



PAN

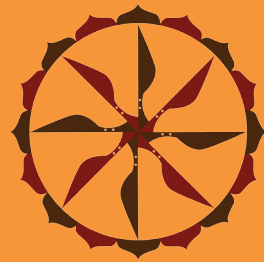
**HANDGESCHMIEDETE
KÜCHENMESSER AUS
VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

PFLEGEHINWEISE

- Klinge und Griff gelegentlich einölen, z.B. mit Pflanzenöl (Olivenöl wird nicht empfohlen)
- nach Gebrauch bitte direkt abspülen und abtrocknen
- einfach und schnell nachzuschärfen auf Keramik, z.B. am Tellerboden
- Rost ggf. mit der rauhen Seite vom Spülschwamm entfernen

viel spass beim kochen!



PAN

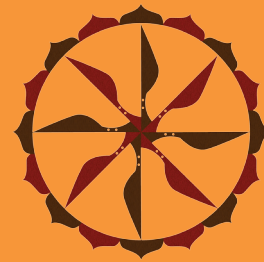
**HANDGESCHMIEDETE
KÜCHENMESSER AUS
VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

PFLEGEHINWEISE

- Klinge und Griff gelegentlich einölen, z.B. mit Pflanzenöl (Olivenöl wird nicht empfohlen)
- nach Gebrauch bitte direkt abspülen und abtrocknen
- einfach und schnell nachzuschärfen auf Keramik, z.B. am Tellerboden
- Rost ggf. mit der rauhen Seite vom Spülschwamm entfernen

viel spass beim kochen!



PAN

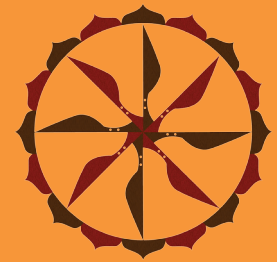
**HANDGESCHMIEDETE
KÜCHENMESSER AUS
VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

PFLEGEHINWEISE

- Klinge und Griff gelegentlich einölen, z.B. mit Pflanzenöl (Olivenöl wird nicht empfohlen)
- nach Gebrauch bitte direkt abspülen und abtrocknen
- einfach und schnell nachzuschärfen auf Keramik, z.B. am Tellerboden
- Rost ggf. mit der rauhen Seite vom Spülschwamm entfernen

viel spass beim kochen!



PAN

**HANDGESCHMIEDETE
KÜCHENMESSER AUS
VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

PFLEGEHINWEISE

- Klinge und Griff gelegentlich einölen, z.B. mit Pflanzenöl (Olivenöl wird nicht empfohlen)
- nach Gebrauch bitte direkt abspülen und abtrocknen
- einfach und schnell nachzuschärfen auf Keramik, z.B. am Tellerboden
- Rost ggf. mit der rauhen Seite vom Spülschwamm entfernen

viel spass beim kochen!



PAN

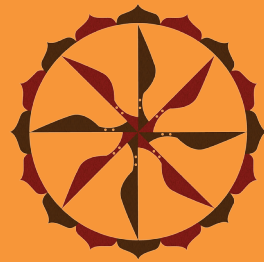
**HANDMADE
KITCHEN KNIVES
FROM VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

CARE INSTRUCTIONS

- please oil the blade and handle occasionally, i.e. with salad-oil (olive oli is not recommended)
- wash directly after use and dry immediately
- not suitable for dish washers
- easily resharppable on ceramic (the back of a plate)
- in case of corrosion, remove with the rough side of the sponge

enjoy cooking!



PAN

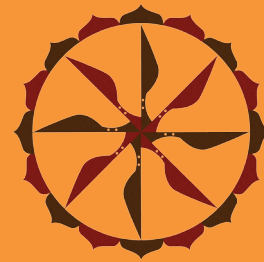
**HANDMADE
KITCHEN KNIVES
FROM VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

CARE INSTRUCTIONS

- please oil the blade and handle occasionally, i.e. with salad-oil (olive oli is not recommended)
- wash directly after use and dry immediately
- not suitable for dish washers
- easily resharppable on ceramic (the back of a plate)
- in case of corrosion, remove with the rough side of the sponge

enjoy cooking!



PAN

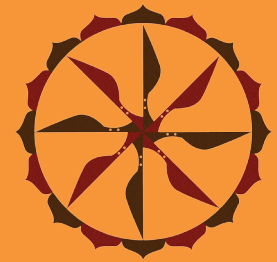
**HANDMADE
KITCHEN KNIVES
FROM VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

CARE INSTRUCTIONS

- please oil the blade and handle occasionally, i.e. with salad-oil (olive oli is not recommended)
- wash directly after use and dry immediately
- not suitable for dish washers
- easily resharppable on ceramic (the back of a plate)
- in case of corrosion, remove with the rough side of the sponge

enjoy cooking!



PAN

**HANDMADE
KITCHEN KNIVES
FROM VIETNAM**

pan.handwerk@gmail.com

CARE INSTRUCTIONS

- please oil the blade and handle occasionally, i.e. with salad-oil (olive oli is not recommended)
- wash directly after use and dry immediately
- not suitable for dish washers
- easily resharppable on ceramic (the back of a plate)
- in case of corrosion, remove with the rough side of the sponge

enjoy cooking!