

Diamant-Wetzstahl, 29 cm

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses praktischen Wetzstahls. Dieser Wetzstahl hält Ihre Küchenmesser scharf.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die darin aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Wetzstein optimal nutzen können.

Lieferumfang

- 1 x Diamant Wetzstahl
- 1 x Bedienungsanleitung

Verwendung



HINWEIS:

Verwenden Sie den Wetzstein nur, wenn ein Messer abstumpft.



ACHTUNG:

Versichern Sie sich, dass Sie beim Schleifen von Messern eine feste Unterlage verwenden und keine anderen Personen in Reichweite sind.

1. Drücken Sie die Kunststoffspitze auf eine stabile, rutschfeste Oberfläche.
2. Halten Sie die Klinge des Messers in einem Winkel von 20° an den Wetzstahl.
3. Schärfen Sie die Klinge auf der gesamten Länge und wiederholen Sie den Vorgang zwei bis dreimal für beide Seiten.
4. Reinigen Sie die Klinge und den Wetzstahl mit Wasser und einer nicht kratzenden Bürste.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Fusil à aiguiser diamant, 29 cm

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet article. Grâce à ce fusil à aiguiser, vos couteaux de cuisine restent tranchants et servent plus longtemps. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- 1 fusil à aiguiser diamant
- 1 mode d'emploi

Utilisation



NOTE :

Utilisez le fusil à aiguiser uniquement si un couteau s'est émoussé.



ATTENTION :

Lorsque vous affûtez vos couteaux, assurez-vous de le faire sur une surface rigide et à distance de toute autre personne.

1. Appuyez la pointe en plastique sur une surface stable et antidérapante.
2. Tenez la lame du couteau contre le fusil à aiguiser, à un angle de 20°.
3. Aiguiser la lame dans toute sa longueur et répétez le processus deux à trois fois de chaque côté.
4. Nettoyez la lame et le fusil avec de l'eau et une brosse non abrasive.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation.
- Sous réserve de modification et d'erreur !