

KALORIK[®] SINCE 1955 **MAXX[®]**

USE AND CARE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

**PRECAUTIONS D'EMPLOI
ET D'ENTRETIEN**

**THE MAXX FORGED JAPANESE CARBON
STAINLESS STEEL KNIVES**

**CUCHILLOS MAXX[®] FORJADOS DE ACERO
INOXIDABLE AL CARBONO JAPONES**

LES COUTEAUX EN ACIER FORGÉ JAPONAIS MAXX

USE: Experience the super cutting performance of Japanese carbon stainless steel. Knives are SHARP. Use caution when handling. To avoid rust, do not leave in wet environments for long periods of time. Use a soft cloth to dry knives.

USO: Experimente el incomparable rendimiento de corte del acero al carbono japonés. Estos cuchillos son MUY AFILADOS. ¡Tenga cuidado al usarlos! Para evitar su oxidación, no los deje en ambientes húmedos durante períodos prolongados. Séquelos con un paño suave.

UTILISATION: Découvrez la performance de coupe inégalée de l'acier au carbone Japonais. Ces couteaux sont COUPANTS. Soyez prudent en les utilisant! Pour éviter toute trace d'oxydation, ne les laissez pas dans des environnements humides pendant des périodes prolongées. Essuyez-les avec un chiffon doux.



The MAXX Knives range: La línea de cuchillos MAXX: La gamme des couteaux MAXX :

KALORIK
MAXX



8" CHEF KNIFE

Designed for every kitchen: Chops, slices, and dices

Cuchillo de chef de 20,3cm:
imprescindible en toda cocina. Pica, corta, y rebana.

Couteau de chef 20,3 cm:
un indispensable dans chaque cuisine. Pour hacher, trancher et couper en dés



5.5" PREP KNIFE

Preps and peels large vegetables, chops fruit, and slices cheese

Cuchillo de preparación de 14 cm:
para preparar y pelar verduras grandes, cortar frutas, o cortar quesos.

Couteau utilitaire 14 cm :
pour préparer et éplucher des légumes de grande taille, couper les fruits, trancher les fromages.



3.5" PARING KNIFE

Ideal for peeling smaller fruits, vegetables, and precise cutting tasks

Cuchillo de cocina de 10.1 cm:
ideal para pelar frutas o verduras más pequeñas, o realizar cortes más precisos.

Couteau à éplucher 10.1 cm :
idéal pour éplucher des fruits ou des légumes plus petits, et les tâches de découpe minutieuses.

Your knife is designed with a 13° double bevel. Sharpen regularly to maintain optimal edge.

Su cuchillo está diseñado con un doble bisel de 13°. Afile regularmente para mantener un filo óptimo.

Votre couteau est conçu avec un double biseau de 13°. Affûter régulièrement pour conserver un tranchant optimal.

CARE: Wash separately with warm, soapy water. Dry blade and handle completely. To prolong the life of your knives, apply a light coat of a PH-neutral oil. Wash knives before first use.

ENTRETIEN : Lavez séparément dans l'eau chaude savonneuse. Séchez la lame et la poignée soigneusement. Pour prolonger la durée de vie de vos couteaux, appliquez une fine couche d'huile minérale de qualité alimentaire, au PH neutre. Lavez les couteaux avant la première utilisation.

MANTENIMIENTO: Lavar por separado con agua tibia y jabón. Seque la cuchilla y el mango completamente. Para prolongar la vida útil de sus cuchillos, aplique una capa delgada de aceite con PH neutro. Lave los cuchillos antes del primer uso.

WARRANTY: To register your **Kalorik MAXX purchase and learn more about our 10-year limited warranty on knives**, visit www.kalorik.com. Contact service@kalorik.com with any questions or concerns.
GARANTIE : Pour enregistrer votre achat Kalorik Maxx et en savoir plus sur notre garantie limitée de 10 ans sur les couteaux, visitez www.kalorik.com ou contactez service@kalorik.com pour toute question ou problème avec votre achat.

GARANTIA: Para registrar su juego de cuchillos MAXX y obtener más información sobre nuestra garantía limitada de 10 años, visite www.kalorik.com o comuníquese con service@kalorik.com si tiene alguna pregunta o problema con su compra.

To register
your product,
scan the QR code
below with your
phone camera

