wir BLECHen für alle

**Gebrauch:**

Der *Knife-Safe* ist für eine sichere Benutzung auf ebener Fläche mit beigefügter Folie „non-slip“ als rutschsichere Unterlage aufzustellen.

Abzulegende Messer, ob gereinigt oder ungereinigt, werden seitlich der Mittelröhre mit der Klinge flach auf die Unterschale gelegt und in den Spalt geschoben. Jetzt ist die Schneide gegen versehentlichen Zugriff geschützt, das Messer während der Schneidpausen somit sicher aufbewahrt. Entsprechend der Hygieneregeln ist der *Knife-Safe* vor der weiteren Nutzung beim Wechsel der Art des Schneidgutes zu reinigen.

Die offene und geneigte Konstruktion verhindert ein Aufstauen von Schneidgutrückständen, die sich beim Einschieben der Messer von der Klinge lösen können.

**Demontage:**

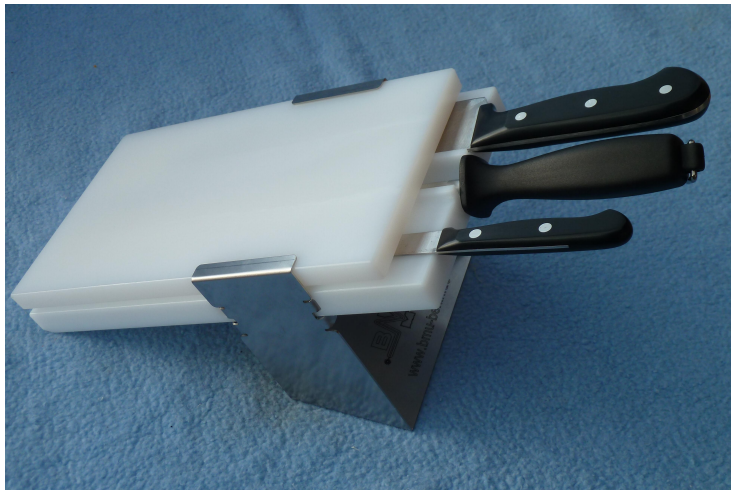
Das Schalenpaar ist neben der Klammerstütze festzuhalten und die Klammerstütze wird bis max. 20mm über die natürliche Öffnungsweite hochgezogen bis das Schalenpaar der Klammerstütze entnommen werden kann **(Abb.4)**.

**Reinigung:**

Vornehmlich hat das Reinigen des *Knife-Safe* und der „non-slip“ Folie mittels manuellem Spülverfahren unter fließend warmem Wasser zu erfolgen. Für den Fall der Reinigung des *Knife-Safe* in der Spülmaschine ist gemäß dem Merkblatt „Gewerbliches Spülen – Spülgut aus Kunststoff“ von der Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Spülen zu beachten, dass die Kunststoffschalen einer Temperatur von mehr als 65°C nicht länger als 2 Minuten ausgesetzt sein sollen.

Achtung: non-slip-Folie nicht in die Spülmaschine!

# Betriebsanleitung



**Bestimmungsgemäße Verwendung:**

Der *Knife-Safe* st ausschließlich für das sichere Aufbewahren handgeführter Messer konzipiert, die zum Schneiden von Lebensmitteln eingesetzt werden. Der *Knife-Safe* dient insbesondere dem **Ablegen der im Gebrauch befindlichen Messer,** und den zum regelmäßigen Abziehen bereitgehaltenen Wetzstahl.

Durch die „Prüf- und Zertifizierungsstelle“ des Fachausschusses Nahrungs- und Genussmittel bewertet und von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe empfohlen!

Der *Knife-Safe* erweist sich als einfach zu handhabende Einrichtung für das sichere Ablegen von Messern. Mit diesem Küchenutensil haben die in Gebrauch befindlichen Messer, ob in der Gemüse- oder Fleischvorbereitung oder in der kalten Küche, bei Bedarf auch im Thekenbereich oder beim Büfett, einen definierten Ablageplatz. Kein Messer liegt planlos im Bereich des Schneidearbeitsplatzes.

**Bestandteile:**

Abb.2

Der *Knife-Safe*® besteht aus der

- ☞ Klammerstütze ① aus Federedelstahl
- ☞ Oberschale ② mit 4 Nuten
- ☞ Unterschale ③ mit 4 Federn sowie der Rinne für einen Wetzstahl.

Eine „non-slip“ Folie ist als rutschhemmende Unterlage für glatte Stellflächen beigefügt.

Ober- und Unterschale bestehen aus robustem lebensmittelrechtlich zugelassenem Kunststoffmaterial.

**Zusammenbau:**

Sein einfacher Aufbau ermöglicht ein schnelles Zusammensetzen, sowie das schnelle Zerlegen für die Reinigung. Hierfür sind keine Hilfsmittel erforderlich.

Zunächst werden Ober- und Unterschale aufeinandergelegt bis diese merklich durch Nut und Feder ineinandergreifen **(Abb.3)**.

wir BLECHen für alle

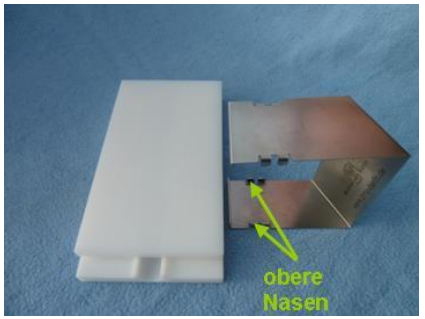



Abb.3

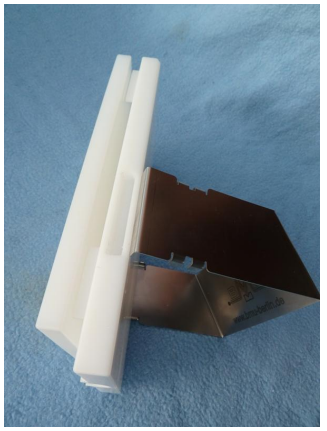


Abb.4

Der mit der Hand unter leichtem Druck zusammengehaltene Block aus Ober- und Unterschale wird nun mit einer Seite so in die Klammerstütze eingesetzt, dass beide oberen Nasen in die dafür vorgesehene seitliche Nut der Unterschale eingreifen. **(Abb.4)**.

Die verbleibende Seite der Klammerstütze wird nun bis max. 20 mm über die natürliche Öffnungsweite hochgezogen und so über das Schalenpaar geführt, dass die Klammerstütze auch auf dieser Seite des Schalenblockes mit den oberen Nasen in die seitliche Nut der Unterschale eingreift **(Abb.5)**.

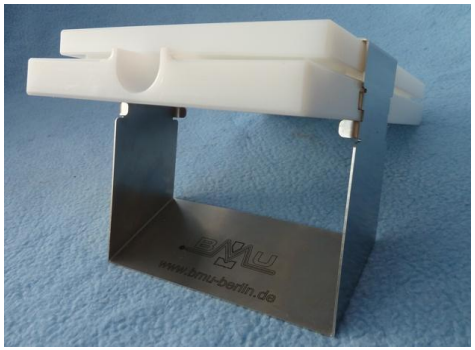


Abb.5