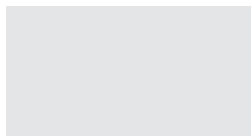
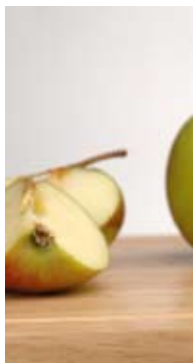
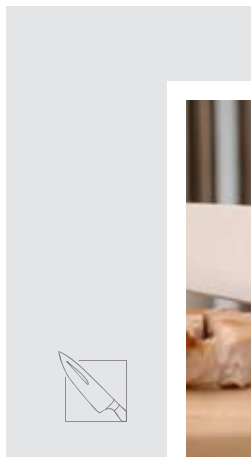


BergHOFF®



Benutzeranleitung
für Messer





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer

Sehr geehrter BergHOFF Kunde,

Unser erstes und wichtigstes Anliegen ist es, Ihnen für Ihr Vertrauen zu danken, das Sie uns durch den Kauf unserer Messer entgegen bringen. Dadurch zeigen Sie uns, dass Sie unsere Anstrengungen, Ihre kulinarischen Bemühungen zu bereichern und zu vereinfachen, zu schätzen wissen. BergHOFF stellt ausschließlich Produkte her, die schön, sicher und einfach und effizient zu bedienen sind und den höchsten Industriestandards gerecht werden. Unsere Erfolgsstrategie: Immer innovativ denken, einfallsreich sein und auf Sie – den Kunden – hören.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Alles, was Sie über die Verwendung unserer Messer wissen müssen, finden Sie auf den folgenden Seiten. Hier werden Sie einige großartige Pflegetipps bekommen, aber auch die wesentlichen technischen Informationen und Garantiebedingungen nachlesen können.

Sie sollten ab und an auf diese Anweisungen zurückgreifen, damit Sie mit Ihren neuen Messern vollständig vertraut werden. Dann werden diese Ihnen auch jahrelang große Freude bereiten.

Herzlich willkommen in der Welt von BergHOFF!





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



- 4 -

BENUTZUNG & PFLEGE

Was ist der beste Weg Ihre Messer zu schonen?

- Entfernen Sie zuerst die Verpackung Ihrer Messer und überprüfen Sie sie auf Vollständigkeit und Mängel. Entsorgen Sie die Verpackung erst, wenn Sie alle Einzelteile kontrolliert haben.
- Spülen und trocknen Sie die Messer per Hand vor dem ersten Gebrauch.
- Einige Säuren in Lebensmitteln (Zitrone, Senf, Ketchup) können Messer aus Edelstahl verfärben. Daher sollten Sie Ihre Messer nach jedem Gebrauch sorgfältig abspülen. Lassen Sie keine Lebensmittelreste auf der Klinge trocknen, da die Klinge dann schwerer zu reinigen ist und die Reinigung gefährlich werden kann. Wir empfehlen Ihnen, sich die richtige Art der Reinigung zur Gewohnheit zu machen: Legen Sie die Klinge auf eine glatte Oberfläche und reinigen Sie die Klingenseiten nacheinander vorsichtig mit einem nassen, weichen Tuch. Trocknen Sie das Messer danach sofort ab und reiben dabei vom Klingentrücken zur Schneidefläche. Nach dem Schneiden von Geflügel, Fleisch oder Fisch sollten Sie das Messer mit heißer Seifenlauge reinigen.
- Falls Chlor oder Bleiche in Kontakt mit der Klinge kommen



BergHOFF®

Benutzer- anleitung für Messer

sollten, waschen Sie die Klinge sofort ab, bevor die Chemikalien Verfärbungen und Verätzungen des rostfreien und karbonhaltigen Edelstahls hervorrufen. Im Falle von Verfärbungen kann die Klinge mit einem Silberputzmittel gereinigt werden.

- Schneiden Sie mit den Messern keine Knochen (außer mit Hackbeilen). Verwenden Sie die Messer nicht zum Stochern und Hebeln oder zum Zerteilen oder Schneiden von halbgefrorenen oder gefrorenen Lebensmitteln. Verwenden Sie die Messer nicht als Flaschen- oder Dosenöffner. Die Messer wurden für diese Art des Gebrauchs nicht gefertigt und ein Missbrauch kann zu einem Verbiegen oder Abbrechen der Klinge führen.
- Messer mit Kunststoff- oder Edelstahlgriffen sind spülmaschineneeignet (ebenso Messer mit genieteten Griffen). Wenn Sie Ihre Messer per Hand spülen, werden Sie lange Freude an ihnen haben, da große Hitze und scharfe Reinigungsmittel die Griffe angreifen und diese sich mit der Zeit lockern können! Am einfachsten lassen sich die Messer nach dem Gebrauch mit lauwarmem Wasser reinigen, geben Sie dazu dem Wasser etwas Spülmittel bei und trocknen die Messer danach sorgfältig ab. Wenn Sie Ihre Messer lieber in der Spülmaschine reinigen, stellen Sie sicher, dass die Klingen keine weiteren Gegenstände berühren (das Anschlagen an andere Besteckteile führt zu Beschädigungen





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



der Schneidefläche). Außerdem empfehlen wir den Gebrauch des Sparprogramms bei 55 °C.

- Schärfen Sie Ihre Messer regelmäßig. Ein scharfes Messer ist sicherer in der Handhabung als ein stumpfes, da Sie zum Schneiden weniger Kraft benötigen. Ganz leicht schneidet das Messer dann alles in die gewünschten Stücke, ohne dass sich Ihre Hand besonders anstrengen muss. Durch die Verwendung von zwei verschiedenen Messerschärfern aus unterschiedlichen Materialien sorgen wir von BergHOFF dafür, dass Ihre Messer länger scharf bleiben.

Verchromter Edelstahl:

- Messerschärfer mit einer geriffelten Oberfläche aus verchromtem Edelstahl garantieren ein sehr gutes Resultat und ein hohes Maß an Unempfindlichkeit gegenüber Beschädigungen.

Diamant:

- Messerschärfer mit einer Diamant-Schicht erzielen ein besonders feines Schleifergebnis. Die durchschnittliche Haltbarkeit dieser Messerschleifer ist etwas geringer, da sich die Diamant-Schicht mit der Zeit abnutzt.

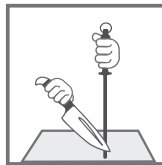
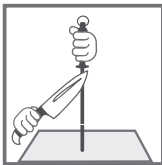


BergHOFF®

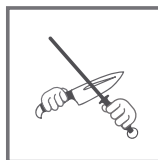
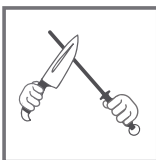
Benutzer-
anleitung für
Messer

So sollten Sie Ihre Messer schärfen:

- Legen Sie die Klinge des Messers in einem Winkel von 20° auf die Spitze des Wetzstahls. Bitte sorgen Sie dafür, dass der Winkel von 20 Grad beibehalten wird.
- Ziehen Sie das Messer in einer leichten Kurve zu sich. Die Schnelligkeit hat dabei keine Auswirkung auf das Ergebnis.
- Wiederholen Sie diese Bewegung auch auf der Rückseite des Messerschleifers, damit die andere Seite der Klinge ebenso geschärft wird.



Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 fünf bis zehn Mal und schärfen Sie so die Vor- und Rückseite der Klinge.





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



- Behalten Sie Messer immer im Auge! Legen Sie Messer auf der Arbeitsplatte immer mit dem Griff in Ihre Richtung und achten Sie darauf, dass es nicht aus Versehen herunterfallen kann. Verdecken Sie Messer niemals mit einem Geschirrtuch oder etwas Ähnlichem, um Unfälle zu vermeiden. Gehen Sie sicher, dass Sie ein Messer mit dem Griff voran weiterreichen.
- Verwenden Sie immer das richtige Messer. Gemüse, Fleisch, Fisch und Brot haben verschiedene Strukturen und Größen. Darum werden für alle Verwendungszwecke spezielle Messer entwickelt.
- Schneiden Sie immer so, dass das Messer von Ihnen weg zeigt! Damit vermeiden Sie Verletzungen, falls Sie mit dem Messer abrutschen.
- Versuchen Sie nicht, ein Messer im Fall aufzufangen! Sie können sich damit schmerzhaft Verletzungen zufügen.
- Spülen Sie scharfe Messer separat! Seien Sie sich immer bewusst, dass Sie einen scharfen Gegenstand spülen. Geben Sie niemals ein Messer in das Spülwasser in der Spüle, sondern reinigen Sie es immer unter laufendem Wasser.
- Halten Sie Messer fern von Kindern!
- Reiben Sie niemals mit dem Finger über die Schneide – auch nicht um zu testen, ob die Klinge noch scharf ist.



- Lassen Sie Ihr Messer nicht in der Nähe von heißen Kochplatten oder anderen Hitzequellen liegen, um Schäden oder Verbrennungen zu vermeiden.

Wie bewahren Sie Ihre Messer am Besten auf?

Messer sollten sicher aufbewahrt werden, um Verletzungen vorzubeugen und Beschädigungen der Klinge (durch andere Gegenstände) zu vermeiden. Ein Messerblock aus Holz oder Polyäthylen entspricht diesen Anforderungen, aber Ihre Messer sind auch auf einer Magnet-Leiste sicher untergebracht, vorausgesetzt, die Magnete sind stark genug, darüber hinaus müssen die Klingen Ihrer Messer sauber sein. Ein fettiges oder zu schweres Messer kann möglicherweise nicht sicher an den Magneten haften. Sie können Ihre Messer aber auch in einem Futteral oder einem speziellen Messerkoffer aufbewahren.

BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



Auf welchen Oberflächen schneidet man am besten?

Die Oberfläche der Schneide-Unterlage entscheidet darüber, wie lange Ihre Messer scharf bleiben. Wie empfehlen Ihnen Schneidebretter aus Holz oder Polyäthylen, die den Messern den geringsten Widerstand bieten. Vermeiden Sie das Schneiden auf Keramik, Metal, Glass, Porzellan, Marmor oder Plastikoberflächen, da diese Materialien die Klingen Ihrer Messer beschädigen.

Spülen Sie Ihr Schneidebrett nach jeder Benutzung ab, um die Vermehrung von Bakterien zu vermeiden. Schneidebretter aus Polyäthylen sind spülmaschinengeeignet, Holzbretter sollten mit der Hand gespült werden. Das gründliche Reinigen und Abtrocknen verhindert, dass sich Keime auf der Oberfläche festsetzen.

Verwenden Sie bitte für Fleisch, Gemüse und Fisch jeweils ein anderes Schneidebrett, um eine Kreuzkontamination (durch verschiedenartige Bakterien hervorgerufene Vergiftungen) zu vermeiden.



BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer

TERMINOLOGIE

Die Einzelteile eines Messers

Des Messers Schneide:

Die Schneide wird in der Fachsprache Wate genannt.

Weil Messer ganz unterschiedlichen Ansprüchen genügen müssen, wurden im Laufe der Zeit Klingen mit unterschiedlichen Formen der Wate entwickelt.



Klinge mit glatter Wate:

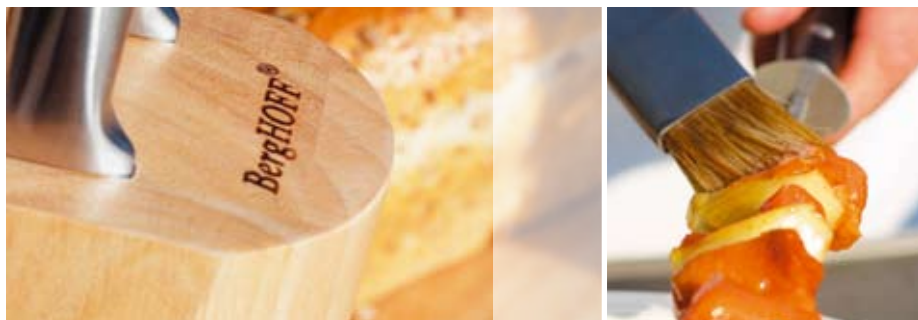
Die glatte Wate ergibt einen sauberen Schnitt ohne das Schneidgut zu zerfasern. Sie eignet sich zum Schneiden von hartem und weichem Schneidgut wie Gemüse, Fleisch und Obst. Auch zum Schälen wird eine glatte Wate benötigt.



Klinge mit Sägeschliff:

Diese Schneide erleichtert das Anschneiden und Zerteilen weicher Schneidgüter mit fester Schale, wie z.B. Tomaten. Die Sägezähne ritzen die Oberfläche besser an als eine glatte Wate. Bei Fleisch, Obst oder Gemüse mit einer festen Struktur schneiden jedoch glatte Waten schonender.





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



- 12 -



Klingen mit Wellenschliff:

Die Welle ist eine Spezialform der Zahnung und hat die gleiche Aufgabe wie die Sägezahnung. Sie ist z.B. für das Brotschneiden (harte Kruste anschneiden, weiche Krume zerteilen) besonders gut geeignet.



Klinge mit Kullenschliff:

Kullen heißen die wechselweise an der Vorder- und Rückseite angebrachten Vertiefungen im Klingensblatt. Die Wate ist dadurch besonders dünn. Beim Schneiden entstehen an den Kullen Luftpolster (Lufteinschlüsse), die bewirken, dass sich das Schneidgut leicht von der Klinge löst. Schinken kann so in sehr dünn geschnittenen Scheiben serviert werden. Auch Mürbeteig- oder Biskuitböden lassen sich mit Kullenmessern gut in dünne und gleichmäßige Lagen teilen.



Klinge mit Polierabzug:

Diese Klinge garantiert eine extrem hohe Anfangsschärfe. Nach dem Abziehen wird die Wate feinpoliert, so dass auch feinste Grate entfernen zu können. Diese Technik kommt hauptsächlich bei den Klingensformen der asiatischen Küche zum Einsatz.



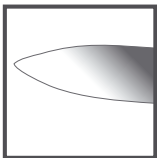
Messerspitze:

Die Spitze eines jeden Messers sollte scharf und relativ dünn sein. Sie wird für Einschnitte, zum Schneiden von Kleinigkeiten und zum Tranchieren verwendet. Man unterscheidet dabei drei verschiedene Messerspitzen:



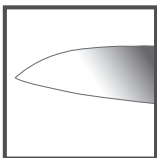
Rückenspitze:

Der Klingerrücken ist gerade, die Schneide ist gebogen, z.B. beim Zubereitungsmesser. Diese Form ermöglicht das Abrollen der Klinge auf der Schneidunterlage.



Mittelspitze:

Messerrücken und Schneide sind leicht gekrümmt und laufen spitz zu. Mit einer derart ausgeprägten Spitze, z.B. als Spickmesser, lässt sich u.a. Wild mit Speckstreifen oder Kräutern versehen.



Watenspitze:

Der Klingerrücken ist gebogen, die Schneide verläuft gerade bis zur Klingenspitze. Ohne Wiegebewegung kann der Schnitt auf einer Unterlage glatt durchgezogen werden, z.B. beim Gemüsemesser.

BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



- 14 -

Klingenrücken:

Im Gegensatz zur scharfen Klinge, ist der Klingenrücken der meisten Messer, außer bei Ausbein- und Tranchiermessern, dick, um der Klinge Stärke zu geben. Der Klingenrücken kann nach dem Schneiden zum Abkratzen von Lebensmittelresten vom Schneidebrett verwendet werden. Achten Sie darauf, dass sich bei geschmiedeten Messern der Klingenrücken vom Kropfeinsatz zur Klingenspitze hin verjüngt.

Klingenblatt:

Hierbei handelt es sich um den breiten, flachen Teil des Messers. Messer besserer Qualität besitzen ein Klingenblatt, das sich vom Klingenrücken zur Schneide hin regelmäßig und vollkommen verjüngt. Die meisten qualitativ geringwertigeren Messer weisen einen Hohlschliff auf, eine nach innen gerichtete Kurve zur Schneidefläche hin. Die Schneide hat dadurch weniger Stabilität und ist empfindlicher. Das Klingenblatt kann auch beim Zerdrücken und Zermahlen von Speisen (z.B. Knoblauch) hilfreich sein.

Klingenerl:

Dies ist die Verlängerung der Klinge in den Messergriff hinein. Er sorgt dafür, dass das Messer beim Schneiden optimal in der Hand liegt und ermöglicht die Befestigung der Klinge am Griff. Die besten Messer besitzen einen vollen Klingenerl, der – außer bei einigen Messerarten, deren Handgriff versiegelt ist - von der Schnittfläche bis hinunter zum



Heftkopf und am Heftrücken des Griffes sichtbar ist. Griff und Erl sind zur Gewährleistung optimaler Sicherheit mehrfach miteinander vernietet. Etwas weniger gute Messer haben einen halber Klingenerl, der nur am Messerkopf und Heftrücken sichtbar ist.

Kropfeinsatz:

Dies ist ein fest eingebauter Teil bei den meisten guten Messern, ein dickes Stück Metall zwischen Klinge und Griff. Er dient dazu, dem Messer mehr Gewicht zu verleihen. Der Kropfeinsatz gewährt mehr Ausgewogenheit und macht das Schneiden komfortabler. Er wird manchmal auch ‚Schaft‘ genannt.

Handschutz:

Er gewährt eine sichere Griffbarkeit. Der Handschutz ist entweder fester Bestandteil des Griffes, oder aber - bei Messern höchster Qualität – als Metallteil konstruiert (Teil des Kropfeinsatzes).

Handgriff:

Die Grifffläche eines Messer, hergestellt aus Kunststoff, Edelstahl oder Holz. Da es in den letzten Jahren große Fortschritte bei der Weiterentwicklung von Gegenständen aus Plastik gab, ganz besonders, was die hygienischen Eigenschaften anbelangt, haben Griffe aus bestimmten Plastiklegierungen immer mehr den Holzgriff verdrängt. Sie bieten einen optimalen rutschfesten Griff, hohen Schneidekomfort und eine extrem lange Haltbarkeit

BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer

DIE ERGONOMIE

Die Form des Griffes entscheidet darüber, ob ein Messer gut in Ihrer Hand liegt und bequem zu benutzen ist. Ein ergonomisch geformter Griff passt sich weitgehend der natürlichen Form der Hand an.

Sobald Sie ein Messer in die Hand nehmen, spüren Sie, ob es zu Ihnen ‚passt‘. BergHoff legt ganz besonders großen Wert darauf, ein besonderes Design optimal mit den Prinzipien der Ergonomie zu kombinieren.

Die Ausgewogenheit des Messer bzw. die optimale Gewichtsverteilung zwischen Griff und Klinge spielt dabei eine wichtige Rolle. Gerade, wenn Sie ein Messer über einen längeren Zeitraum benutzen und dabei Überanstrengung und Unbequemlichkeiten vermeiden wollen, sollte der Griff gut ausgestaltet und hochwertig gefertigt sein und höchsten Ansprüchen genügen.





BergHOFF®

DIE KONSTRUKTION

Geschmiedet:

Dies ist ein Herstellungsprozess, bei dem ein Metall in verschiedenen Schritten bearbeitet wird, um dessen Härte, Dichte und Elastizität zu erhöhen. Geschmiedete Messer sind meist schwerer und besser ausbalanciert. Sie bleiben länger scharf und haben eine extrem hohe Lebensdauer, wenn man ihnen die angemessene Pflege zukommen lässt. Für gewöhnlich erkennen Sie solche Messer leicht an dem Vorhandensein eines besonders markanten Schaftes zwischen Klinge und Griff; es gibt aber auch geschmiedete Messer ohne Schaft.

Geprägt:

Solche Messer werden aus einem einzigen Stahlstück ausgeschnitten oder ausgeprägt und sind vom Gewicht her leichter. Da das Metall hier nicht - wie bei den geschmiedeten Varianten - verdichtet wird, ist seine Schneide weniger haltbar. Geprägte Messer aus Edelstahl mit einem hohen Kohlenstoffgehalt lassen sich in der Regel leichter schärfen und bleiben länger scharf als kostengünstigere Messer aus Edelstahl mit einem hohen Chromgehalt.

Benutzer-
anleitung für
Messer





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



Andere:

Außerdem gibt es noch Messer, die aus sogenannten Sintermetallen hergestellt werden, d.h. verschiedene Metalle werden getrennt geschmolzen und wieder zusammengemischt, um stärkere Legierungen oder Bauteile zu erzeugen.

Manchmal werden Messer zum Teil geschmiedet und zum Teil aus gesinterterem Metall gefertigt, um ein qualitativ hochwertiges Messer mit geschmiedeter Schneide zu einem günstigeren Preis anbieten zu können.

Es gibt auch Umstände, bei denen Gewicht und Handhabung im Vordergrund stehen und somit ein geprägtes Messer die bessere Wahl darstellt. In den meisten Fällen empfehlen wir jedoch das geschmiedete Messer, ganz besonders, wenn es als Chefmesser oder als extrem scharfes Schneidegerät zum Einsatz kommen soll. Diese können dann auch mit geprägten Messern kombiniert werden, bei denen die Schnitthärte keine so große Rolle spielt z.B. Steakmesser oder Zackenmesser.



BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer

MATERIAL

Die Qualität eines Messers wird maßgeblich von der Stahlqualität beeinflusst. Die wichtigsten Merkmale des bei der Klingenerstellung eingesetzten Stahls sind Rostbeständigkeit und Härte. Beides wird durch die entsprechende chemische Zusammensetzung und durch die richtige Wärmebehandlung erreicht.

In der Schneidwarenindustrie kommen verschiedene Stahlsorten zum Einsatz, wobei sich der rostfreie Stahl in den letzten Jahrzehnten weitgehend durchgesetzt hat.

Kohlenstoff-Stahl (Normalstahl):

Kohlenstoff-Stahl ist die älteste Stahlsorte. Er hat den Nachteil, dass er stark rostanfällig ist.

Rostfreier Edelstahl:

Die Bezeichnung "rostfrei" ist für alle Messer zulässig, die aus Edelstahl (z.B. Chromstahl) hergestellt werden. Rostfrei bedeutet, dass Messer an feuchter Luft nicht rosten und gegen die Säuren, die im alltäglichen Gebrauch vorkommen, beständig sind.

Je rauer die Oberfläche, desto eher ist Korrosion möglich. Mit anderen Worten: Je feiner die Klingenoberfläche geschliffen oder poliert ist, desto rostbeständiger ist sie.





BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer



- 20 -

GARANTIE

- Für alle Produkte gewähren wir eine 30-jährige Garantie ab Kaufdatum.
- BergHOFF repariert oder ersetzt alle Produkte mit Material- oder Verarbeitungsfehlern, wenn die Produkte unter normalen Umständen, so wie es in der Beschreibung steht, benutzt wurden. Bitte schicken Sie uns das zu reparierende oder zu ersetzende Produkt in der Originalverpackung und passender Versandverpackung. Die Versand- und Bearbeitungskosten sind nicht in dieser Garantie enthalten.
- Diese Garantie schließt Schäden, die durch falschen Gebrauch, Diebstahl, Abnutzung, Feuer, Überhitzung, Missbrauch oder Sturz entstanden sind, aus. Des weiteren sind folgende Schäden von der Haftung ausgeschlossen: Verbogene oder abgebrochene Messerspitzen (z.B. verursacht durch Hinfallen), abgebrochene oder angeschlagenen Klingen und Schneiden, geschmolzene Griffe und abgenutzte Holzgriffe. Schäden an Schneidflächen oder am gesamten Messer, die durch einen manuellen oder elektrischen Messerschärfer oder durch Schärfung Dritter entstanden sind, sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen, dies gilt auch für die sogenannten 'stumpfen' Messer und/oder Messer, die als 'nicht schärfbar' markiert sind, und dessen geschärfter Stahl abgenutzt ist.



BergHOFF®

Benutzer-
anleitung für
Messer

- Kleinere Kratzer, Mängel oder Verfärbungen (z.B. kann sich 18/10 T304 rostfreier Stahl bläulich oder goldbraun färben) können auftreten, beeinflussen aber nicht die Leistungsfähigkeit und werden deshalb nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Bei dem Gebrauch von Reinigungsmitteln auf Zitronenbasis, die den Antioxydationsfilm angreifen und beschädigen können, findet unsere Garantie keine Anwendung.





BergHOFF[®]

Benutzer-
anleitung für
Messer

Firmenstempel und Unterschrift des Verkäufers

Datum und Unterschrift des Käufers.



Garantieschein ausschneiden und bei eventuellen Defekten zusammen mit Kaufquittung einschicken.

BergHOFF®

