



Besser essen.
Besser leben.

AMC D-LINE

Antwort auf die 10 wichtigsten Fragen

- 1. Aus welchem Material sind die D-Line Messer hergestellt?**
D-Line besteht aus besonders hochwertigem, in Deutschland hergestelltem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, einem Stahl speziell für Messer. Die spezielle Zusammensetzung des Stahls stellt sicher, dass die Messer sowohl hart und flexibel als auch korrosionsbeständig sind.
- 2. Was macht die D-Line Messer so besonders?**
Auf der einen Seite zählt die Klinge, die Wahl des Materials und die richtige Schärfe. Auf der anderen Seite ist es die Handhabung, der ergonomische Griff, wie das Messer in der Hand liegt und es sich führen lässt. Der Klingenschutz sorgt für eine sichere und praktische Aufbewahrung.
- 3. Für wen sind die D-Line Messer geeignet?**
Die D-Line Messer sind für den täglichen Gebrauch sowohl für Amateur- als auch Profiköche geeignet. Einfach für Alle, die gerne kochen.
- 4. Welche Messer sind im D-Line Messer Set enthalten?**
Kochmesser, Brotmesser, Santoku Small und Universalmesser.
- 5. Welche Messer haben wir zusätzlich zum D-Line Messer Set?**
Filetmesser, Santoku Big, Tomatenmesser und Steakmesser.
- 6. Welche Messer kann ich mit dem D-Line Messerschäfer nachschärfen?**
Alle Messer mit glatter Klinge: Kochmesser, Santoku Small, Santoku Big, Universalmesser und Filetmesser. Schärfen Sie nie Messer mit gezahnter oder gezackter Klinge wie das Brotmesser, Tomatenmesser und Steakmesser.
- 7. Welche Messer haben einen Klingenschutz?**
Alle Messer, außer das Tomaten- und die Steakmesser.
- 8. Kann ich die D-Line Messer in der Spülmaschine reinigen?**
Hochwertige Messer gehören nicht in die Spülmaschine. Die in der Spülmaschine verwendeten aggressiven Chemikalien sowie die Hitze können zur Korrosion der Klinge führen.
- 9. Wie reinige und trockne ich die Messer?**
Reinigen Sie Ihre D-Line Messer einfach von Hand mit einem milden Geschirrspülmittel und trocknen Sie sie von der Rückseite der Klinge.
- 10. Worin besteht der Unterschied zwischen dem Tomaten- und dem Universalmesser?**
Die gezahnte Klinge des Tomatenmessers ist ideal zum Schneiden von harten und weichen Krusten wie Tomaten, Pfirsiche, Trauben oder knusprigen Brötchen.
Das Universalmesser ist ein kreatives Messer für eine Vielzahl von Anwendungen – Sie können schälen, schneiden, Früchte filetieren und kleine Fleischstücke zerteilen.