DE - Warn- und Sicherheitshinweise

Warnung: Scharfe Klinge – Verletzungsgefahr!

Messer verfügen über eine scharfe Klinge und sollten stets mit entsprechender Vorsicht verwendet werden. Bei unsachgemäßer Handhabung können Schnitt- und Stichverletzungen entstehen. Achten Sie bei der Verwendung auf einen sicheren Griff und führen Sie Schneidbewegungen kontrolliert aus. Halten Sie die Klinge von Körper und Händen fern und verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.

Messer sind keine Spielzeuge und sollten für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Bei Nichtgebrauch empfiehlt sich die Verwendung eines geeigneten Klingenschutzes oder einer entsprechenden Aufbewahrungslösung.

Achten Sie bei der Handhabung auf saubere und trockene Hände. Verwenden Sie geeignete Schneidunterlagen und sorgen Sie für einen sicheren Arbeitsplatz. Bei Bedarf können geeignete Schnittschutzhandschuhe verwendet werden.

Für den Transport empfiehlt sich eine geeignete Messertasche oder ein entsprechender Klingenschutz. Reinigen Sie Messer mit der erforderlichen Vorsicht und vermeiden Sie dabei den direkten Kontakt mit der Schneide. Kontrollieren Sie Messer regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Beschädigte Produkte sollten nicht weiterverwendet werden.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

Kochmesser und Küchenmesser

Koch- und Küchenmesser sind für unterschiedliche Schneidarbeiten im Lebensmittelbereich vorgesehen. Verwenden Sie geeignete Schneidunterlagen und führen Sie die Schneidbewegungen kontrolliert aus. Achten Sie auf ausreichenden Abstand zwischen Fingern und Schneide. Das Messer ist nicht zum Hebeln, Aufbrechen oder für andere nicht vorgesehene Arbeiten bestimmt.

Brotmesser und Sägemesser

Brotmesser verfügen über eine gezahnte Schneide. Achten Sie beim Schneiden auf eine kontrollierte Führung und vermeiden Sie unkontrollierte Bewegungen. Halten Sie ausreichend Abstand zwischen Fingern und Schneide.

Hackmesser und Fleischerbeile

Hackmesser besitzen häufig eine breite und vergleichsweise schwere Klinge. Verwenden Sie diese auf einer stabilen, geeigneten Schneidunterlage. Achten Sie auf einen sicheren Stand und eine kontrollierte Handhabung. Berücksichtigen Sie bei der Verwendung das Eigengewicht und die Bauart des Messers.

Ausbeinmesser

Ausbeinmesser verfügen über eine schmale, teilweise flexible Klinge. Führen Sie das Messer vorsichtig am Schneidgut entlang und achten Sie auf einen sicheren Griff. Vermeiden Sie abrupte Bewegungen und achten Sie auf ausreichenden Abstand zu den Fingern.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

Filetiermesser

Filetiermesser besitzen häufig eine dünne und flexible Klinge. Berücksichtigen Sie die Flexibilität bei der Handhabung und führen Sie das Messer mit gleichmäßigen Bewegungen. Achten Sie auf einen sicheren Griff und vermeiden Sie unkontrolliertes Abrutschen.

Jagdmesser und Outdoor-Messer

Jagdmesser und Outdoor-Messer sind für die jeweils vorgesehenen Schneid- und Outdoor-Anwendungen bestimmt. Achten Sie auf eine kontrollierte Handhabung und halten Sie die Klinge von Körper und Händen fern. Für Transport und Aufbewahrung empfiehlt sich eine geeignete Messerscheide.

Taschenmesser und Klappmesser

Achten Sie beim Öffnen und Schließen auf die Position Ihrer Finger. Öffnen und schließen Sie die Klinge kontrolliert. Sofern das Messer über eine Verriegelung verfügt, sollte deren ordnungsgemäße Funktion vor der Verwendung überprüft werden. Bewahren Sie das Messer im geschlossenen Zustand auf.

Herstellerangaben gemäß GPSR

Hersteller:

Messerhaus Schleifkotengrund GmbH
Schleifkotengrund 09
36448 Bad Liebenstein
Deutschland

Telefon: 03696131599
E-Mail: info@messerhaus.de