer beschädigen.
- Wenn Sie harte Lebensmittel, z. B. Fischgräten, aufschneiden wollen, verwenden Sie das spezielle Deba-Messer. Für Geflügel und andere Zutaten mit Knochen, verwenden Sie ein spezielles Hackmesser für Knochen.
- Halten Sie das Messer gerade. Das Biegen und ungleichmäßiger Druck auf die Klinge können das Messer beschädigen, oder die Schneide des Messers abstumpfen.
- Waschen Sie Messer nicht in der Spülmaschine. Das Geschirrspülmittel und hohe Temperatur führen zu Korrosion und Beschädigung des Griffs.
- Biegen Sie die Klinge des Messers nicht, da sie brechen kann. Zerkleinern Sie z. B. Knoblauch und Gewürze nicht mit dem Messer.
- Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

Pflege und Wartung von Messern

- Waschen Sie das Messer nach Gebrauch mit Wasser, spülen Sie es gut ab und trocknen Sie es sorgfältig. Bewahren Sie das Messer dann an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf.

- Bewahren Sie Messer nicht in feuchter, salziger, oder alkalischer Umgebung auf, da dies zur Korrosion und Rostbildung der Messer führen kann. Legen Sie das Messer niemals auf eine heiße Oberfläche, oder in die Nähe von Feuer, denn es könnte zur Beschädigung kommen.
- Wischen Sie die Klinge nicht mit einem Nylontuch ab.
- Bei einem längeren Gebrauch des Messers empfehlen wir, es mit einem Schleifstein oder Wetzstahl regelmäßig zu schärfen.
- Wenn Rost auf der Klinge erscheint, waschen Sie die Klinge mit einem Schwamm und Spülmittel ab. Eventuell kann Rost durch das Schleifen und Einölen entfernt werden.
- Regelmäßiges Schärfen sorgt dafür, dass die Klinge länger scharf bleibt.

Verwendung des Schleifsteins



1. Tauchen Sie den Schleifstein für 5 Minuten in Wasser.
2. Legen Sie das Messer gleichmäßig und im richtigen Winkel auf den Stein.

3. Benutzen Sie die grobe Schleifseite mit 1000-Körnung.
4. Fürs Feinschleifen und Schärfen benutzen Sie die 6000-Körnung, und zwar für 5-20 min.

Verwendung des Wetzstahls



1. Halten Sie den Griff des Wetzstahls mit der linken Hand fest und stellen Sie ihn senkrecht auf eine gerade und festen Oberfläche.
2. Schärfen Sie das Messer in einem Winkel von 20-25° ohne großen Druck. Schärfen Sie von der Oberseite des Wetzstahls zur Unterseite, bewegen Sie das Messer vom Griff zur Spitze.
3. Schärfen Sie beide Seiten der Klinge jeweils 2-3-mal und wiederholen Sie den Vorgang, bis die Klinge scharf ist.
4. Waschen Sie den Wetzstahl nach dem Schärfen mit Wasser ab und wischen Sie ihn trocken. Bewahren Sie ihn nicht nass, sondern trocken auf.

So wird Ihnen das
XINZUO-Küchenmesser
jahrelang dienen.