

**GERMANCUT:** Mit diesem hochwertigen Germancut Messerset haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden – Made in Germany. Die Messer liegen wunderbar in der Hand, so dass sich mit wenig Kraft sauber schneiden lässt. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihren neuen Germancut Messern.

**FAVORITES MESSERSET:** Unser erstklassiges Messerset der Reihe FAVORITES – besteht aus einem klassischen Kochmesser, einem japanischen Santoku, einem kleinen und wendigen Gemüsemesser sowie einem hervorragenden Brotmesser. Nach altem traditionellen Solinger Verfahren geschmiedet, überzeugen die Küchenmesser durch ihre hervorragende Schnitthaltigkeit und ihr exzellentes Handling. Alle FAVORITES Messer sind aus kohlenstoffhaltigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X 50 CrMoV 15) hergestellt. Für exzellente Elastizität und gleichzeitig extreme Belastbarkeit der Klinge werden die Rohlinge nach dem Schmieden in Öl abgeschreckt und „eisgehärtet“. Die Griffe sind aus wildem Olivenholz oder jahrtausendealter Mooreiche gefertigt.

**DIE PFLEGE:** Die Messer sind nicht spülmaschinengeeignet. Spülen Sie die Messer wie die Profis nach jedem Gebrauch unter heißem, fließendem Wasser mit Zusatz von Reiniger gut ab und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Somit erhalten Sie die Schärfe und ein gutes Erscheinungsbild über Jahre. Der Holzgriff kann mit einem Tropfen handelsüblichen Oliven-, Sonnenblumen- oder Rapsöl eingerieben werden. So bleibt der typische Holz-Charakter bestehen.

**DIE SCHÄRFE:** Achtung: Schneiden auf Glas, Porzellan oder Granit macht die Messer schneller stumpf. Verwenden Sie für das Nachschärfen der Messer einen Keramikschräfstab oder einen Keramikscheifstein – gilt nicht für Messer mit Wellenschliff.

**TIPPS:** Benutzen Sie Ihre Messer nicht für andere Zwecke als für das Zubereiten von Lebensmitteln. Verwenden Sie immer das richtige Messer für das jeweilige Schneidgut.

**WICHTIG:** Bitte reinigen Sie die Klinge nach dem Schneiden zeitnah von insbesondere säurehaltigen Lebensmitteln (z.B. Tomaten). Der Griff darf nicht über längere Zeit in nasser Umgebung gelagert werden. Das Holz würde sonst aufquellen. Messer sollten immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt und Verpackungsmaterialien von Kindern ferngehalten werden!

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihren neuen Germancut Messern.**



**germancut**  
MADE IN SOLINGEN

Germancut GmbH  
Humboldtstraße 4, 40237 Düsseldorf, Germany  
[www.germancut.com](http://www.germancut.com)

**GERMANCUT:** With this high-quality Germancut set of knives you have chosen a quality product – Made in Germany. The knives sit wonderfully in your hand, making it easy to cut cleanly with little force. We hope you enjoy using your new Germancut knives.

**FAVORITES SET OF KNIVES:** Our first-class set of knives from the FAVORITES series consists of a classic chef's knife, a Japanese Santoku, a small and versatile vegetable knife and an excellent bread knife. Forged according to the old traditional Solingen method, the kitchen knives impress with their outstanding long-lasting sharpness and handling. All FAVORITES knives are made of carbon chromium-molybdenum-vanadium steel (X 50 CrMoV 15). So that the blades are exceptionally flexible and extremely durable at the same time, the knife blanks are quenched in oil and "ice-hardened" after being forged. The handles are made from wild olive wood or bog oak that is thousands of years old.

**CARE:** The knives are not dishwasher safe. Rinse the knives under hot, running water with added cleaner after each use, like the professionals, and then dry them with a soft cloth. This will maintain the sharpness and its good appearance for years. The wooden handle can be rubbed with a drop of commercial olive, sunflower or rapeseed oil to keep its typical wood character.

**THE SHARPNESS:** Please note: Cutting on glass, porcelain or granite makes the knives blunter faster. Use a ceramic sharpening rod or a ceramic grinding stone to resharpen the knives. This does not apply to knives with a serrated edge.

**TIPS:** Do not use your knives for any purpose other than preparing food. Always use the right knife for the food you are cutting.

**IMPORTANT:** Please clean the blade promptly after cutting, especially with acidic foods (e.g. tomatoes). The handle must not be stored in a wet environment for a long period of time. Otherwise the wood would swell. Knives should always be kept out of the reach of children and packaging materials should be kept away from children!

**We wish you much pleasure with your new Germancut knives.**



**germancut**  
MADE IN SOLINGEN

Germancut GmbH  
Humboldtstraße 4, 40237 Düsseldorf, Germany  
[www.germancut.com](http://www.germancut.com)