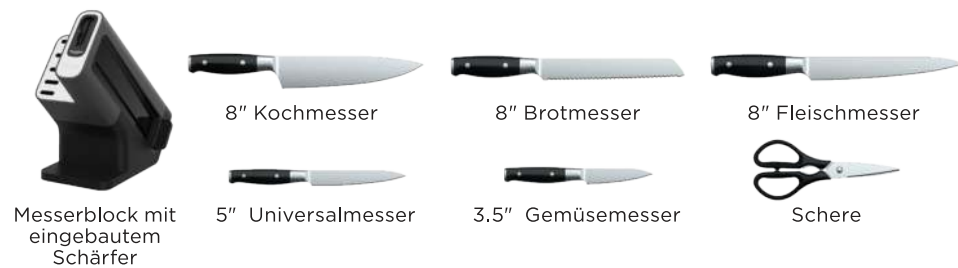


Lieferumfang



Reinigung und Pflege



Legen Sie **KEINE** Messer in die Spülmaschine. Das Geschirrspülen Ihrer Messer kann die Qualität des Messers beeinträchtigen, die Klingenkante beschädigen und die Unversehrtheit des Edelstahls verringern. Die Schere lässt sich zur einfachen Handwäsche auseinander nehmen.



Wischen Sie den Messerblock zur Reinigung ab.



Trocknen Sie die Messer vor dem Verstauen gut ab.



Wiederholen Sie die Schärfsschritte für jedes saubere Messer alle 2 Wochen.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.
FOODI und NINJA ist eine registrierte Marke von SharkNinja Operating LLC.
K32006EU_QSG_MP_210826_DE_MV2

Bitte beachten Sie unbedingt die beiliegende Gebrauchs- und Pflegeanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.



Kurzanleitung

Schleifanleitung

Die Messer kommen scharf an. **Nicht sofort schärfen.** Befolgen Sie mindestens alle 2 Wochen die folgenden Schärfsschritte, um eine optimale Schärfe beizubehalten.

SCHRITTE ZUM SCHÄRFEN

1. Schieben Sie den Hebel am Messerblock nach unten.
2. Setzen Sie das Messer bis zum Anschlag in den entsprechenden Schärferschlitz ein.



GROßER GRIFF

In den oberen Schärferschlitz einsetzen (Koch- und Fleischmesser)

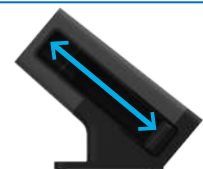


KLEINER GRIFF

In den unteren Schärferschlitz einsetzen (Universal- und Gemüsemesser)

3. Schieben Sie den Hebel zehnmal komplett nach oben und unten.

HINWEIS: Um richtig zu Schärfen, muss sich der Hebel (unabhängig von der Messergröße) über die gesamte Länge des Blocks bewegen - wie hier abgebildet. Die Messer werden automatisch richtig positioniert damit das Schärfsteinrad sie schärfen kann.



4. Entnehmen Sie das Messer, wenn sich der Hebel in der unteren Position befindet.
5. Spülen und trocknen Sie das Messer nach dem Schleifen gründlich ab, um Metallspäne zu entfernen.

Tipps und Tricks zum Schärfen

Häufiges Schärfen schädigt die Messer nicht.



Schleifen Sie **NUR** Messer der Marke Ninja.*



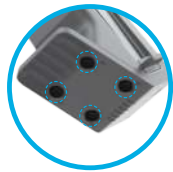
NUR saubere Messer schärfen.



Schleifen Sie **KEINE** Scheren. Schleifen Sie **KEINE** Brotmesser.



Schieben Sie den Schärfebel vor dem Einsetzen des Messers zum Schärfen an die Unterseite des Messerblocks. Dies verhindert eine Beschädigung des Messers.



Entfernen Sie alle Messer, bevor Sie den Block bewegen. Die vier Saugnäpfe an der Unterseite des Blocks sorgen beim Schärfen für zusätzliche Stabilität.



Legen Sie für mehr Stabilität beim Schleifen Ihre linke Hand auf den eingesetzten Messergriff.



Spülen und trocknen Sie das Messer nach dem Schleifen gründlich ab, um Metallspäne zu entfernen.



Wenn Sie Fragen zur Nutzung Ihrer Messer haben, lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegeanleitung.

Besuchen Sie uns auf ninjakitchen.eu wenn Sie Fragen haben oder Ihr Produkt registrieren möchten.



@ninjakitchen

*StaySharp® In-Block-Schärfer nur für Ninja-Messer geeignet. Die Verwendung anderer Markenmesser kann sowohl den Schleifstein als auch die Messer beschädigen.

Empfohlene Messerverwendung



8" Kochmesser
Vielseitiges Mehrzweck-Messer zum Schneiden, Hacken, Zerkleinern und Würfeln.



Gemüse



Früchte



Fleisch



Kräuter



Nüsse



8" Fleischmesser
Zum Schneiden dünnerer Scheiben von Fleischbraten, Aufschnitt, Obst und Gemüse.



groß Früchte



groß Gemüse



gebratenes Fleisch



kaltes Fleisch



8" Brotmesser
Zum Schneiden von Brot, Tomaten und Zitrusfrüchten.



Brot



Tomaten



Zitrusfrüchte



5" Universalmesser
Zum dünneren Schneiden, Trimmen und Filetieren.



Gemüse



Früchte



Eiweißprodukte



3.5" Gemüsemesser
Zum Schneiden, Entfernen von überschüssigem Fett und Schälen von Obst und Gemüse.



Kleines Gemüse



Kleine Früchte



Schere
Zum Abschneiden, Schneiden und Öffnen von Verpackungen.



Kräuter



Fett entfernen