

FireQ Messerset

Küchenmesser und Schneidunterlagen für Unterwegs

Auf Reisen ist es oft schwierig die scharfen Küchenmesser so zu verpacken, dass sie weder Schaden anrichten, noch stumpf werden. Im FireQ Messerset werden auf überzeugende Weise die Messer mit deren Aufbewahrung verbunden.

Die drei Küchenmesser, der Sparschäler und eine Parmesanreibe werden sicher zwischen zwei Bambus-Schneidebrettern durch starke Magnete gehalten.

Das FireQ Messerset enthält:

3 Profi-Kochmesser des deutschen Traditionsherstellers "F.DICK":

- Wellenschliff-Brotmesser mit 18cm Klinge.
- Kochmesser mit 16cm Klinge
- Küchenmesser mit 8,5 cm Klinge

Sparschäler des schweizer Herstellers "Peel Appeal" für Wechselklingen:

- Schälklinge
- Parmesanreibe
- Schnittfestes Pad für den Klingenwechsel

Zwei Schneidebretter aus Bambus

Pflegehinweise:

Das FireQ Schneibrett ist aus naturbelassenem Baumbus gefertigt.

Bambus ist ein für Küchenschneidbretter besonders geeignetes und beliebtes Material, da es hart und widerstandsfähig ist.

Sie können Ihr Schneidbrett natürlich roh belassen, oder aber vor der ersten Verwendung mit einem Öl einlassen. Verwenden Sie es roh, werden stark färbende Lebensmittel stärkere Verfärbungen hinterlassen, auch brauchen die Bretthälften etwas länger zum Trocknen, da die Oberfläche mehr Wasser aufnimmt.

Damit Sie lange Freude an Ihrem FireQ-Schneidebretter haben, empfehlen wir, es vor der ersten Benutzung einzuölen.

Grundsätzlich können Sie dazu jedes Speiseöl verwenden. Besonders eignen sich die trocknenden Öle: Leinöl, Distelöl und Hanföl, aber auch Sonnenblumenöl und Rapsöl können verwendet werden. Bringen Sie das Öl am besten mit einem Tuch auf das gesamte Brett auf und lassen Sie es ca. 10 Minuten einziehen.

Nehmen Sie den nicht eingezogenen Öl- Überstand mit einem saugfähigen Tuch ab und reiben noch einmal nach. Achten Sie darauf, dass keine Ölsammlungen übrig bleiben, auch nicht in den Ecken und Kanten der ausgefrästen Taschen für die Messer!

Eingetrocknete "Öl-Seen" bleiben dauerhaft klebrig und sind später nur noch sehr schwer zu entfernen.

Lassen Sie die beiden Bretthälften ohne Messer einzeln einige Tage trocknen. Es empfiehlt sich in regelmäßigen Abständen die Oberfläche leicht nachölen (z. B. nach jeder Reise).

Die Schneibretter können, unabhängig davon ob geölt oder roh, unter fließendem warmen Wasser mit üblichem Hand-Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Nicht länger im Spülwasser schwimmen lassen und nicht in die Spülmaschine geben!

Bitte gut abtropfen lassen (eingefräste Taschen nach unten, damit darin kein Wasser stehen bleibt), oder abtrocknen und an der Luft vollständig trocknen lassen.

Die Messer sind rostfrei und damit spülmaschinenfest, behalten ihre Schärfe aber länger, wenn sie mit der Hand gespült, abgetrocknet und einzeln abgelegt werden.

Die beiden Bretthälften werden mittels kleiner, starker Neodynmagnete aneinander fixiert, bitte halten Sie Dinge, die durch Magnetismus Schaden nehmen können wie z. B. Sim-Karten, EC-Karten oder empfindliche elektronische Geräte fern.

Niemals nass mit den Messern bestücken und zusammenklappen oder feucht zusammengeklappt aufbewahren!

Q-Adventuregear® und FireQ®

sind Marken der:

IDHartmann GmbH
Enzstr. 1
D-76199 Karlsruhe

Manufaktur und Lager:
Daimlerstr. 14
D-76344 Eggenstein
Telefon: +49-[0]721-75949919
E-Mail: info@fireq.de

www.fireq.de

www.q-adventuregear.de

