

NL Handleiding: Chefs Choice Messenslijper ProntoPro 4643 - 2 Slijphoeken

Producttitel

Chefs Choice Messenslijper ProntoPro 4643 - 2 Slijphoeken

Inhoud van het product

- 1x Chefs Choice Messenslijper ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 gram)
- 2 slijphoeken (Europees en Aziatisch)
- Materiaal: Kunststof behuizing, RVS, Diamantslijpschijven

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Slijpen van Europese keukenmessen en Aziatische lemmeten (bijv. santoku- en nakirimessen) met de bijpassende slijphoek
- Slijptechnologie: Criss-cross gediamenteerde slijpschijven voor een braamvrij, micro-fijn snijvlak
- Aantal slijpbewegingen: 3–5 trekbewegingen per slijphoek voor regulier onderhoud; meer trekbewegingen bij sterk botte messen
- Stabiliteit tijdens gebruik: Anti-slip voetjes houden de slijper stabiel op het aanrecht
- Reiniging: Verwijder loszittend metaalstof na gebruik met een zachte borstel of droog doekje; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Vaatwasserbestendig: Nee
- Geschikt voor elektrisch gebruik: Nee – handmatige bediening

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het mes direct na gebruik af met warm water en mild afwasmiddel. Droog het onmiddellijk en volledig af.
- Bewaar het mes niet langdurig in water; dit kan de kunststof handgreep doen verkleuren of vervormen.
- Scherpheid: Houd de snijkant scherp met een aanzetstaal of slijpsteen; een scherp mes is veiliger dan een bot mes.
- Controleer regelmatig of het kunststof heft geen scheuren, loszittende delen of verkleuring vertoont. Vervang het mes bij beschadiging van het heft.
- Vermijd contact met schurende schoonmaakmiddelen of staalwol op het handvat om krassen te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Snijgevaar: Messen hebben scherpe snijkanten. Ga altijd voorzichtig om met het mes en houd vingers uit de snijlijn.
- Bewaar messen met de snijkant beschermd, bij voorkeur in een messenblok, op een magneetstrip of met een schede.
- Reik nooit naar een vallend mes; stap opzij en raap het daarna op van de punt af.
- Kunststof handgrepen kunnen gladder worden bij contact met vet of water. Zorg voor een goede grip vóór

gebruik.

- Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik geen mes als hefboom of schroevendraaier.
- Controleer vóór elk gebruik of het heft stevig vastzit en geen scheuren of beschadigingen vertoont.

Leeftijdsrestricties

Niet geschikt voor kinderen jonger dan 18 jaar. Messen zijn scherpe gereedschappen die uitsluitend door volwassenen mogen worden gebruikt.

Instructies voor verwijdering

- Het mes bestaat uit metalen onderdelen (lemmet) en een kunststof handgreep. Scheid deze materialen indien mogelijk vóór afvoer.
- Breng het lemmet naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- De kunststof handgreep kan worden afgevoerd via de plasticcontainer of een recyclingpunt voor kunststof.
- Verpak scherpe onderdelen veilig (bijv. in karton of een blaasje) voordat u ze weggooit, ter bescherming van afvalverwerkers.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P280:** Beschermende handschoenen dragen bij het slijpen of schoonmaken van de snijkant.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op snijwonden door de scherpe snijkant van het lemmet.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Chefs Choice Knife Sharpener ProntoPro 4643 - 2 Sharpening Angles

Product Title

Chefs Choice Knife Sharpener ProntoPro 4643 - 2 Sharpening Angles

Contents of the Product

- 1x Chefs Choice Knife Sharpener ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 sharpening angles (European and Asian)
- Material: Plastic housing, Stainless Steel, Diamond sharpening wheels

User Instructions

- Use: Sharpening European kitchen knives and Asian blades (e.g. santoku and nakiri knives) using the appropriate sharpening angle
- Sharpening technology: Criss-cross diamond sharpening wheels for a burr-free, micro-fine cutting edge
- Number of strokes: 3–5 pull-through strokes per sharpening angle for regular maintenance; more strokes required for very dull knives
- Stability during use: Non-slip feet keep the sharpener stable on the countertop
- Cleaning: Remove loose metal particles after use with a soft brush or dry cloth; do not use aggressive cleaning agents
- Dishwasher safe: No
- Electric operation: No – manual use only

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the knife immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry it immediately and thoroughly.
- Do not leave the knife soaking in water for extended periods; this may cause the plastic handle to discolour or warp.
- Sharpness: Keep the blade sharp using a honing steel or whetstone; a sharp knife is safer than a dull one.
- Regularly check whether the plastic handle shows cracks, loose parts or discolouration. Replace the knife if the handle is damaged.
- Avoid contact with abrasive cleaning agents or steel wool on the handle to prevent scratching.

Safety Instructions

- Cut hazard: Knives have sharp cutting edges. Always handle with care and keep fingers away from the blade line.
- Store knives with the cutting edge protected, preferably in a knife block, on a magnetic strip, or with a sheath.
- Never reach for a falling knife; step aside and pick it up from the spine end.
- Plastic handles may become slippery when in contact with grease or water. Ensure a firm grip before use.

- Use the knife only for its intended purpose. Do not use it as a lever or screwdriver.
- Before each use, check that the handle is firmly attached and shows no cracks or damage.

Age Restrictions

Not suitable for children under 18 years of age. Knives are sharp tools intended for use by adults only.

Disposal Instructions

- The knife consists of metal parts (blade) and a plastic handle. Separate these materials if possible before disposal.
- Take the blade to a metal waste collection point or recycling centre.
- The plastic handle can be disposed of via the plastic recycling bin or a plastic recycling point.
- Wrap sharp parts safely (e.g. in cardboard or bubble wrap) before disposal to protect waste handlers.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.
- **P280:** Wear protective gloves when sharpening or cleaning the cutting edge.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of cuts from the sharp cutting edge of the blade.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Chefs Choice Messerschärfer ProntoPro 4643 - 2 Schleifwinkel

Produkttitel

Chefs Choice Messerschärfer ProntoPro 4643 - 2 Schleifwinkel

Produktinhalt

- 1x Chefs Choice Messerschärfer ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 Schleifwinkel (Europäisch und Asiatisch)
- Material: Kunststoffgehäuse, Edelstahl, Diamantschleifscheiben

Benutzeranleitung

- Verwendung: Schärfen von europäischen Küchenmessern und asiatischen Klingen (z. B. Santoku- und Nakirimesser) mit dem passenden Schleifwinkel
- Schleiftechnologie: Criss-cross-Diamantschleifscheiben für eine gratfreie, mikrofeine Schneide
- Anzahl der Züge: 3–5 Züge pro Schleifwinkel für die regelmäßige Pflege; mehr Züge bei stark stumpfen Messern
- Stabilität beim Gebrauch: Rutschfeste Füße halten den Schärfer sicher auf der Arbeitsfläche
- Reinigung: Lose Metallpartikel nach Gebrauch mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Tuch entfernen; keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden
- Spülmaschinenfest: Nein
- Elektrischer Betrieb: Nein – ausschließlich manuelle Bedienung

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Messer direkt nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Sofort und vollständig abtrocknen.
- Das Messer nicht längere Zeit in Wasser legen; dies kann den Kunststoffgriff verfärben oder verformen.
- Schärfe: Die Schneide mit einem Wetzstahl oder Schleifstein scharf halten; ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes.
- Regelmäßig prüfen, ob der Kunststoffgriff Risse, lose Teile oder Verfärbungen aufweist. Das Messer bei Griffschäden ersetzen.
- Kontakt mit Scheuermitteln oder Stahlwolle am Griff vermeiden, um Kratzer zu verhindern.

Sicherheitshinweise

- Schnittgefahr: Messer haben scharfe Schneidkanten. Stets vorsichtig damit umgehen und Finger von der Schneide fernhalten.
- Messer mit geschützter Schneide aufbewahren, vorzugsweise in einem Messerblock, auf einer Magnetleiste oder mit einer Scheide.
- Greifen Sie niemals nach einem fallenden Messer; treten Sie zur Seite und heben Sie es am Rücken auf.
- Kunststoffgriffe können bei Kontakt mit Fett oder Wasser rutschig werden. Vor dem Gebrauch sicheren Halt gewährleisten.

- Das Messer nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nicht als Hebel oder Schraubenzieher benutzen.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, ob der Griff fest sitzt und keine Risse oder Beschädigungen aufweist.

Altersbeschränkungen

Nicht geeignet für Kinder unter 18 Jahren. Messer sind scharfe Werkzeuge und dürfen ausschließlich von Erwachsenen verwendet werden.

Entsorgungshinweise

- Das Messer besteht aus Metallteilen (Klinge) und einem Kunststoffgriff. Diese Materialien vor der Entsorgung wenn möglich trennen.
- Die Klinge zum Wertstoffhof oder einer Sammelstelle für Metallabfälle bringen.
- Der Kunststoffgriff kann über den Gelben Sack/die Gelbe Tonne oder einen Kunststoff-Recyclingpunkt entsorgt werden.
- Scharfe Teile vor der Entsorgung sicher verpacken (z. B. in Karton), um Abfallarbeiter zu schützen.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.
- **P280:** Beim Schärfen oder Reinigen der Schneide Schutzhandschuhe tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verletzungsgefahr durch die scharfe Schneide der Klinge.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Chefs Choice Aiguiseur de Couteaux ProntoPro 4643 - 2 Angles d'Affûtage

Titre du produit

Chefs Choice Aiguiseur de Couteaux ProntoPro 4643 - 2 Angles d'Affûtage

Contenu du produit

- 1x Chefs Choice Aiguiseur de Couteaux ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 angles d'affûtage (Européen et Asiatique)
- Matériau : Boîtier en plastique, Acier inoxydable, Meules diamantées

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Affûtage des couteaux de cuisine européens et des lames asiatiques (p. ex. couteaux santoku et nakiri) avec l'angle d'affûtage approprié
- Technologie d'affûtage : Meules diamantées criss-cross pour un tranchant sans bavures et micro-fin
- Nombre de passages : 3 à 5 passages par angle d'affûtage pour l'entretien régulier ; davantage de passages pour les couteaux très émoussés
- Stabilité pendant l'utilisation : Les pieds antidérapants maintiennent l'aiguiseur stable sur le plan de travail
- Nettoyage : Retirer les particules métalliques après utilisation avec une brosse douce ou un chiffon sec ; ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs
- Adapté au lave-vaisselle : Non
- Fonctionnement électrique : Non – utilisation manuelle uniquement

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : laver le couteau immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux. Sécher immédiatement et complètement.
- Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau ; cela pourrait décolorer ou déformer le manche en plastique.
- Tranchant : maintenir le fil aiguisé à l'aide d'un fusil ou d'une pierre à affûter ; un couteau aiguisé est plus sûr qu'un couteau émoussé.
- Vérifier régulièrement si le manche en plastique présente des fissures, des parties desserrées ou une décoloration. Remplacer le couteau si le manche est endommagé.
- Éviter le contact avec des produits nettoyants abrasifs ou de la laine d'acier sur le manche afin de prévenir les rayures.

Consignes de sécurité

- Risque de coupure : les couteaux ont des tranchants acérés. Manipulez-les toujours avec précaution et gardez les doigts éloignés du fil.
- Rangez les couteaux avec le tranchant protégé, de préférence dans un bloc à couteaux, sur une barre magnétique ou avec un fourreau.
- Ne rattrapez jamais un couteau qui tombe ; écartez-vous et ramassez-le par le dos de la lame.
- Les manches en plastique peuvent devenir glissants au contact des graisses ou de l'eau. Assurez-vous

d'une bonne prise en main avant utilisation.

- Utilisez le couteau uniquement à l'usage prévu. Ne l'utilisez pas comme levier ou tournevis.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le manche est bien fixé et ne présente ni fissure ni dommage.

Restrictions d'âge

Ne convient pas aux enfants de moins de 18 ans. Les couteaux sont des outils tranchants réservés exclusivement aux adultes.

Instructions d'élimination

- Le couteau est composé de pièces métalliques (lame) et d'un manche en plastique. Séparer ces matériaux si possible avant l'élimination.
- Déposer la lame dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Le manche en plastique peut être éliminé via la collecte de plastiques recyclables ou un point de recyclage des matières plastiques.
- Emballer soigneusement les parties tranchantes (p. ex. dans du carton) avant de les jeter, afin de protéger les agents de collecte des déchets.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P280:** Porter des gants de protection lors de l'affûtage ou du nettoyage du tranchant.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : risque de coupures dû au tranchant acéré de la lame.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Chefs Choice Affilacoltelli ProntoPro 4643 - 2 Angoli di Affilatura

Titolo del prodotto

Chefs Choice Affilacoltelli ProntoPro 4643 - 2 Angoli di Affilatura

Contenuto del prodotto

- 1x Chefs Choice Affilacoltelli ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 angoli di affilatura (Europeo e Asiatico)
- Materiale: Scocca in plastica, Acciaio inossidabile, Mole diamantate

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Affilatura di coltelli da cucina europei e lame asiatiche (es. coltelli santoku e nakiri) con l'angolo di affilatura appropriato
- Tecnologia di affilatura: Mole diamantate criss-cross per un filo privo di bave e microfinemente affilato
- Numero di passate: 3–5 passate per angolo di affilatura per la manutenzione regolare; più passate per coltelli molto spenti
- Stabilità durante l'uso: I piedini antiscivolo mantengono l'affilacoltelli stabile sul piano di lavoro
- Pulizia: Rimuovere le particelle metalliche dopo l'uso con una spazzola morbida o un panno asciutto; non utilizzare detergenti aggressivi
- Adatto alla lavastoviglie: No
- Funzionamento elettrico: No – solo uso manuale

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato. Asciugarlo subito e completamente.
- Non lasciare il coltello immerso in acqua per periodi prolungati; ciò potrebbe scolorire o deformare il manico in plastica.
- Affilatura: Mantenere la lama affilata con un acciaino o una pietra per affilare; una lama affilata è più sicura di una smussata.
- Controllare regolarmente se il manico in plastica presenta crepe, parti allentate o scolorimento. Sostituire il coltello in caso di danni al manico.
- Evitare il contatto con detergenti abrasivi o pagliette d'acciaio sul manico per prevenire graffi.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di taglio: i coltelli hanno lame affilate. Maneggiarli sempre con cura e tenere le dita lontane dal filo della lama.
- Conservare i coltelli con il filo protetto, preferibilmente in un blocco portacoltelli, su una striscia magnetica o con un fodero.
- Non afferrare mai un coltello che cade; spostarsi di lato e raccoglierlo dal dorso della lama.
- I manici in plastica possono diventare scivolosi a contatto con grassi o acqua. Assicurarsi di avere una

presa salda prima dell'uso.

- Utilizzare il coltello esclusivamente per lo scopo previsto. Non utilizzarlo come leva o cacciavite.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il manico sia saldamente fissato e non presenti crepe o danni.

Restrizioni di età

Non adatto a bambini di età inferiore ai 18 anni. I coltelli sono strumenti affilati destinati esclusivamente all'uso da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il coltello è composto da parti metalliche (lama) e da un manico in plastica. Separare questi materiali, se possibile, prima dello smaltimento.
- Portare la lama a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclaggio.
- Il manico in plastica può essere smaltito tramite il contenitore per la plastica riciclabile o un punto di riciclaggio della plastica.
- Avvolgere le parti taglienti in modo sicuro (ad es. in cartone) prima di gettarle, per proteggere gli addetti alla raccolta dei rifiuti.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Indossare guanti protettivi durante l'affilatura o la pulizia del filo della lama.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: rischio di tagli dovuto al filo affilato della lama.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Chefs Choice Ostrzałka do Noży ProntoPro 4643 - 2 Kąty Ostrzenia

Tytuł produktu

Chefs Choice Ostrzałka do Noży ProntoPro 4643 - 2 Kąty Ostrzenia

Zawartość produktu

- 1x Chefs Choice Ostrzałka do Noży ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 kąty ostrzenia (Europejski i Azjatycki)
- Materiał: Obudowa z tworzywa sztucznego, Stal nierdzewna, Diamentowe tarcze szlifierskie

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Ostrzenie europejskich noży kuchennych i azjatyckich ostrzy (np. noży santoku i nakiri) przy użyciu odpowiedniego kąta ostrzenia
- Technologia ostrzenia: Diamentowe tarcze szlifierskie criss-cross zapewniające krawędź bez zadziorów i o mikrodrobnej strukturze
- Liczba ruchów: 3–5 pociągnięć na kąt ostrzenia przy regularnej konserwacji; więcej pociągnięć w przypadku bardzo stępnych noży
- Stabilność podczas użytkowania: Antypoślizgowe nóżki utrzymują ostrzałkę stabilnie na blacie
- Czyszczenie: Po użyciu usunąć luźne cząstki metalu miękką szczotką lub suchą ściereczką; nie używać agresywnych środków czyszczących
- Nadaje się do zmywarki: Nie
- Elektryczne działanie: Nie – wyłącznie obsługa ręczna

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć nóż bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą i łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszyć.
- Nie pozostawiać noża zanurzonego w wodzie przez dłuższy czas; może to spowodować odbarwienie lub wypaczenie plastikowej rękojeści.
- Ostrość: Utrzymywać ostrość ostrza za pomocą ostrzałki lub kamienia do ostrzenia; ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tępym.
- Regularnie sprawdzać, czy plastikowa rękojeść nie wykazuje pęknięć, luzujących się części ani odbarwień. W przypadku uszkodzenia rękojeści wymienić nóż.
- Unikać kontaktu rękojeści z środkami czyszczącymi zawierającymi substancje ściernie lub druciakami, aby zapobiec zarysowaniom.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko skaleczenia: Noże mają ostre krawędzie tnące. Zawsze obchodzić się z nimi ostrożnie i trzymać palce z dala od linii cięcia.
- Przechowywać noże z zabezpieczoną krawędzią tnącą, najlepiej w bloku na noże, na listwie magnetycznej lub w etui.

- Nigdy nie chwytać spadającego noża; odsunąć się na bok i podnieść go od strony grzbietu.
- Plastikowe rękojeści mogą stać się śliskie w kontakcie z tłuszczem lub wodą. Przed użyciem upewnić się, że nóż jest pewnie trzymany.
- Używać noża wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie używać go jako dźwigni ani śrubokręta.
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy rękojeść jest solidnie przymocowana i nie wykazuje pęknięć ani uszkodzeń.

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiednie dla dzieci poniżej 18 roku życia. Noże są ostrymi narzędziami przeznaczonymi wyłącznie do użytku przez dorosłych.

Instrukcje utylizacji

- Nóż składa się z metalowych części (ostrze) i plastikowej rękojeści. Przed utylizacją należy, jeśli to możliwe, rozdzielić te materiały.
- Ostrze należy dostarczyć do punktu zbiórki złomu lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Plastikowa rękojeść może być wyrzucona do pojemnika na tworzywa sztuczne lub oddana do punktu recyklingu tworzyw sztucznych.
- Przed wyrzuceniem należy bezpiecznie zapakować ostre części (np. w karton), aby chronić pracowników odbierających odpady.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P280:** Podczas ostrzenia lub czyszczenia krawędzi tnącej nosić rękawice ochronne.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: ryzyko skaleczenia ostrą krawędzią tnącą ostrza.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Chefs Choice Afilador de Cuchillos ProntoPro 4643 - 2 Ángulos de Afilado

Título del producto

Chefs Choice Afilador de Cuchillos ProntoPro 4643 - 2 Ángulos de Afilado

Contenido del producto

- 1x Chefs Choice Afilador de Cuchillos ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 ángulos de afilado (Europeo y Asiático)
- Material: Carcasa de plástico, Acero inoxidable, Ruedas de afilado de diamante

Instrucciones de uso

- Uso: Afilado de cuchillos de cocina europeos y hojas asiáticas (p. ej. cuchillos santoku y nakiri) con el ángulo de afilado adecuado
- Tecnología de afilado: Ruedas de afilado de diamante criss-cross para un filo sin rebabas y microfinamente afilado
- Número de pasadas: 3–5 pasadas por ángulo de afilado para el mantenimiento regular; más pasadas para cuchillos muy desafilados
- Estabilidad durante el uso: Las patas antideslizantes mantienen el afilador estable sobre la encimera
- Limpieza: Retirar las partículas metálicas sueltas tras el uso con un cepillo suave o un paño seco; no utilizar productos de limpieza agresivos
- Apto para lavavajillas: No
- Funcionamiento eléctrico: No – uso manual únicamente

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar el cuchillo inmediatamente después de su uso con agua caliente y lavavajillas suave. Secarlo de inmediato y por completo.
- No dejar el cuchillo sumergido en agua durante períodos prolongados; esto puede decolorar o deformar el mango de plástico.
- Afilado: Mantener el filo afilado con una chaira o piedra de afilar; un cuchillo afilado es más seguro que uno sin filo.
- Comprobar regularmente si el mango de plástico presenta grietas, partes sueltas o decoloración. Reemplazar el cuchillo si el mango está dañado.
- Evitar el contacto con productos de limpieza abrasivos o estropajos de acero en el mango para prevenir arañazos.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de corte: los cuchillos tienen filos afilados. Manipúlelos siempre con cuidado y mantenga los dedos alejados de la línea de corte.
- Guarde los cuchillos con el filo protegido, preferiblemente en un taco portacuchillos, en una barra magnética o con una funda.

- Nunca intente atrapar un cuchillo que cae; apártese y recójalo por el lomo.
- Los mangos de plástico pueden volverse resbaladizos en contacto con grasa o agua. Asegúrese de tener un agarre firme antes de usar.
- Utilice el cuchillo únicamente para el uso previsto. No lo use como palanca ni destornillador.
- Antes de cada uso, compruebe que el mango esté firmemente unido y no presente grietas ni daños.

Restricciones de edad

No apto para menores de 18 años. Los cuchillos son herramientas afiladas destinadas exclusivamente al uso por parte de adultos.

Instrucciones de eliminación

- El cuchillo se compone de piezas metálicas (hoja) y un mango de plástico. Separe estos materiales, si es posible, antes de su eliminación.
- Lleve la hoja a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
- El mango de plástico puede depositarse en el contenedor de plástico reciclable o en un punto de reciclaje de plásticos.
- Envuelva las partes afiladas de forma segura (p. ej., en cartón) antes de desecharlas, para proteger a los trabajadores de residuos.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P280:** Usar guantes de protección al afilar o limpiar el filo.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: riesgo de cortes por el filo afilado de la hoja.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

sv Bruksanvisning: Chefs Choice Knivslip ProntoPro 4643 - 2 Slipvinklar

Produkttitel

Chefs Choice Knivslip ProntoPro 4643 - 2 Slipvinklar

Produktinnehåll

- 1x Chefs Choice Knivslip ProntoPro 4643 (225 x 45 x 62 mm, 197 g)
- 2 slipvinklar (Europeisk och Asiatisk)
- Material: Plasthölje, Rostfritt stål, Diamantslipskivor

Användarinstruktioner

- Användning: Slipning av europeiska köksknivar och asiatiska blad (t.ex. santoku- och nakiriknivar) med rätt slipvinkel
- Slip teknik: Criss-cross diamantslipskivor för en skäregg utan grader och med mikrofin struktur
- Antal drag: 3–5 drag per slipvinkel vid regelbundet underhåll; fler drag krävs för mycket slöa knivar
- Stabilitet vid användning: Halkfria fötter håller knivslipet stabilt på bänkskivan
- Rengöring: Ta bort lösa metallpartiklar efter användning med en mjuk borste eller torr trasa; använd inte aggressiva rengöringsmedel
- Diskmaskinssäker: Nej
- Elektrisk drift: Nej – endast manuell användning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska kniven direkt efter användning med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka av den omedelbart och ordentligt.
- Låt inte kniven ligga i vatten under längre tid; detta kan missfärga eller deformera plasthandtaget.
- Skärpa: Håll eggen skarp med ett bryne eller en brynsten; en vass kniv är säkrare än en slö.
- Kontrollera regelbundet om plasthandtaget uppvisar sprickor, lösa delar eller missfärgning. Byt ut kniven om handtaget är skadat.
- Undvik kontakt med slipande rengöringsmedel eller stålull på handtaget för att förhindra repor.

Säkerhetsinstruktioner

- Skärrisk: Knivar har vassa eggar. Hantera alltid med försiktighet och håll fingrarna borta från eggen.
- Förvara knivar med eggen skyddad, helst i ett knivblock, på en magnetlist eller med ett fodral.
- Försök aldrig fånga en fallande kniv; träd åt sidan och plocka upp den från ryggsidan.
- Plasthandtag kan bli hala vid kontakt med fett eller vatten. Säkerställ ett fast grepp innan användning.
- Använd kniven endast för avsett ändamål. Använd den inte som hävstång eller skruvmejsel.
- Kontrollera före varje användning att handtaget sitter fast ordentligt och inte uppvisar sprickor eller skador.

Åldersbegränsningar

Inte lämplig för barn under 18 år. Knivar är vassa verktyg avsedda uteslutande för användning av vuxna.

Avfallsinstruktioner

- Kniven består av metalledlar (bladet) och ett plasthandtag. Separera dessa material om möjligt före kassering.
- Lämna bladet till en insamlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Plasthandtaget kan slängas i plastinsamlingen eller lämnas på ett återvinningspunkt för plast.
- Linda in vassa delar på ett säkert sätt (t.ex. i kartong) innan kassering, för att skydda avfallshanterare.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.
- **P280:** Använd skyddshandskar vid slipning eller rengöring av eggen.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för skärsår från bladets vassa egg.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.