

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi les couteaux Prestige. Afin de garantir une expérience prolongée et plaisante, veuillez lire ces informations avant d'utiliser le produit. Ces instructions ont pour objectif d'assurer votre sécurité et de vous indiquer comment utiliser et entretenir ces couteaux pour éviter de les endommager et prévenir tout risque de blessure. Veuillez lire ces informations avant la première utilisation et les conserver pour référence ultérieure.

INFORMATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Faites toujours preuve de prudence lors de l'utilisation de couteaux. La mauvaise utilisation d'un couteau peut entraîner des blessures.

Veuillez toujours à utiliser un couteau bien affûté. Les lames émoussées sont plus difficiles à manipuler et peuvent entraîner des blessures. Ne vérifiez pas le tranchant de la lame avec la main ou les doigts : testez toujours votre couteau sur un produit alimentaire.

Utilisez toujours une planche à découper adéquate, car le contact avec des surfaces dures, le métal, la pierre, la céramique, etc. émoussera rapidement la lame.

Ne laissez pas les enfants jouer avec des couteaux.

Orientez toujours la lame à l'écart de votre corps lorsque vous avez un couteau en main.

N'essayez jamais d'attraper au vol un couteau échappé.

NETTOYAGE

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez chaque couteau séparément à la main à l'eau chaude savonneuse puis rincez. Ne laissez pas les couteaux tremper dans l'eau pendant des périodes prolongées. Séchez soigneusement les couteaux avec un linge doux et propre immédiatement après lavage. Ne pas utiliser de paille de fer ou de produits abrasifs et agressifs pour nettoyer les couteaux

NE PAS laver les couteaux au lave-vaisselle

Rangez toujours les couteaux dans un bloc ou un fourreau pour protéger le bord tranchant et éviter toute blessure

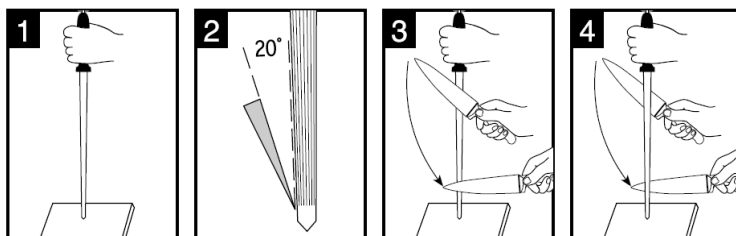
AFFÛTER VOTRE COUTEAU AVEC UN FUSIL À AFFÛTER

Un couteau tranchant est un couteau plus sûr. Si vous utilisez un couteau émoussé, il vous faut exercer davantage de pression pour couper, ce qui augmente le risque de blessure. Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous affûtez votre couteau.

Ne pas utiliser de fusil à affûter pour aiguiser les lames dentelées ou les lames en céramique.

Les couteaux devraient être affûtés à l'aide d'un fusil à affûter (non fourni dans ce lot) avant chaque utilisation pour aiguiser la lame et en maintenir le tranchant.

Tenir le fusil à affûter avec la pointe vers le bas sur une planche à découper (voir figure 1). Maintenir un angle d'environ 20 degrés entre la lame du couteau et le fusil (voir figure 2). Tenir le couteau en dirigeant le bord tranchant vers le bas et faire glisser le couteau le long du fusil en décrivant un arc de cercle (voir figure 3). Répéter de l'autre côté de la lame (voir figure 4). Répéter de cinq à dix fois de chaque côté de la lame, en alternant les côtés.



GARANTIE 5 ANS Votre article est garanti par Prestige pour une période de 5 ans contre tout vice de matériau et de fabrication, pour une utilisation domestique normale. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure naturelle, un accident, un mauvais usage, un abus ou un usage commercial. Cette garantie exclut expressément les incidents ou dommages conséquents. Cette garantie n'affecte pas vos droits statutaires. En

cas de problème couvert par la garantie, veuillez retourner votre article au magasin d'achat, accompagné d'une preuve d'achat. Si cela n'est pas possible, veuillez nous contacter sur www.prestige.co.uk