

Herstellerangaben: Flügel CSS GmbH & Co. KG
An den Eichen 10
42699 Solingen/Germany
Mail: info@fluegel-css.de
Web: <http://www.fluegel-css.de>

Produkte Wetzstahl Art.-Nr. 4010-203

Produktabbildung



Produktbeschreibung Wetzstähle sind Werkzeuge, die ausschließlich zum Schärfen/ Scharfhalten von Messern mit glatter Schneide verwendet werden sollten. Die bestimmungsgemäße Verwendung umfasst den Einsatz des richtigen Wetzstahls für die zu schärfenden Messertypen (z.B. Schlachtermesser, Küchenmesser oder Outdoormesser). Es ist wichtig, den Wetzstahl nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden, um Schäden am Werkzeug oder Messer zu vermeiden und das Risiko von Unfällen zu minimieren.

Anwendungsweise



Stellen Sie den Wetzstahl senkrecht auf eine rutschfeste und unempfindliche Unterlage. Die Messerspitze zeigt nach oben. Dann ziehen Sie das Messer senkrecht in einem Winkel von 20° über den Stahl.



Nun führen Sie das Messer mit leichtem Druck vom Schaft bis zur Spitze am Wetzstahl entlang. Dabei sollte die Armbewegung nicht aus dem Handgelenk kommen.

**Alternative
Anwendungsweise**



Sie halten den Wetzstahl etwa eine Armlänge vom Körper entfernt. Dann ziehen Sie das Messer senkrecht in einem Winkel von 20° über den Stahl.



Sie ziehen beide Messerseiten im Wechsel jeweils vom Schaft bis zur Spitze über die gesamte Länge des Stahls.

RISIKEN UND VERMEIDUNGSMASSNAHMEN

Risiken bei der Benutzung von Wetzstählen	Mögliche Schnittverletzung, bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Anwendungshinweise, z.B. durch Abrutschen mit dem Messer über den Handschutz des Wetzstahls hinaus.
Vermeidungsmaßnahmen von Risiken bei der Benutzung	Schärfen entsprechend der gezeigten Anwendungsweise, das Messer geht immer vom Körper weg. Die Wetzstahlgröße sollte an das größte zu schärfende Messer angepasst sein, um Gefahren zu minimieren. Beim professionellen Einsatz auf Gebrauch von geeigneten Schutzvorrichtungen (PSA) achten.
Risiken bei der Lagerung von Wetzstählen	Verletzungen durch herabfallende Wetzstähle, der Wetzstahl hat ein hohes Eigengewicht, der Schmerzen bei ungesicherten Füßen o.ä. verursachen kann.
Vermeidungsmaßnahmen bei der Lagerung von Wetzstählen	Wetzstähle sollten niemals ungesichert oder in der Nähe von Tischkanten abgelegt werden, um zu verhindern, dass sie herunterfallen und jemanden verletzen. Wir empfehlen daher zur Aufbewahrung der Wetzstähle einen geeigneten Messerblock, einen Korb mit Kunststoff-Klingenschutz oder einen trockenen Platz. Zur Aufhängung sollte z.B. der Ring verwendet werden.
Risiken nach der Benutzung von Wetzstählen	Durch das Benutzen von Wetzstählen kann sich Abrieb auf dem Wetzstahl befinden. Dieser sollte nicht in Kontakt mit z.B. Lebensmittel kommen.
Vermeidungsmaßnahmen von Risiken nach der Benutzung	Reinigen Sie den Wetzstahl und das Messer unter fließendem warmem Wasser mit ggf. handelsüblichem Spülmittel mit einem Tuch. Beachten Sie, dass sich in dem Tuch nach der Reinigung ggf. Abrieb befindet und nutzen sie dieses nicht für andere Aktivitäten.
Risiken bei nicht-bestimmungsgemäßigem Gebrauch	Die Verwendung eines Wetzstahls für Aufgaben, für die es nicht vorgesehen ist (z.B. als Hebelwerkzeug) kann nicht nur den Wetzstahl beschädigen, sondern auch zu Unfällen führen.
Vermeidungsmaßnahmen von Risiken bei nicht-bestimmungsgemäßigem Gebrauch	Verwenden Sie den Wetzstahl nur für seinen Bestimmungszweck.
Hinweise	Bewahren Sie den Wetzstahl sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kontrollieren Sie den Wetzstahl und das Messer vor dem Einsatz auf mögliche Beschädigungen an Klinge, Griff, Handschutz etc. Halten Sie sich an die Anwendungshinweise. Halten Sie ihren Wetzstahl sauber, um weitere Gefahren zu vermeiden. Die Befolgung dieser Hinweise trägt dazu bei, Risiken zu minimieren und die Sicherheit im Umgang mit Wetzstählen zu gewährleisten. Bitte sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung bei abgenutzten oder schadhaften Produkten.

REINIGUNGSHINWEISE

Aufgrund vielfältiger Nachfragen möchten wir Ihnen hiermit eine optimale Reinigungsanleitung für Ihren Wetzstahl an die Hand geben.

Reinigung von metallischen Wetzstählen in Privathaushalten und der Kleingastronomie:

Grundsätzlich sollten nur saubere Messer mit einem Wetzstahl scharf gehalten werden. Eine Reinigung der Wetzstähle sollte spätestens nach mehrmaligem Gebrauch erfolgen.

Alle metallischen Wetzstähle sind magnetisch ausgestattet, dadurch befinden sich auf dem Wetzstahl nach dem Wetzvorgang Stahlabriebpartikel der Messer.

Diese sollten mittels fließenden warmen Wassers unter Zuhilfenahme eines milden alkalischen, basischen und chlorfreien Reinigungsmittels (z.B. normales Spülmittel) mit einem Tuch gesäubert werden. Achten Sie auf die korrekte Verwendung, Temperatur, Dosierung und Reinigungszeit. Bitte beachten Sie unbedingt die Gebrauchshinweise auf den Reinigungsprodukten. Setzen Sie keine zusätzlichen Reinigungsmittel oder Metallbürsten ein. Bei Kontakt mit Gewürzen, Kochsalz, Eiweißen und Fetten den Wetzstahl möglichst schnell abspülen.

Ein anschließendes gründliches Abtrocknen der Wetzstähle und eine trockene Lagerung sollten selbstverständlich sein.

Sie sollten darauf verzichten, den Wetzstahl in der Spülmaschine zu reinigen, da bei der langen Spüldauer und aggressiven Reinigungsmitteln (Salz etc.) der Wetzstahl angegriffen werden kann. Der Oberflächenschutz der metallischen Wetzstähle besteht aus einer mikroporigen Oberfläche, die bei einer langen Beaufschlagung mit Dampf und Feuchtigkeit zu Korrosion führen könnte.

Insbesondere Wetzstähle mit Holzgriff können durch die Spülmaschine stark beeinträchtigt werden, da das Holz durch die Reinigungssalze, hohe Temperaturen und die Feuchtigkeit unansehnlich werden kann.

Reinigung von Wetzstählen in der Industrie:

Eine Reinigung und Desinfektion von Wetzstählen wird in professionellen Reinigungsanlagen empfohlen, welche die Wetzstähle ohne den Zusatz von aggressiven Reinigungsmitteln kurzzeitig auf die Sterilisationstemperatur von über 85°C erhitzen. Waschmittel, wie sie z.B. zur Reinigung von Messern eingesetzt werden, können für Wetzstähle ungeeignet sein, da diese unter Umständen die Wetzstahloberfläche angreifen.

Auf den Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln oder gar der Lagerung von Wetzstählen in Flüssigkeiten ist grundsätzlich zu verzichten. Das Reinigungsmittel Alca cip strong darf in keinem Fall verwendet werden.

Ganz wichtig ist die vollständige Trocknung und trockene Lagerung der Wetzstähle, um eine Korrosion über eine Dauerbeaufschlagung mit Feuchtigkeit zu vermeiden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Flügel CSS GmbH & Co. KG erklärt hiermit, dass die Produkte die gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. den Entsprechungen in den europäischen Richtlinien) erfüllen. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßer Anwendung unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte. Bei Fehlen von gesetzlichen Vorgaben wurden die Vorgaben aus Richtlinien von Verbänden und Handel angesetzt.

Nachfolgende Prüfungen wurden durchgeführt:

- Schwermetalle in Prüflebensmitteln mittels ICP-MS
- Sensorische Prüfung nach DIN10955
- Lebensmittelrechtliche Bewertung nach LFBG §31
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) mittels GC-MS

Prüfbericht TÜV Rheinland/LGA Nr. AZ 242575, AZ 649171

- Phtalatweichmacher mittels GS-MS
- Migration entspr. EU-Guideline: „Metals and alloys used in food contact materials and articles“, 2013 (Untersuchungsbericht Wetzstähle VPA/Labor Dr. Fülling).
- Gesetzliche Anforderungen in Deutschland/EU für Produkte mit Lebensmittelkontakt, Stand 01/2023/

Die Prüfergebnisse können auf Anforderung eingesehen und als Kopie zur Verfügung gestellt werden.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck:

Die Wetzstähle unterliegen als Bedarfsgegenstand im Sinne des §2 Abs. 6 Nr.1 des LFBG lebensmittelrechtlichen Anforderungen, auch wenn bei bestimmungsgemäßigem Gebrauch kein direkter Kontakt mit Lebensmitteln vorliegt.

Wetzstähle werden zum Schärfen/ bzw. Scharfhalten von Messern benötigt. Nach dem Schärfvorgang muss eine Reinigung des Messers sowie des Wetzstahles erfolgen, um den Metallabrieb des Messers nicht in die zu verarbeitende Lebensmittel einzubringen.

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien als Bedarfsgegenstand. Von der über die Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produktes für andere Anwendungen hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Solingen, 12.11.2024



Eike Sträter

Flügel CSS GmbH & Co. KG