



INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD, USO Y MANTENIMIENTO

Gracias por escoger nuestros cuchillos de Prestige. A fin de garantizar un uso largo y satisfactorio, lea esta información antes del primer uso. Estas instrucciones generales de seguridad, uso y mantenimiento tienen como finalidad prevenir lesiones personales y daños a los cuchillos. Lea la siguiente información antes del primer uso y consérvela para consultas futuras.

INFORMACIÓN SOBRE USO Y MANTENIMIENTO

Tenga siempre precaución cuando manipule cuchillos. El uso incorrecto de los cuchillos puede causar lesiones personales

Asegúrese de que los filos de los cuchillos estén siempre afilados. Los cuchillos desafilados son más difíciles de utilizar y pueden causar lesiones personales. No compruebe el filo del cuchillo en su mano o dedos: compruébelo con un alimento

Utilice siempre una tabla de cortar adecuada, ya que el contacto con superficies duras, metal, piedra, cerámica, etc., desafilan el cuchillo muy rápidamente

No permita que los niños jueguen con cuchillos

Transporte siempre el cuchillo con el filo apuntando en el sentido opuesto a su cuerpo

No intente nunca atrapar un cuchillo cuando se caiga

LIMPIEZA

Antes del primer uso y después de cada uso, lave a mano cada cuchillo por separado en agua jabonosa tibia y enjuáguelo. No deje cuchillos en remojo durante largos periodos de tiempo. Seque bien los cuchillos con un paño limpio y suave inmediatamente después de lavarlos. No utilice estropajos metálicos ni abrasivos agresivos al lavarlos

NO APTOS para lavavajillas

Almacene siempre los cuchillos en un soporte o funda para proteger el filo cortante y evitar lesiones personales

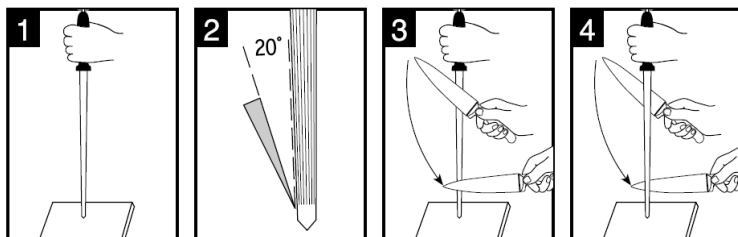
AFILE SU CUCHILLO CON UN AFILADOR DE ACERO

Un cuchillo afilado es un cuchillo seguro. Un cuchillo desafilado le obliga a ejercer demasiada presión al cortar, con lo que aumentan las probabilidades de lesiones. Tenga cuidado al afilar el cuchillo.

No utilice el afilador en filos de sierra u hojas de cerámica.

El afilador de acero (no incluido en este juego) debería utilizarse antes de cada utilización del cuchillo para afilar la hoja y mantener el filo.

Sujete el afilador de acero con la punta hacia abajo sobre una tabla de cortar (ver figura 1). Debería mantener un ángulo aproximado de 20 grados entre la hoja del cuchillo y el afilador (ver figura 2). Sujete el cuchillo con el lado cortante hacia abajo y deslice el cuchillo hacia abajo a lo largo del afilador con un movimiento arqueado. (ver figura 3). Repita la acción en el otro lado de la hoja (ver figura 4). Repita la acción entre cinco y diez veces en cada lado de la hoja alternando el lado cada vez.



GARANTÍA DE 5 AÑOS Prestige concede para su producto un periodo de garantía de 5 años contra defectos de material y fabricación en condiciones normales de uso doméstico. Esta garantía no cubre el daño causado por el uso y desgaste normales, los accidentes, el uso incorrecto, el mal uso ni el uso comercial. Quedan

expresamente excluidos de esta garantía los daños accidentales o consecuentes. Esta garantía no afecta a sus derechos legales. Si tuviera un problema cubierto por la garantía, devuelva el producto al distribuidor donde lo adquirió, junto con el comprobante de compra. Si esto no es posible, póngase en contacto con nosotros en www.prestige.co.uk.