

Size: 165x180 mm

 INSTRUCCIÓN DE MANTENIMIENTO DE CUCHILLOS DE ACERO

- Lave los cuchillos inmediatamente después de haberlos usado.
- Se recomienda lavar los cuchillos a mano.
- No deje los cuchillos sumergidos en agua por mucho tiempo.
- Al lavar los cuchillos en lavavajillas, póngalos separados uno de otro, no los deje dentro después de que el lavado se termine.
- Seque cuidadosamente los cuchillos después del haberlos lavado.
- Mantenga los cuchillos en un soporte especial, estuche o caja, separados de otros cubiertos.
- Al cortar los alimentos use las tablas de madera o plástico.
- No se recomienda usar los cuchillos sobre superficies de cerámica, vidrio, metal no destinadas para cortar alimentos.
- Recordar que es necesario afilar cuchillos incluso de la más alta calidad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- Tenga mucho cuidado al usar los cuchillos; ¡tienen hoja muy afilada!
- Tenga mucho cuidado al sacar del empaque los .
- Manténgase fuera del alcance de los niños.



[gipfel.net](http://gipfel.net)



**GIPFEL**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL



GEBRAUCHS- UND  
PFLEGEANLEITUNG  
USE&CARE  
INSTRUCTIONS



 STAHLMESSER: GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

- Waschen Sie die Messer umgehend nach der Nutzung.
- Es wird empfohlen die Messer von Hand zu waschen.
- Lassen Sie die Messer nicht zu lange im Wasser.
- Falls Sie die Messer in der Spülmaschine waschen, achten Sie darauf, dass die Messer sich nicht berühren und lassen Sie diese nach dem Spülen nicht in der Maschine liegen.
- Trocknen Sie die Messer nach dem Waschen.
- Bewahren Sie die Messer in einem Messerblock, einer Schutzhülle oder in einer separaten Schublade auf.
- Schneiden Sie auf einem Kunststoff- oder Holzbrett.
- Benutzen Sie weder Keramik, Metall noch Glas als Schnittfläche.
- Beachten Sie, dass auch hochwertige Messer ab und zu geschärft oder poliert werden müssen.

VORKEHRUNGEN

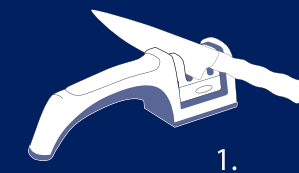
- Vorsicht: Scharfe Klinge!
- Vorsicht beim Öffnen des Pakets.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

 STEEL KNIVES: USE&CARE INSTRUCTIONS

- Wash knives right after use.
- It is recommended to hand wash knives.
- Do not leave knives in water for a long while.
- When cleaning in dishwasher, place knives separately from each other and do not leave them inside after finishing.
- Wipe knives dry right after washing.
- Keep knives in a special block, a case or a drawer separately from other flatware.
- When cutting, use wooden or plastic cutting boards.
- Do not cut on ceramic, metal or glass surfaces.
- Keep in mind, that even quality knives require sharpening or polishing every once in a while.

PRECAUTIONS


- Be careful: sharp blade!
- Be careful, when opening the package.
- Keep out of reach of children.



1.



2.

 ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА СТАЛЬНЫМИ НОЖАМИ

- Мойте ножи сразу же после использования.
- Рекомендуется мыть ножи вручную.
- Не оставляйте ножи в воде надолго.
- При мытье в посудомоечной машине необходимо размещать ножи отдельно друг от друга и не оставлять их внутри после завершения процесса.
- Вытирайте ножи насухо сразу после мытья.
- Храните ножи в специальной подставке, футляре или ящике отдельно от других приборов.
- При нарезании используйте деревянные или пластиковые разделочные доски.
- Не режьте на керамических, металлических и стеклянных поверхностях.
- Не забывайте, что даже качественные ножи время от времени требуют затачивания и правки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Будьте осторожны: острое лезвие!
- Будьте осторожны при открытии упаковки.
- Храните в местах, недоступных для детей.