

Aiguiser de couteaux 3 en 1 ChefsDeFrance

Avertissements

Prenez toujours ces mesures de précaution pour réduire le risque de blessures et d'endommagements :

- Veuillez lire soigneusement ces instructions avant d'utiliser l'aiguiser. Gardez la notice pour pouvoir la consulter plus tard.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités diminuées. Tenez l'aiguiser à l'écart des enfants.
- N'essayez pas d'aiguiser des couteaux neufs.

Mode d'emploi

Mettez l'aiguiser sur une table et tenez-le par la manche. Faites passer le couteau plusieurs fois (p. ex. 3 fois) par l'encoche.

Les encoches ont les fonctions suivantes :



Encoche 1:

Ceramic

Cette encoche est destinée exclusivement aux couteaux en céramique.

Encoche 2:

Coarse

Cette encoche est destinée aux couteaux les plus vieux, les plus usés.

Encoche 3:

Fine

Cette encoche permet de finir l'affutage des couteaux. Si vous avez des couteaux très usés, nous vous conseillons de les passer dans l'encoche 2 puis dans l'encoche 3.

Aiguiser un couteau

a.

Aiguiser seulement des lames propres et sèches. Ne bougez pas le couteau en avant et en arrière mais tirez seulement dans une direction.

b.

Répétez cela 3 fois au moins dans chaque encoche.

c.

Rincez soigneusement le couteau après l'aiguisage.

Pour tout problème, veuillez contacter notre service client :

pauline@chefsdefrance.fr

N'hésitez pas à mettre un avis sur la page du produit si vous êtes satisfait(e) !