



Avertissement : Veuillez lire ce manuel d'instructions attentivement avant d'utiliser l'instrument et le conserver pour une utilisation future.



1. PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Les surfaces en verre ou en pierre ne sont pas adaptées.
- **Attention, risque de blessures ! Manipulez le couteau avec précaution afin de ne pas vous couper avec la lame.**
- N'exercez pas de pression latérale sur la lame, n'essayez pas de la plier. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager de manière irréversible.
- **Ce couteau est aiguisé et tranchant ; il n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce couteau.**

2. UTILISATION

Le couteau est adapté pour le poisson, la viande, les légumes, aussi bien crus que cuits.
Il n'est pas recommandé d'utiliser ce couteau pour des os ou des aliments congelés.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation et immédiatement après chaque nouvelle utilisation, nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Puis séchez soigneusement le couteau après le nettoyage.
- Nettoyer immédiatement après utilisation pour conserver les propriétés anti-rouille. Si le couteau est laissé trop longtemps avec des aliments ou des liquides avant nettoyage, de la rouille ou des taches de gras peuvent se développer rapidement.
- Ce couteau ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.
- Ranger le couteau dans la boîte fournie après l'avoir nettoyé afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager la lame.

4. AFFUTAGE

Il est recommandé d'utiliser un bâton d'affutage, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiser pour entretenir la lame. Vous reporter strictement aux instructions fournies avec votre matériel d'affutage.

5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Matières : Lame en acier inoxydable 30cr13, manche en bois massif



Warning: Please read this instruction manual carefully before using the instrument and keep it for future use.

1. WARNING

- Do not use ceramic or glass cutting board, use wood or plastic cutting board only.
- **Be careful, the blade is very sharp and cutting, use with caution to avoid self-injury.**
- Do not exert side pressure on the blade; do not try to bend it. A sudden shock, or even a fall from low height can damage it irreversibly.
- **This knife is sharp and cutting; is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons lacking in experience or knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of this apparatus by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with this knife.**

2. HOW TO USE IT

C3900 / CF-ZW-39

The knife is suitable for fish, meat, vegetables, raw and cooked foods such as sliced, cut, shredded using hard objects should not be cut, do not use film, pry, cut or knock.

We do not recommend to use this knife to cut bone or frozen products.

3. CARE AND MAINTENANCE

- Before first use and immediately after each use, clean the blade with warm water and soap. Then, dry it with a clean and soft cloth. Use with caution when cleaning or drying to avoid injury.

- The knife should be kept in ventilated, no acid corrosion of place to help to preserve its anti-rust function, should not be left in the tomato juice and corrosive flank too long, because water stains, grease and acid residues in the knife can cause corrosion and rust.

- Do not put in dishwasher
- The knife blade has to be cleaned and placed in its box to avoid a hard object collision damage the blade or to avoid injury.

4. SHARPENING

It is recommended to use sharpening stick or whetstone or electric sharpener to grind and sharpen the blade.

Anyway, always respect the sharpening process supplied with your sharpening stick or whetstone.

5. TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Materials : 30cr13 stainless steel blade, solid wood handle



Importé / Imported by :

CAPTELEC, 59170 Croix - FRANCE

