



CUTTING EDGE

EDGE

PRIME EDGE

GEBRAUCHS- & PFLEGEANLEITUNG USE & CARE

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Tel. +49 681 / 97 0 49-0 info@woll.de www.woll-cookware.de

INHALT / CONTENTS

Deutsch	3
English	7

CUTTING EDGE



PRIME EDGE



Vielen Dank für den Kauf eines Messers der Serien Edge, Cutting Edge oder Prime Edge.

Diese Messer sind hochwertige Präzisionswerkzeuge für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Eine sachgemäße Verwendung, Pflege und Aufbewahrung trägt wesentlich zur Erhaltung von Schärfe, Funktion und Optik bei.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch vollständig durch und bewahren Sie sie für spätere Verwendung auf.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Messer sind ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Je nach Messerart eignen sie sich insbesondere zum:

- Schneiden
- Würfeln
- Hacken
- Schälen
- Tranchieren
- Entbeinen (modellabhängig)
- Portionieren
- Schneiden von Brot und Backwaren

Jede Verwendung außerhalb der Lebensmittelzubereitung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Eigenmächtige Veränderungen oder Reparaturen am Produkt sind nicht zulässig.

2. Sicherheits- und Warnhinweise



Messer sind scharfe Schneidwerkzeuge. Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Schnitt- und Stichverletzungen führen. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie das Produkt erstmals verwenden.

Allgemeine Sicherheit

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Arbeiten Sie stets konzentriert und kontrolliert.
- Schneiden Sie grundsätzlich auf einer stabilen und geeigneten Schneidunterlage.
- Halten Sie Finger und Hände außerhalb des Schneidbereichs.
- Schneiden Sie möglichst vom Körper weg.
- Verwenden Sie keine übermäßige Kraft.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Messer.
- Nehmen Sie keine Veränderungen oder Reparaturen am Produkt vor.
- Überprüfen Sie das Messer vor jeder Verwendung auf Beschädigungen, Verformungen oder lockere Bauteile.

Sicherheit im Umgang mit Kindern

- Messer sind keine Spielzeuge.
- Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen Messer nur unter geeigneter und unmittelbarer Aufsicht verwenden.

Sichere Handhabung

- Lassen Sie Messer niemals unbeaufsichtigt auf Arbeitsflächen liegen.
- Legen Sie Messer nicht verdeckt in Spülwasser, Spülbecken oder Behälter mit Wasser.
- Lagern Sie Messer niemals lose in Schubladen.
- Transportieren und lagern Sie Messer stets so, dass die Schneide geschützt ist.
- Versuchen Sie niemals, ein fallendes Messer aufzufangen.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die sichere Handhabung beeinträchtigt ist.

Nicht zulässige Verwendung

Das Messer darf insbesondere nicht verwendet werden:

- als Hebelwerkzeug
- als Brechwerkzeug
- als Schraubwerkzeug
- als Schlagwerkzeug
- zum Öffnen von Dosen
- zum Öffnen von Flaschen
- zum Aufhebeln von Gegenständen
- für Arbeiten außerhalb der Lebensmittelzubereitung

Schneidunterlagen

Zur Schonung der Schneide verwenden Sie ausschließlich geeignete Schneidunterlagen aus:

- Holz
- Kunststoff
- Papierverbundstoff

Wir empfehlen unsere Schneidebretter aus FSC-zertifiziertem Papierverbundstoff als geeignete und besonders messerschonende Schneidunterlage. Nicht geeignet sind:

- Glas
- Stein
- Keramik
- Porzellan
- Metall

Die Verwendung ungeeigneter Schneidunterlagen kann die Schneide dauerhaft beschädigen.

3. Produktmerkmale**Edge**

- Geschmiedete Klinge aus deutschem Edelstahl gemäß DIN 1.4116
- Individuell eisgehärtete Klinge
- Präzisionsgeschliffene Schneide
- Ergonomischer Edelstahlstiel
- Ausgewogene Gewichtsverteilung

Cutting Edge

- Klinge aus deutschem Edelstahl gemäß DIN 1.4116
- Von Hand geschliffene Schneide
- Leichte Konstruktion
- Ergonomisch geformter, konisch zulaufender Griff
- Ausgewogene Balance für präzise Schnitte

Prime Edge

- Klinge aus 67-lagigem Damaszenerstahl
- Präzisionsgeschmiedete Konstruktion
- Von Hand geschliffene Schneide
- Individuelles Damastmuster auf jeder Klinge
- Griff aus massivem Walnussholz
- Ergonomisch geformter, konisch zulaufender Griff
- Optimiert für präzise und kontrollierte Schneidarbeiten

4. Vor dem ersten Gebrauch

1. Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
2. Eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten entfernen.
3. Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
4. Mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
5. Das Messer anschließend vollständig abtrocknen.
6. Das Produkt ist danach einsatzbereit.

5. Gebrauch

Für optimale Schneidleistung und lange Lebensdauer empfehlen wir die Verwendung von Schneidunterlagen aus Holz oder Kunststoff. Vermeiden Sie:

- seitliche Hebelbewegungen
- Verkanten der Klinge
- Schläge auf harte Gegenstände
- Verdrehen der Klinge im Schneidgut

Schieben Sie geschnittene Lebensmittel möglichst nicht mit der Schneide über die Schneidunterlage.

6. Reinigung

Reinigen Sie das Messer möglichst unmittelbar nach jeder Verwendung. Lebensmittelreste sollten nicht über längere Zeit auf der Klinge verbleiben.

Modelle mit Edelstahl- oder Kunststoffgriff

- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Anschließend sorgfältig trocknen.
- Handreinigung wird empfohlen.
- Bei Spülmaschinenreinigung können Schneide und Oberfläche durch mechanische Belastung stärker beansprucht werden.

Modelle mit Holzgriff

- Ausschließlich von Hand reinigen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Nicht einweichen.
- Nicht über längere Zeit feucht liegen lassen.
- Nach der Reinigung sofort vollständig trocknen.

Verwenden Sie keine:

- Stahlwolle
- Scheuerschwämme
- scheuernden Reinigungsmittel
- aggressiven chemischen Reiniger

7. Pflege des Holzgriffs

Dieser Abschnitt gilt ausschließlich für Modelle mit Holzgriff. Der Griff besteht aus massivem Walnussholz. Holz ist ein Naturprodukt und kann Unterschiede in Farbe, Maserung und Struktur aufweisen.

Zur Pflege empfehlen wir:

- gelegentliche Behandlung mit lebensmittelechtem Holzpflegeöl
- Auftragen einer dünnen Ölschicht mit einem weichen Tuch
- Entfernen überschüssigen Öls
- trockene Lagerung des Messers

Vermeiden Sie:

- dauerhafte Feuchtigkeit
- starke Temperaturschwankungen
- direkte Heizquellen
- längere Sonneneinstrahlung

Natürliche Farbveränderungen, Unterschiede in der Maserung und eine Nachdunklung des Holzes stellen keinen Materialfehler dar.

8. Pflege der Klinge

Für hartnäckige Rückstände kann ein geeignetes Edelstahlpflegemittel verwendet werden.

Verwenden Sie hierfür ausschließlich:

- weiche Tücher
- geeignete Edelstahlpflegemittel

Verwenden Sie keine schleifenden Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien. Bei Messern aus Damaszenerstahl empfiehlt sich eine besonders sorgfältige Reinigung und vollständige Trocknung nach jeder Verwendung.

9. Schärfen

- Messer mit glatter Schneide können mit geeigneten Schärferwerkzeugen nachgeschärft werden.
- Messer mit Wellenschliff sollten ausschließlich durch einen Fachbetrieb geschärft werden.
- Unsachgemäßes Schärfen kann die Schneidleistung dauerhaft beeinträchtigen.

Für Messer aus Damaszenerstahl wird bei umfassenden Nachschärfarbeiten die Durchführung durch einen professionellen Schleifservice empfohlen.

10. Aufbewahrung

Zur sicheren Aufbewahrung empfehlen wir:

- Messerblock
- Magnetleiste
- Klingenschutzhülle
- Messertasche
- Schubladeneinsatz mit separater Messeraufnahme

Die Schneide sollte keine Berührung mit anderen Metallgegenständen haben.

11. Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind insbesondere:

- normaler Verschleiß der Schneide
- normale Gebrauchsspuren
- Verfärbungen und Kratzer
- Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- Schäden durch Stürze oder Schlagbelastungen
- Schäden durch ungeeignete Schneidunterlagen
- Schäden durch unsachgemäßes Schärfen
- Schäden durch unsachgemäße Reinigung
- Schäden durch aggressive Reinigungsmittel
- Schäden an Holzgriffen durch Feuchtigkeit, Einweichen oder Spülmaschinenreinigung
- Schäden durch eigenmächtige Reparaturen oder Veränderungen

12. Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die entstehen durch:

- nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- unsachgemäße Handhabung
- unsachgemäße Reinigung oder Pflege
- Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung
- eigenmächtige Veränderungen oder Reparaturen

Dieser Haftungsausschluss gilt im gesetzlich zulässigen Umfang.

13. Entsorgung

Produkt und Verpackung sind entsprechend den jeweils geltenden örtlichen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung ist sicherzustellen, dass von der Klinge keine Verletzungsgefahr ausgehen kann.

14. Service & Kontakt

Norbert Woll GmbH

Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Deutschland

Telefon: +49 681 97049-0

E-Mail: info@woll.de



CUTTING EDGE



PRIME EDGE



Thank you for purchasing a knife from the Edge, Cutting Edge or Prime Edge series.

These knives are high-quality precision tools designed for food preparation. Proper use, care and storage are essential to maintaining their sharpness, functionality and appearance.

Please read these instructions for use in full before using the product for the first time and keep them for future reference.

1. Intended Use

The knives are intended exclusively for food preparation. Depending on the type of knife, they are particularly suitable for:

- Cutting
- Dicing
- Chopping
- Peeling
- Carving
- Portioning
- Boning (depending on the model)
- Cutting bread and baked goods

Any use outside of food preparation is considered improper use. Unauthorized modifications or repairs to the product are not permitted.

2. Safety and Warning Information



Knives are sharp cutting tools. Improper use may result in serious cuts and puncture injuries. Please read these instructions for use in full before using the product for the first time.

General Safety

- Use the knife only for its intended purpose.
- Always work with concentration and in a controlled manner.
- Always cut on a stable and suitable cutting surface.
- Keep fingers and hands away from the cutting area.
- Whenever possible, cut away from your body.
- Do not use excessive force.
- Never use a damaged knife.
- Do not modify or repair the product.
- Check the knife for damage, deformation or loose components before each use.

Safety Around Children

- Knives are not toys.
- Keep knives out of the reach of children at all times.
- Children may only use knives under appropriate and direct supervision.

Safe Handling

- Never leave knives unattended on work surfaces.
- Do not leave knives concealed in washing-up water, sinks or containers filled with water.
- Never store knives loose in drawers.
- Always transport and store knives in a way that protects the cutting edge.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Do not use the knife if safe handling is impaired.

Prohibited Use

In particular, the knife must not be used:

- as a lever
- as a breaking tool
- as a screwdriver
- as an impact tool
- to open cans
- to open bottles
- to pry open objects
- for tasks unrelated to food preparation

Cutting Surfaces

To protect the cutting edge, only use suitable cutting surfaces made of:

- Wood
- Plastic
- Paper composite material

We recommend our cutting boards made from FSC-certified paper composite material as a suitable and particularly knife-friendly cutting surface. The following surfaces are not suitable:

- Glass
- Stone
- Ceramic
- Porcelain
- Metal

Using unsuitable cutting surfaces may permanently damage the cutting edge.

3. Product Features

Edge

- Forged blade made from German stainless steel in accordance with DIN 1.4116
- Individually ice-hardened blade
- Precision-ground cutting edge
- Ergonomic stainless steel handle
- Balanced weight distribution

Cutting Edge

- Blade made from German stainless steel in accordance with DIN 1.4116
- Hand-sharpened edge
- Lightweight construction
- Ergonomically shaped, tapered handle
- Balanced design for precise cutting

Prime Edge

- Blade made from 67-layer Damascus steel
- Precision-forged construction
- Hand-sharpened edge
- Unique Damascus pattern on every blade
- Handle made from solid walnut wood
- Ergonomically shaped, tapered handle
- Optimized for precise and controlled cutting

4. Before First Use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers and labels.
3. Clean the knife with warm water and mild dishwashing detergent.
4. Use a soft cloth or sponge for cleaning.
5. Dry the knife thoroughly afterwards.
6. The product is then ready for use.

5. Use

For optimum cutting performance and a long service life, we recommend using cutting boards made from wood or plastic. Avoid:

- lateral levering movements
- twisting or wedging the blade
- striking hard objects
- twisting the blade while cutting food

Whenever possible, do not use the cutting edge to push cut food across the cutting surface.

6. Cleaning

Clean the knife as soon as possible after each use.

Food residue should not be left on the blade for extended periods of time.

Models with Stainless Steel or Plastic Handles

- Clean with warm water and mild dishwashing detergent.
- Dry thoroughly afterwards.
- Hand washing is recommended.
- Cleaning in a dishwasher may expose the cutting edge and surface to increased mechanical stress.

Models with Wooden Handles

- Clean by hand only.
- Do not clean in the dishwasher.
- Do not soak.
- Do not leave wet or damp for extended periods of time.
- Dry thoroughly immediately after cleaning.

Do not use:

- Steel wool
- Abrasive sponges
- Abrasive cleaning agents
- Aggressive chemical cleaners

7. Care of the Wooden Handle

This section applies exclusively to models with wooden handles. The handle is made from solid walnut wood. Wood is a natural material and may vary in colour, grain and texture.

For care, we recommend:

- Occasional treatment with food-safe wood care oil
- Applying a thin layer of oil with a soft cloth
- Removing any excess oil
- Storing the knife in a dry place

Avoid:

- Prolonged exposure to moisture
- Significant temperature fluctuations
- Direct heat sources
- Prolonged exposure to sunlight

Natural changes in colour, variations in grain and darkening of the wood do not constitute a material defect.

8. Blade Care

For stubborn residue, a suitable stainless steel care product may be used.

Only use:

- Soft cloths
- Suitable stainless steel care products

Do not use abrasive cleaning agents or aggressive chemicals. For Damascus steel knives, particularly careful cleaning and thorough drying after every use are recommended.

9. Sharpening

- Knives with a plain cutting edge can be resharpened using suitable sharpening tools.
- Serrated knives should only be sharpened by a specialist.
- Improper sharpening may permanently impair cutting performance.

For Damascus steel knives, we recommend using a professional sharpening service for extensive resharpening.

10. Storage**For safe storage, we recommend:**

- Knife block
- Magnetic knife strip
- Blade guard
- Knife bag
- Drawer insert with a separate knife compartment

The cutting edge should not come into contact with other metal objects.

11. Statutory Warranty

Statutory warranty rights apply.

In particular, the following are excluded from the warranty:

- Normal wear of the cutting edge
- Normal signs of use
- Discoloration and scratches
- Damage caused by improper use
- Damage caused by dropping or impact
- Damage caused by unsuitable cutting surfaces
- Damage caused by improper sharpening
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by aggressive cleaning agents
- Damage to wooden handles caused by moisture, soaking or dishwasher cleaning
- Damage caused by unauthorized repairs or modifications

12. Liability

The manufacturer shall not be liable for damage resulting from:

- Improper use
- Improper handling
- Improper cleaning or care
- Failure to observe these instructions for use
- Unauthorized modifications or repairs

This limitation of liability applies to the extent permitted by law.

13. Disposal

The product and packaging must be disposed of in accordance with the applicable local regulations.

Before disposal, ensure that the blade cannot pose a risk of injury.

14. Service & Contact**Norbert Woll GmbH**

Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Deutschland

Phone: +49 681 97049-0
Email: info@woll.de