Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise – Messer, Schleifsteine und Zubehör

Bitte vor dem ersten Gebrauch lesen und für späteres Nachschlagen aufbewahren. Stand: 10/2026

Vor dem ersten Gebrauch

- Achtung: Messer haben eine sehr scharfe Klinge und können Schnittverletzungen verursachen. Gehen Sie immer aufmerksam und vorsichtig mit dem Messer um.
- Entfernen Sie Verpackung und Klingenschutz vorsichtig, mit der Schneide vom Körper weg.
- Waschen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab und trocknen Sie es gut.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck: zum Schneiden von Lebensmitteln im Haushalt bzw. in der Küche.
- Schneiden Sie auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage aus Holz oder Kunststoff – nie auf Glas, Stein, Metall oder Keramik.
- Führen Sie das Messer ziehend oder sägend durch das Schneidgut. Vermeiden Sie seitlichen Druck, Hebeln und Verdrehen.
- Schneiden Sie keine gefrorenen oder sehr harten Lebensmittel (z. B. Knochen), sofern das Messer nicht ausdrücklich dafür bestimmt ist. Harte, dünne Klingen japanischer Messer können sonst ausbrechen oder brechen.
- Verwenden Sie das Messer nicht als Werkzeug (z. B. Dosenöffner, Schraubendreher).
- Versuchen Sie nie, ein fallendes Messer aufzufangen.
- Kinder dürfen Messer nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Wir verkaufen Messer nur an Personen ab 18 Jahren.

Reinigung und Hygiene

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht kratzenden Tuch oder Schwamm. Nicht in die Spülmaschine geben.
- Spülen und trocknen Sie das Messer direkt nach dem Gebrauch. So vermeiden Sie z. B., dass Keime von rohem Fleisch auf andere Lebensmittel übertragen werden.
- Lassen Sie das Messer nie im Wasser oder in der Spüle liegen – Verletzungsgefahr und Schäden an Klinge und Griff.
- Messer mit Holzgriff immer sofort gründlich abtrocknen.
- Nicht rostfreie Stähle (Carbonstahl, z. B. Aogami/Shirogami) sofort nach Gebrauch trocknen und gelegentlich dünn mit lebensmittelechtem Öl einreiben. Eine dunkle Patina ist normal.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie Messer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf – im Messerblock, in einem Schubladeneinsatz, an einer Magnetleiste oder mit Klingenschutz, nie lose in der Schublade.

Klingenpflege

- Ein scharfes Messer schneidet sicherer, weil es weniger Kraft braucht. Pflegen Sie die Schneide regelmäßig.
- Abziehen richtet die Schneide wieder auf, ohne Material abzutragen; Schärfen (Schleifen) trägt Material ab und erzeugt einen neuen Schliff.
- Japanische Messer haben harten Stahl und einen spitzen Schneidwinkel. Abziehen nur mit Keramik-Wetzstab oder auf einem feinen Schleifstein, Winkel etwa 10–15 Grad; keine groben Wetzstähle. Europäische Messer: etwa 15–20 Grad.
- Bei Unsicherheit das Messer von einem Fachbetrieb schärfen lassen.

Schleifsteine und Schärfgeräte

- Stein vor dem Schärfen auf eine rutschfeste Unterlage stellen. Hände und Finger von der Schneide fernhalten.
- Wassersteine nach Angabe wässern bzw. befeuchten; nicht trocken verwenden, sofern nicht anders angegeben.
- Steine können bei Sturz brechen. Schleifschlamm mit Wasser abspülen, nicht verschlucken. Stein an der Luft trocknen lassen.

Zubehör (Messerblöcke, Magnetleisten, Schneidbretter, Taschen)

- Magnetleisten nur auf tragfähigem Untergrund mit geeignetem Befestigungsmaterial montieren. Starke Magnete von Herzschrittmachern, Datenträgern und Karten fernhalten.
- Messer immer mit der Schneide vom Körper weg einsetzen und entnehmen.
- Holzbretter von Hand reinigen, trocknen lassen und gelegentlich ölen.

Entsorgung

- Klinge vor der Entsorgung sicher umwickeln (z. B. mit Karton und Klebeband) und über den Metallschrott bzw. Restmüll entsorgen. Verpackung bitte getrennt entsorgen.

Hersteller und verantwortliche Person in der EU

Produktbezeichnung, Modell und Artikelnummer stehen auf Verpackung bzw. Produktseite. Maßgeblich ist die Marke Ihres Produkts:

Marke	Hersteller	Verantwortliche Person in der EU
Tojiro	TOJIRO Co., Ltd., 1-13 Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata 959-1277, Japan – support@tojiro-japan.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Chroma	Garwick Industries Ltd., Room 1007, Cyber Times Tower A, Tianan Cyber Park, Futian District, Shenzhen, Guangdong 518040, China – info@garwickglobal.com	Kostbar Handel & Vertrieb e.K. (Inh. Matthias Kaulfuß), Industriestraße 1, 93077 Bad Abbach, Deutschland – info@chromamesser.de
Haiku	Haiku International SAS, Z.I. Sud – 1 Rue Rohan, 67790 Steinbourg, Frankreich – meilleur@couteau.info	wie Hersteller
Windmühlen	Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, Deutschland – contact@windmuehlenmesser.de	wie Hersteller
Güde	Franz Güde GmbH, Katternberger Straße 175, 42655 Solingen, Deutschland – info@guede-solingen.de	wie Hersteller
KAI / Shun	KAI EUROPE GmbH, Kottendorfer Straße 5, 42697 Solingen, Deutschland – info@kai-europe.com	wie Hersteller
Kochling	Eigenmarke – Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Carl Mertens	KBH kitchenware GmbH, Krahenhöher Weg 8, 42659 Solingen, Deutschland – info@carl-mertens.com	wie Hersteller
Sekiryu	OHZAWA SWORDS CO., LTD., 2-20-2 Sakurahonmachi, Seki, Gifu 501-3232, Japan – info@sekiryu.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
IOXIO	High Tech Ceramic Rieser GmbH, Auf der Ahl 123, 65207 Wiesbaden, Deutschland – info@ioxio.de	wie Hersteller
F. Dick	Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Esslinger Straße 4-10, 73779 Deizisau, Deutschland – mail@dick.de	wie Hersteller
OLEIO / Zayiko	OLEIO GmbH, Weidegrund 13, 21614 Buxtehude, Deutschland – kontakt@oleio.de	wie Hersteller
Wüsthof	WÜSTHOF GmbH, Kronprinzenstraße 49, 42655 Solingen, Deutschland – service@wusthof.com	wie Hersteller
Naniwa	NANIWA ABRASIVE MFG. CO., LTD., Kanden-Fudosan-Semba-Building 6F, 2-5-31 Kyutaromachi, Chuo-ku, Osaka 541-0056, Japan – trade@naniwa-kenma.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Kanetsune	Kitasho Co., Ltd., 5-1-11 Sakaemachi, Seki, Gifu 501-3253, Japan – info@kanetsune.com	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de

Händler und Kontakt bei Fragen zur Produktsicherheit

Firma Daniel Wiebelhaus (Inhaber Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de

Instructions for use, care and safety – knives, sharpening stones and accessories

Please read before first use and keep for future reference. Version: 10/2026

Before first use

- Caution: knives have very sharp blades and can cause cuts. Always handle the knife with care and attention.
- Remove packaging and blade guard carefully, with the edge pointing away from your body.
- Before first use, wash the knife with warm water and mild detergent and dry it well.

Intended use

- Use the knife only for its intended purpose: cutting food in the household or kitchen.
- Cut on a stable, non-slip wooden or plastic board – never on glass, stone, metal or ceramic.
- Pull or saw the knife through the food. Avoid lateral pressure, prying and twisting.
- Do not cut frozen or very hard food (e.g. bones) unless the knife is expressly designed for this. Hard, thin blades of Japanese knives may otherwise chip or break.
- Do not use the knife as a tool (e.g. can opener, screwdriver).
- Never try to catch a falling knife.
- Children may only use knives under adult supervision. We sell knives only to persons aged 18 or over.

Cleaning and hygiene

- Wash by hand with warm water, a little detergent and a non-scratch cloth or sponge. Not dishwasher safe.
- Rinse and dry the knife immediately after use. This prevents, for example, germs from raw meat being transferred to other food.
- Never leave the knife in water or in the sink – risk of injury and damage to blade and handle.
- Always dry knives with wooden handles thoroughly straight away.
- Dry non-stainless (carbon) steel (e.g. Aogami/Shirogami) immediately after use and occasionally apply a thin layer of food-safe oil. A dark patina is normal.

Storage

- Store knives safely and out of reach of children – in a knife block, drawer insert, on a magnetic rack or with a blade guard, never loose in a drawer.

Blade care

- A sharp knife is safer because it needs less force. Maintain the edge regularly.
- Honing realigns the edge without removing material; sharpening (grinding) removes material and creates a new edge.
- Japanese knives have hard steel and an acute edge angle. Hone only with a ceramic rod or on a fine whetstone at about 10–15 degrees; do not use coarse steels. European knives: about 15–20 degrees.
- If in doubt, have the knife sharpened by a professional.

Sharpening stones and sharpeners

- Place the stone on a non-slip surface before sharpening. Keep hands and fingers away from the edge.
- Soak or wet water stones as instructed; do not use dry unless stated otherwise.
- Stones may break if dropped. Rinse off sharpening slurry with water, do not swallow. Let the stone air-dry.

Accessories (knife blocks, magnetic racks, cutting boards, bags)

- Mount magnetic racks only on a load-bearing surface with suitable fixings. Keep strong magnets away from pacemakers, data carriers and cards.
- Always insert and remove knives with the edge pointing away from your body.
- Clean wooden boards by hand, let them dry and oil them occasionally.

Disposal

- Wrap the blade securely before disposal (e.g. cardboard and tape) and dispose of it as scrap metal or residual waste. Please dispose of packaging separately.

Manufacturer and EU responsible person

Product name, model and article number are shown on the packaging or product page. Refer to the brand of your product:

Brand	Manufacturer	EU responsible person
Tojiro	TOJIRO Co., Ltd., 1-13 Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata 959-1277, Japan – support@tojiro-japan.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Chroma	Garwick Industries Ltd., Room 1007, Cyber Times Tower A, Tianan Cyber Park, Futian District, Shenzhen, Guangdong 518040, China – info@garwickglobal.com	Kostbar Handel & Vertrieb e.K. (Inh. Matthias Kaulfuß), Industriestraße 1, 93077 Bad Abbach, Deutschland – info@chromamesser.de
Haiku	Haiku International SAS, Z.I. Sud – 1 Rue Rohan, 67790 Steinbourg, Frankreich – meilleur@couteau.info	same as manufacturer
Windmühlen	Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, Deutschland – contact@windmuehlenmesser.de	same as manufacturer
Güde	Franz Güde GmbH, Katternberger Straße 175, 42655 Solingen, Deutschland – info@guede-solingen.de	same as manufacturer
KAI / Shun	KAI EUROPE GmbH, Kottendorfer Straße 5, 42697 Solingen, Deutschland – info@kai-europe.com	same as manufacturer
Kochling	Eigenmarke – Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Carl Mertens	KBH kitchenware GmbH, Krahenhöher Weg 8, 42659 Solingen, Deutschland – info@carl-mertens.com	same as manufacturer
Sekiryu	OHZAWA SWORDS CO., LTD., 2-20-2 Sakurahonmachi, Seki, Gifu 501-3232, Japan – info@sekiryu.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
IOXIO	High Tech Ceramic Rieser GmbH, Auf der Ahl 123, 65207 Wiesbaden, Deutschland – info@ioxio.de	same as manufacturer
F. Dick	Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Esslinger Straße 4-10, 73779 Deizisau, Deutschland – mail@dick.de	same as manufacturer
OLEIO / Zayiko	OLEIO GmbH, Weidegrund 13, 21614 Buxtehude, Deutschland – kontakt@oleio.de	same as manufacturer
Wüsthof	WÜSTHOF GmbH, Kronprinzenstraße 49, 42655 Solingen, Deutschland – service@wusthof.com	same as manufacturer
Naniwa	NANIWA ABRASIVE MFG. CO., LTD., Kanden-Fudosan-Semba-Building 6F, 2-5-31 Kyutaromachi, Chuo-ku, Osaka 541-0056, Japan – trade@naniwa-kenma.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Kanetsune	Kitasho Co., Ltd., 5-1-11 Sakaemachi, Seki, Gifu 501-3253, Japan – info@kanetsune.com	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de

Retailer and contact for product safety questions

Firma Daniel Wiebelhaus (Inhaber Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de

Bruks-, skötsel- och säkerhetsanvisningar – knivar, slipstenar och tillbehör

Läs före första användning och spara för framtida bruk. Version: 10/2026

Före första användning

- Varning: knivar har mycket vassa blad och kan orsaka skärskador. Hantera alltid kniven uppmärksamt och försiktigt.
- Ta försiktigt bort förpackning och bladskydd, med eggen riktad bort från kroppen.
- Diska kniven med varmt vatten och milt diskmedel före första användning och torka den väl.

Avsedd användning

- Använd kniven endast för avsett ändamål: att skära livsmedel i hushåll eller kök.
- Skär på en stabil, halkfri skärbräda av trä eller plast – aldrig på glas, sten, metall eller keramik.
- Dra eller såga kniven genom livsmedlet. Undvik tryck i sidled, bändning och vridning.
- Skär inte frysta eller mycket hårda livsmedel (t.ex. ben) om kniven inte uttryckligen är avsedd för det. Hårda, tunna blad på japanska knivar kan annars få hack eller gå sönder.
- Använd inte kniven som verktyg (t.ex. burköppnare, skruvmejsel).
- Försök aldrig fånga en fallande kniv.
- Barn får endast använda knivar under uppsikt av vuxna. Vi säljer knivar endast till personer som fyllt 18 år.

Rengöring och hygien

- Diska för hand med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-repande trasa eller svamp. Tål inte diskmaskin.
- Skölj och torka kniven direkt efter användning. Då undviker du t.ex. att bakterier från rått kött förs över till andra livsmedel.
- Låt aldrig kniven ligga i vatten eller i diskhon – risk för skador och skador på blad och handtag.
- Torka alltid knivar med trähandtag ordentligt direkt.
- Torka icke rostfritt kolstål (t.ex. Aogami/Shirogami) direkt efter användning och smörj då och då in med ett tunt lager livsmedelsgodkänd olja. En mörk patina är normal.

Förvaring

- Förvara knivar säkert och utom räckhåll för barn – i knivblock, lådinsats, på magnetlist eller med bladskydd, aldrig löst i en låda.

Skötsel av bladet

- En vass kniv är säkrare eftersom den kräver mindre kraft. Underhåll eggen regelbundet.
- Bryning rätar upp eggen utan att ta bort material; slipning tar bort material och ger en ny egg.
- Japanska knivar har hårt stål och spetsig eggvinkel. Bryna endast med keramisk brynstav eller på fin slipsten i ca 10–15 grader; använd inga grova brynstål. Europeiska knivar: ca 15–20 grader.
- Vid osäkerhet: låt en fackman slipa kniven.

Slipstenar och slipredskap

- Placera stenen på ett halkfritt underlag före slipning. Håll händer och fingrar borta från eggen.
- Blötlägg eller fukta vattenstenar enligt anvisning; använd dem inte torra om inget annat anges.
- Stenar kan gå sönder om de tappas. Skölj bort slipslam med vatten, svälj inte. Låt stenen lufttorka.

Tillbehör (knivblock, magnetlister, skärbrädor, väskor)

- Montera magnetlister endast på bärande underlag med lämpligt fästmaterial. Håll starka magneter borta från pacemakers, datamedier och kort.
- Sätt alltid in och ta ut knivar med eggen riktad bort från kroppen.
- Diska träbrädor för hand, låt dem torka och olja in dem då och då.

Avfallshantering

- Linda in bladet säkert före kassering (t.ex. med kartong och tejp) och lämna det som metallskrot eller restavfall. Sortera förpackningen separat.

Tillverkare och ansvarig person inom EU

Produktnamn, modell och artikelnummer finns på förpackningen eller produktsidan. Utgå från ditt produkts varumärke:

Varumärke	Tillverkare	Ansvarig person inom EU
Tojiro	TOJIRO Co., Ltd., 1-13 Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata 959-1277, Japan – support@tojiro-japan.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Chroma	Garwick Industries Ltd., Room 1007, Cyber Times Tower A, Tianan Cyber Park, Futian District, Shenzhen, Guangdong 518040, China – info@garwickglobal.com	Kostbar Handel & Vertrieb e.K. (Inh. Matthias Kaulfuß), Industriestraße 1, 93077 Bad Abbach, Deutschland – info@chromamesser.de
Haiku	Haiku International SAS, Z.I. Sud – 1 Rue Rohan, 67790 Steinbourg, Frankreich – meilleur@couteau.info	samma som tillverkaren
Windmühlen	Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, Deutschland – contact@windmuehlenmesser.de	samma som tillverkaren
Güde	Franz Güde GmbH, Katternberger Straße 175, 42655 Solingen, Deutschland – info@guede-solingen.de	samma som tillverkaren
KAI / Shun	KAI EUROPE GmbH, Kottendorfer Straße 5, 42697 Solingen, Deutschland – info@kai-europe.com	samma som tillverkaren
Kochling	Eigenmarke – Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Carl Mertens	KBH kitchenware GmbH, Krahenhöher Weg 8, 42659 Solingen, Deutschland – info@carl-mertens.com	samma som tillverkaren
Sekiryu	OHZAWA SWORDS CO., LTD., 2-20-2 Sakurahonmachi, Seki, Gifu 501-3232, Japan – info@sekiryu.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
IOXIO	High Tech Ceramic Rieser GmbH, Auf der Ahl 123, 65207 Wiesbaden, Deutschland – info@ioxio.de	samma som tillverkaren
F. Dick	Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Esslinger Straße 4-10, 73779 Deizisau, Deutschland – mail@dick.de	samma som tillverkaren
OLEIO / Zayiko	OLEIO GmbH, Weidegrund 13, 21614 Buxtehude, Deutschland – kontakt@oleio.de	samma som tillverkaren
Wüsthof	WÜSTHOF GmbH, Kronprinzenstraße 49, 42655 Solingen, Deutschland – service@wusthof.com	samma som tillverkaren
Naniwa	NANIWA ABRASIVE MFG. CO., LTD., Kanden-Fudosan-Semba-Building 6F, 2-5-31 Kyutaromachi, Chuo-ku, Osaka 541-0056, Japan – trade@naniwa-kenma.co.jp	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de
Kanetsune	Kitasho Co., Ltd., 5-1-11 Sakaemachi, Seki, Gifu 501-3253, Japan – info@kanetsune.com	Firma Daniel Wiebelhaus (Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de

Återförsäljare och kontakt för frågor om produktsäkerhet

Firma Daniel Wiebelhaus (Inhaber Jan Daniel Wiebelhaus), Johann-Bieser-Str. 47, 53123 Bonn, Deutschland – support@firma-wiebelhaus.de