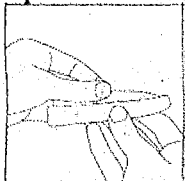


**NOTE**

The blade is sharp. Handle with care when opening it.  
 La lame du couteau est très coupante. Ouvrir avec prudence.  
 Het lemmet van het mes is scherp. Wees voorzichtig als je het openplooit.  
 Die Messerklinge ist scharf. Bitte mit Vorsicht öffnen.

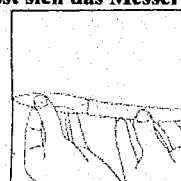
How to open the knife? / Comment ouvrir le couteau? / Hoe u open de het mes? / Wie lässt sich das Messer öffnen?



Step/Étape/Stap/Stufe 1



Step/Étape/Stap/Stufe 2



Step/Étape/Stap/Stufe 3

How to close the knife? / Comment fermer le couteau? / Hoe u sluit de het mes? / Wie lässt sich das Messer schließen?



Step/Étape/Stap/Stufe 1



Step/Étape/Stap/Stufe 2



Step/Étape/Stap/Stufe 3

**CARE AND MAINTENANCE**

As for maintenance, it is imperative not to store Damascus knives inside leather cases or sheaths for long as leather absorbs water and cause rust formation on the knife.

In order to prevent rust formation, please proceed this way:

- Always wipe off your knife promptly after each use (with dry cloth) and apply oil or wax (Vegetable oil or Vaseline).
- Oil a Damascus steel blade once a year. You do not need to sharpen it beforehand, but doing so will give the blade a rich luster.
- Dry Damascus steel promptly after it gets wet. Do not leave excess water on the steel because, just like with any other metal, excessive water or moisture exposure can lead to rust.
- If the blade is rusted, use a worn sand paper (600 grits) and then use oil.

**Polishing your knife**

Polish Damascus steel regularly with a polishing cloth once every three months or more often if you use it often.

**Do not use a polishing cloth to polish the blade when oil is on it!**

**SHARPENING YOUR KNIFE**

Sharpen blades if they become dull. Use a good sharpening stone and oil for the best results, and polish the blade after sharpening with a soft towel. If you need to sharpen the blade, use ceramic rod. Hold the knife at 20 degree and gently draw the blade from the handle end to the tip. Repeat on the other side.

**ENTRETIEN**

Pour une bonne conservation, il est important de ne pas ranger les couteaux en acier damassé dans des étuis ou des fourreaux en cuir car le cuir absorbe l'humidité et peut entraîner la formation d'oxydation.

Pour prévenir la formation d'oxydation, procédez comme suit :

- Essuyez immédiatement votre couteau après chaque utilisation (avec un chiffon sec) et appliquez de l'huile ou de la cire (huile végétale ou vaseline).
- Huilez la lame en acier damassé une fois par an. Vous n'êtes pas obligé de l'affûter au préalable mais ceci confère un bel éclat à la lame.
- Essuyez et séchez immédiatement les parties métalliques du couteau s'il est exposé à l'eau. L'acier ne doit pas rester en contact avec l'eau car, comme n'importe quel métal, une exposition excessive à l'eau ou à l'humidité peut entraîner la formation d'oxydation des parties métalliques.
- Si la lame est oxydée, éliminez celle-ci avec du papier de verre fin (grain de 600) et enduisez la lame d'huile.

**Polissage de la lame**

Polissez la lame en acier damassé avec un chiffon tous les trois mois ou plus souvent si vous l'utilisez fréquemment.

**N'utilisez pas de chiffon de polissage sur la lame lorsqu'elle est huilée !**

#### **AFFÛTAGE DU COUTEAU**

Affûtez la lame lorsqu'elle est émoussée. Utilisez une pierre à aiguiser de bonne qualité et lubrifiez pour obtenir de meilleurs résultats. Polissez la lame après l'affûtage avec un chiffon doux. Si vous devez affûter la lame, utilisez une tige en céramique. Tenez le couteau à un angle de 20 degrés et faites glisser délicatement la lame de la poignée vers la pointe. Répétez l'opération de l'autre côté.

#### **VERZORGING EN ONDERHOUD**

Voor het onderhoud is het van het grootste belang dat de Damascus-messen niet in lederen houders of kokers bewaard worden, aangezien leder water absorbeert en roestvorming op het mes veroorzaakt.

**Om roestvorming te voorkomen**, gaat u als volgt tewerk:

- Maak uw mes altijd na elk gebruik onmiddellijk schoon (met een droge doek) en breng olie of was aan (plantaardige olie of vaseline).
- Strijk een lemmet van Damascus-staal eenmaal per jaar in met olie. U hoeft het vooraf niet te slijpen, maar als u dat wel doet, krijgt het lemmet een rijke glans.
- Droog Damascus-staal onmiddellijk af nadat het nat geworden is. Laat geen overtollig water achter op het staal, omdat water of vocht net als bij elk ander metaal roest kan veroorzaken.
- Als het lemmet geroest is, gebruikt u versleten schuurpapier (korrel 600) en wrijft u het achteraf in met olie.

#### **Oppoetsen van uw mes**

Poets Damascus-staal regelmatig op met een poetsdoek, om de drie maanden of vaker als u het veel gebruikt.

**Gebruik geen oppoetsdoekje om het lemmet te poetsen wanneer er olie op het lemmet zit!**

#### **UW MES SLIJPEN**

Slijp de lemmetten als ze bot worden. Voor de beste resultaten gebruikt u een goede slijpsteen en olie, en poetst u het blad na het slijpen op met een zachte doek. Als u het lemmet moet slijpen, gebruikt u een keramische staaf. Hou het mes in een hoek van 20 graden en trek het lemmet voorzichtig van het handvat naar de punt. Herhaal dit voor de andere kant.

#### **PFLEGE UND WARTUNG**

Hinsichtlich der Wartung, ist es unerlässlich, das Damaskusmesser nicht lange in Ledertaschen oder -hüllen aufzubewahren, da Leder Wasser absorbiert und Rostbildung auf dem Messer verursacht.

**Um Rostbildung zu verhindern**, gehen Sie bitte auf diese Weise vor:

- Wischen Sie immer Ihr Messer sofort nach jedem Gebrauch (mit einem trockenen Tuch) ab und reiben Sie es mit Wachs oder Öl ein (Pflanzenöl oder Vaseline).
- Ölen Sie eine Damaskusstahl-Klinge einmal im Jahr. Sie brauchen sie nicht vorab zu schärfen, aber damit wird dem Blatt eine reicher Glanz verliehen.
- Trocknen Sie den Damaskusstahl unverzüglich, nachdem er nass wird. Lassen Sie kein überschüssiges Wasser auf dem Stahl, da, genau wie bei jedem anderen Metall, übermäßige Wasser oder Feuchtigkeitsexposition zu Rost führen kann.
- Wenn die Klinge verrostet, verwenden Sie ein abgenutztes Schleifpapier (600 Körner) und reiben es dann mit Öl ein.

#### **Polieren Sie Ihr Messer**

Polieren Sie den Damaskusstahl regelmäßig mit einem Poliertuch einmal alle drei Monate oder öfter, wenn Sie es oft verwenden.

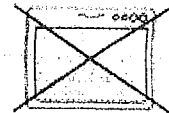
**Verwenden Sie keine Poliertuch, um die Klinge zu polieren, wenn Öl darauf ist!**

#### **SCHÄRFEN DES MESSERS**

Schärfen Sie die Klängen, wenn sie stumpf werden. Verwenden Sie einen gute Schleifstein und Öl für die besten Ergebnisse, und polieren Sie die Klinge nach dem Schleifen mit einem weichen Handtuch. Wenn Sie die Klinge schärfen müssen, verwenden Sie einen Keramikstab. Halten Sie das Messer bei 20 Grad, und ziehen Sie behutsam das Messer vom Griffende bis zur Spitze. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

**Attention:** This product is not dishwasher safe. / **Attention :** ne pas mettre au lave-vaisselle. /

**Opgelet:** dit product mag niet in de vaatwasmachine geplaatst worden. / **Achtung:** Dieses Produkt ist nicht spülmaschinenfest.



Imported by / Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch  
PRODIS SAS 8 Rue Paul Cavaré 93110 Rosny-sous-Bois FRANCE

Marketed by / Commercialisé par / Op de markt gebracht door / Vertriebt durch EUROTOPS VERSAND GMBH D-40764  
LANGENFELD DEUTSCHLAND

Made in PRC / Fabriqué en RPC / Gemaakt in de VRC / Hergestellt in der VR China