

## **Pflege von Damastmesser**

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Pflege Ihres Damastmessers:

- Spülen Sie Ihr Messer nur mit der Hand mit etwas mildem Spülmittel ab.
- Vermeiden Sie scheuernde oder aggressive Mittel.
- Auf keinen Fall in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Nach dem Spülen das Messer gut mit einem weichen Tuch abtrocknen und an einem belüfteten Ort komplett trocknen lassen.
- Als Schneidunterlage eignen sich Kunststoff- oder Holzbretter. Härtere Materialien wie Stein oder Glas sind zu vermeiden.
- Das Messer nicht über einen längeren Zeitraum im Spülwasser liegen lassen.
- Auch bei regelmäßigem Gebrauch ist es ratsam, die Damastklinge ab und zu mit Öl einzureiben. Hier eignen sich insbesondere chinesische Kamelienöle durch ihren hervorragenden Korrosionsschutz auch für das Griffmaterial.
- Das Messer auf keinen Fall mit anderen Messern zusammen aufbewahren. Durch den Kontakt können größere Schäden an der Klinge entstehen.
- Zur Aufbewahrung ist ein geeigneter Messerblock, eine Magnetschiene oder eine Ledersteckscheide geeignet.
- Der Kontakt der Klinge mit gefrorenen Lebensmitteln oder Knochen ist zu vermeiden.