

MOSFIATA

KNIFE CARE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



Welcome, and thank you for being an MOSFIATA customer.
We are so grateful for the pleasure of serving you and hope we meet your expectations.

◆ ENGLISH ◆

■ PREFACE

Kitchen knives will always require some care and maintenance to keep them in the best shape and get the most out of them. PLEASE read these instructions thoroughly before use, and keep it handy for future reference.

MOSFiATA is one of the fastest growing online retail businesses in the world providing quality products in Home and kitchen Household Products.

The first MOSFiATA "Kitchen Knives" Factory established in 1975. As the factory industry continued to grow in the last 36 years, manufacturing systems followed suit and improvement in the range of goods produced followed.

Learn by traditional classic knife techniques, and to design the most perfect knife for your kitchen. Each MOSFiATA knife takes more than one hundreds of manual processes, and two hundreds working hours to test check and package it from the factory. Each details, such as the art design, the safety protection, and even the set accessories, are ideal for all cooking purposes.

■ HOW TO USE THE SHARPENER

1. KNIFE SHARPENER

Our knife sharpeners have at least 2 settings: 1 labeled "COARSE" and 1 labeled "FINE". The "COARSE" setting will actually remove steel from the blade to resharpen the edge, while the "FINE" setting is used for everyday knife maintenance.



① Use the "COARSE" setting for very blunt knives that need to be reshaped.



1. Get ready and set up: The blade must maintain a horizontal and vertical relationship with the sharpeners.
2. There's a "V" shape at the "COARSE", the blade must touch close the bottom of the shape "V".
3. Pull the blade through from its base to its tip 5 to 10 times.

② Use the "FINE" setting for knives that need to be reshaped.



Run the blade through the fine setting 1 to 2 times to finish the process. (as "CORASE") After you've finished pulling the blade through the "COARSE" setting, you need to give it a few finishing touches to refine its edge.

You don't need to use as much force with the "FINE" setting, and the grinding sound won't be nearly as loud as it was in the "COARSE" setting.

Rinse the knife off and dry it with a lint-free towel. Use warm, soapy water to rinse away any lingering steel remnants before using your knife again. Feel free to use a sponge or dishtowel to give the knife a quick wipe down. Dry the knife off completely to prevent it from rusting, and return it to its knife block or similar storage space.

★ All MOSFiATA Knives are able to clean by dishwasher, however, please set it in place to avoid getting banged up or damaged by other items.

★ Tips: In order to maintain the sharpener's performance, please do clean the metal ("COARSE") and ceramic rod ("FINE") after use.

2. WHETSTONE

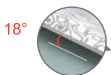
Sharpen the knife with Whetstone

Step 1: Wetting the Stone

Firstly, please submerge the stone in water until no more air bubbles come out. The longer it takes to soak, the better off you'll be. Usually you may take about 10 minutes to submerge the stone.

Step 2: Finding the Angle

We suggest placing the edge of the knife on the stone and the spine (back) of the blade about halfway up your horizontal thumb. That should give you approximately the right angle! (We recommended that the perfect angle should below 18°)



Step 3: (Re) Defining the Edge

Find your angle and begin the back and forth motion. You will only be applying pressure when you pull the knife back — applying pressure in the forward stroke can damage your stone and mess with the edge. Make sure to apply a sizeable amount of pressure. Stand up and put some weight into it if you need to.



Way 1



Way 2

Tip: Don't worry too much about doing this quickly. Instead focus on maintaining a constant pressure and angle throughout the backwards and forwards motion. Work carefully, starting from the part of the blade closest to the handle and moving out towards the point.

■ TAKING CARE OF YOUR MOSFIATA KITCHEN KNIVES



- Hand-wash and dry them after using. Don't use any hard matter sponges, such as Stainless Steel Sponges, to clean the knife.
- Rinse with clear water about 30s after cutting some juice acidic vegetables and fruits, such as tomato, lemon, etc.



- Air-dry or pat dry with clean paper towels or a dishcloth (Cotton) after water clean your knife.
- Don't leave your dirty knives sitting in the sink. Don't procrastinate and promise to hand-wash them later. They can get scratched/dented by whatever other dishes you throw in the sink! Plus, they'll clean more easily if you wash them right away.
- Store your knives properly! Don't keep your knives stored loose in the utensil drawer, for the same reason you shouldn't let them sit in the sink. If you do, at least have a plastic knife guard for your knife. Ideally, store your knives in a knife block. Or if you have the wall space, you can be fancy and affix your knives to a magnetic strip!
- Always cut on a cutting board. Surfaces like your granite or marble kitchen counter-top are too hard for your blade. To keep your knives sharp, use a wood cutting board! Plastic is fine, too.

⚠ IMPORTANT NOTICES

Preventing knife damage: A good knife can be a chef's best friend.

1. To avoid the damage to the point of the knife, please DO NOT slap, break, stir, pry, or knock.



2. Make sure the knife it's NOT a Bone Chop Knife, it's a knife for cutting / chopping raw meat, vegetables, fruits, etc.



3. Make sure unfreeze the meat before cutting / chopping.

■ FINGER GUARD

Protector for Cutting and Chopping



◆ GERMAN ◆

■ VORWORT

Küchenmesser erfordern immer etwas Pflege und Wartung, um sie in bester Form zu halten und das Beste aus ihnen herauszuholen. **BITTE** lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch und halten Sie sie zum späteren Nachschlagen bereit.

MOSFiATA ist eines der am schnellsten wachsenden Online-Einzelhandelsunternehmen der Welt und bietet Qualitätsprodukte für Haushaltsprodukte für Haushalt und Küche an. Die erste MOSFiATA-Fabrik für "Küchenmesser" wurde 1975 gegründet. Als die Fabrikindustrie in den letzten 36 Jahren weiter wuchs, folgten Fertigungssysteme und Verbesserungen im Sortiment der produzierten Waren.

Lernen Sie mit traditionellen klassischen Messertechniken und entwerfen Sie das perfekte Messer für Ihre Küche. Jedes MOSFiATA-Messer benötigt mehr als einhundert manuelle Vorgänge und zweihundert Arbeitsstunden, um es ab Werk zu testen, zu prüfen und zu verpacken. Jedes Detail, wie das Kunstdesign, der Sicherheitsschutz und sogar das Set-Zubehör, ist ideal für alle Kochzwecke.

■ WIE MAN DEN SCHÄRFER BENUTZT

1. MESSERSCHÄRFER

Unsere Messerschärfer haben mindestens 2 Einstellungen: 1 mit der Bezeichnung "COARSE" und 1 mit der Bezeichnung "FINE". Mit der Einstellung "COARSE" wird tatsächlich Stahl von der Klinge entfernt, um die Kante erneut zu schärfen, während die Einstellung "FINE" für die tägliche Messerwartung verwendet wird.



- ① Verwenden Sie die Einstellung "COARSE" für sehr stumpfe Messer, die umgeformt werden müssen.



1. Bereiten Sie sich vor und richten Sie es ein: Die Klinge muss eine horizontale und vertikale Beziehung zu den Schärfern aufrechterhalten.
2. Beim "COARSE" befindet sich eine "V" - Form. Die Klinge muss den unteren Rand der Form "V" berühren.
3. Ziehen Sie die Klinge 5 bis 10 Mal von der Basis bis zur Spitze durch.

- ② Verwenden Sie die Einstellung "FINE" für Messer, die umgeformt werden müssen.



Führen Sie die Klinge 1 bis 2 Mal durch die Feineinstellung, um den Vorgang abzuschließen. (als "COARSE")

Nachdem Sie die Klinge durch die Einstellung "COARSE" gezogen haben, müssen Sie ihr ein paar letzte Feinarbeiten geben, um ihre Kante zu verfeinern.

Sie müssen bei der Einstellung "FINE" nicht so viel Kraft aufwenden, und das Schleifgeräusch ist nicht annähernd so laut wie bei der Einstellung "COARSE".

Spülen Sie das Messer ab und trocknen Sie es mit einem fusselfreien Handtuch.

Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um verbleibende Stahlreste abzuspülen, bevor Sie Ihr Messer erneut verwenden. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein Geschirrtuch, um das Messer schnell abzuwischen. Trocknen Sie das Messer vollständig ab, damit es nicht rostet, und legen Sie es wieder in den Messerblock oder einen ähnlichen Aufbewahrungsraum.

★ Alle MOSFIATA-Messer können in der Spülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie sie jedoch bitte ein, um zu vermeiden, dass sie durch andere Gegenstände beschädigt oder beschädigt werden.

★ Tipps: Um die Leistung des Schärfers zu erhalten, reinigen Sie bitte nach dem Gebrauch das Metall ("COARSE") und den Keramikstab ("FINE").

2. WETZSTEIN

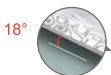
Schärfen Sie das Messer mit Whetstone

Schritt 1: Den Stein benetzen

Tauchen Sie den Stein zunächst in Wasser, bis keine Luftblasen mehr austreten. Je länger das Einweichen dauert, desto besser geht es Ihnen. Normalerweise kann es ungefähr 10 Minuten dauern, bis der Stein eingetaucht ist.

Schritt 2: Finden des Winkels

Wir empfehlen, die Messerkante etwa auf halber Höhe Ihres horizontalen Daumens auf den Stein und den Rücken (die Rückseite) der Klinge zu legen. Das sollte Ihnen ungefähr den richtigen Winkel geben! (Wir haben wieder begonnen, dass der perfekte Engel unter 18° liegen sollte)



Schritt 3: (Neu-) Definieren der Kante

Finden Sie Ihren Winkel und beginnen Sie die Hin- und Herbewegung. Sie üben nur Druck aus, wenn Sie das Messer zurückziehen. Wenn Sie im Vorwärtshub Druck ausüben, kann dies Ihren Stein beschädigen und die Kante beschädigen. Stellen Sie sicher, dass Sie einen beträchtlichen Druck ausüben.

Stehen Sie auf und legen Sie etwas Gewicht hinein, wenn Sie müssen.



Way 1



Way 2

Tip: Machen Sie sich nicht zu viele Sorgen, wenn Sie dies schnell tun. Konzentrieren Sie sich stattdessen darauf, einen konstanten Druck und Winkel während der Vorwärts- und Rückwärtsbewegung konstant zu halten. Arbeiten Sie vorsichtig, beginnend mit dem Teil der Klinge, der dem Griff am nächsten liegt, und bewegen Sie sich in Richtung der Spitze.

■ PFLEGE IHRER MOSFiATA-KÜCHENMESSER



- Nach Gebrauch von Hand waschen und trocknen. Verwenden Sie zum Reinigen des Messers keine Schwämme mit harten Stoffen wie Edelstahlschwämme.

- Spülen Sie ca. 30 Sekunden lang mit klarem Wasser, nachdem Sie saftiges saures Gemüse und Obst wie Tomaten, Zitrone usw. geschnitten haben.



- Nach dem Reinigen mit Wasser an der Luft trocknen oder mit sauberen Papiertüchern oder einem Geschirrtuch (Baumwolle) trocken tupfen Messer.
- Lassen Sie Ihre schmutzigen Messer nicht im Waschbecken liegen. Zögern Sie nicht und versprechen Sie, sie später von Hand zu waschen. Sie können durch jedes andere Geschirr, das Sie in die Spüle werfen, zerkratzt / verbeult werden! Außerdem lassen sie sich leichter reinigen, wenn Sie sie sofort waschen.
- Bewahren Sie Ihre Messer richtig auf! Bewahren Sie Ihre Messer nicht lose in der Utensilienschublade auf. Aus dem gleichen Grund sollten Sie sie nicht im Waschbecken sitzen lassen. Wenn Sie dies tun, haben Sie mindestens einen Plastikmesserschutz für Ihr Messer. Bewahren Sie Ihre Messer idealerweise in einem Messerblock auf. Oder wenn Sie Platz an der Wand haben, können Sie Lust haben und Ihre Messer an einem Magnetstreifen befestigen!
- Schneiden Sie immer auf einem Schneidebrett. Oberflächen wie Ihre Küchenarbeitsplatte aus Granit oder Marmor sind zu hart für Ihre Klinge. Verwenden Sie ein Holzschneidebrett, um Ihre Messer scharf zu halten! Plastik ist auch gut.

⚠ WICHTIGE HINWEISE

Messerschäden verhindern: Ein gutes Messer kann der beste Freund eines Küchenchefs sein.

1. Um Schäden an der Messerspitze zu vermeiden, schlagen, brechen, rühren, hebeln oder klopfen Sie **NICHT**.



2. Stellen Sie sicher, dass es sich bei dem Messer **NICHT** um ein Knochenhackmesser handelt, sondern um ein Messer zum Schneiden / Hacken von rohem Fleisch, Gemüse, Obst usw.



3. Stellen Sie sicher, dass das **Fleisch** vor dem Schneiden / Hacken nicht gefroren ist.

■ FINGERSCHUTZ

Schutz zum Schneiden und Hacken



