

# 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

- 1x Diamant Wetzstahl
- 1x Bedienungsanleitung

### Verwendung



#### HINWEIS:

*Verwenden Sie den Wetzstein nur, wenn ein Messer abstumpft. Zum Schärfen des Messers ist nur sehr wenig Druck erforderlich. Starker Druck führt nicht zu einem besseren Schärf-Ergebnis und nutzt die Beschichtung vorschnell ab.*



#### 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 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 d'avoir choisi ce fusil à aiguiser. 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:

*N'utilisez le fusil que lorsqu'un couteau est émoussé. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fortement. Vous n'obtiendrez pas un meilleur résultat en appuyant fortement, et vous userez prématurément le revêtement.*



#### 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.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !