

Funktionsweise

Stufe 1

Diamantbeschichteter Schleifkörper

- Im ersten Schritt wird die Klinge aufgeraut, um die Oberfläche optimal auf das anschließende Schärfen vorzubereiten.
- Gleichzeitig werden Unebenheiten und Kerben geglättet, die beim Schleifvorgang ein Hängenbleiben verursachen könnten.

Stufe 2

Gehärtetes Wolframcarbid

- Die zweite Stufe sorgt mit den perfekt ausgerichteten Wolframcarbid-Scheiben für eine hervorragend geschärfte Klinge in idealer V-Form.
- Selbst stark abgenutzte Messer werden so wieder scharf.

Stufe 3

Schleifstein aus Keramik

- Beim Feinschliff werden überstehende Grate geglättet und die Klinge sanft poliert.
- Mit diesem letzten Schritt entsteht eine besonders scharfe Schneide.

Wichtige Hinweise & Sicherheit

- **Sicherer Stand:** Schärfer auf einer festen, ebenen Fläche platzieren, um ein Verrutschen zu verhindern.
- **Korrekte Handhabung:** Für kontrolliertes Schärfen das Messer sicher, aber nicht übermäßig fest halten.
- **Scharfe Klingen:** Messer stets mit Vorsicht handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.
- **Ziehrichtung:** Das Messer stets vom Griff zur Spitze durch den Schärfer ziehen. Eine falsche Ziehrichtung kann die Klinge beschädigen.
- **Kindersicherheit:** Kinder dürfen nicht mit dem Schärfer spielen.

NICHT GEEIGNET zum Schärfen von Scheren, Keramikmessern und Messern mit Wellenschliff.

Kontaktinformationen

CHEF CUISINE

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718
support@chef-cuisine.de

chef-cuisine.de

Stand: September 2025



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

MESSERSCHÄRFER

Drei-Stufen-Schliff



Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Messerschärfers! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Mit scharfen Messern wird das Zubereiten von Speisen und das Kochen einfacher, präziser und sicherer. Mit dem 3-stufigen System des Messerschärfers bringen Sie Ihre Klingen im Handumdrehen zurück auf die perfekte Schärfe und optimale Schneidleistung.

Mit einem Griff sicher geführt, schnell und mühelos. Für saubere Schnitte, mehr Kontrolle beim Schneiden und pure Freude am Kochen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!

Ihr Chef Cuisine-Team

Bedienungsanleitung

Vorbereitung

Achten Sie darauf, dass das Messer vor dem Schärfen gründlich gesäubert und vollständig getrocknet ist.

Reihenfolge der Stufen

Zum Schärfen von stumpfen Messern beginnen Sie den Vorgang mit **Stufe 1 (Vorschliff)**:

- Führen Sie das Messer stets in einer gleichmäßigen Bewegung vom Griff bis zur Spitze durch den Schärfen.
- Halten Sie während des gesamten Vorgangs einen stabilen Winkel ein und üben Sie einen leichten, gleichmäßigen Druck aus.
- Wiederholen Sie den Vorgang je nach gewünschtem Ergebnis ca. 5–7-mal.

Fahren Sie anschließend mit der **Stufe 2 (Hauptschliff)** fort:

- Achten Sie erneut auf gleichmäßige Bewegung, Winkel und Druck.
- Wiederholen Sie den Vorgang je nach gewünschtem Ergebnis ca. 5–7-mal.

Schließen Sie den Vorgang mit der **Stufe 3 (Feinschliff)** ab:

- Achten Sie erneut auf gleichmäßige Bewegung, Winkel und Druck.
 - Wiederholen Sie den Vorgang je nach gewünschtem Ergebnis ca. 5–7-mal.
- Bedienungsanleitung

Abschließende Reinigung des Messers

Nach dem Schärfen können Metallrückstände auf der Klinge verbleiben. Entfernen Sie diese sorgfältig mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Seien Sie dabei vorsichtig.

Nützliche Tipps

Ziehrichtung

Führen Sie das Messer stets vom Griff zur Spitze durch den Schärfen. Auf diese Weise wird ein gleichmäßiger und schonender Schliff erreicht.

Konstanter Winkel

Achten Sie während des gesamten Vorgangs auf einen stabilen Winkel, da dieser entscheidend für ein optimales Ergebnis ist.

Druck

Wenden Sie nur gleichmäßigen, leichten Druck an. Zu hoher Druck kann die Klinge beschädigen.

Regelmäßigkeit

Schärfen Sie Ihre Messer in regelmäßigen Abständen, um die Schneidleistung dauerhaft zu erhalten.

Reinigung & Pflege

Reinigen Sie den Schärfen nach Gebrauch mit einem trockenen, weichen Tuch oder einer feinen Bürste.

Der Messerschärfer darf niemals in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Wählen Sie zur Aufbewahrung stets einen trockenen, geschützten Ort.