

**ΣΕΤ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΜΕ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ ΚΑΙ ΒΑΣΗ 15 ΤΕΜ  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ****Σωστή χρήση**

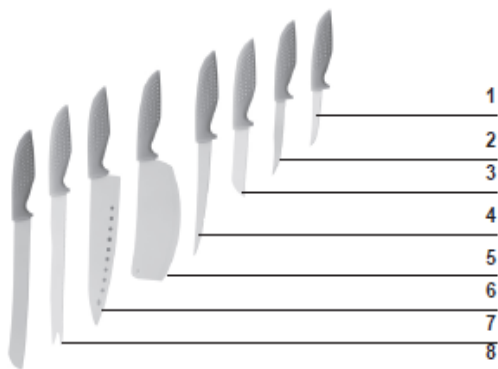
- Το προϊόν αυτό είναι κατάλληλο για να κόβει και να αποφλοιώνει φαγητό.
- Τα μαχαίρια διαθέτουν ειδική κεραμική επίστρωση. Επομένως, οι λεπίδες γλιστρούν με ευκολία ανάμεσα στα λαχανικά, στο κρέας και τα φρούτα.
- Το προϊόν αυτό είναι κατάλληλο για οικιακή χρήση κι όχι για επαγγελματική.

**Οδηγίες ασφαλείας  
ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- Κίνδυνος τραυματισμού που σχετίζεται με τις αιχμηρές λεπίδες. Οι λεπίδες των μαχαιριών και του ψαλιδιού είναι υπερβολικά αιχμηρές. Μην αγγίζετε τα μαχαίρια ή το ψαλίδι στην λεπίδα, παρά μόνο να τα πιάνετε από το χερούλι για να αποφύγετε τα κοψίματα.
- Κίνδυνος τραυματισμού των παιδιών! Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τα μαχαίρια και το ψαλίδι. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επίβλεψη με τα μαχαίρια ή το ψαλίδι. Μπορούν να τραυματιστούν στις αιχμηρές τους λεπίδες.
- Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ακατάλληλης χρήσης. Χρησιμοποιείτε τα μαχαίρια μόνο για τον σκοπό που προορίζονται. Αν χρησιμοποιηθούν για διαφορετική χρήση από αυτή (π.χ. ως εργαλείο) η λεπίδα τους μπορεί να σπάσει και συνεπώς να σας τραυματίσει.
- Κίνδυνος τραυματισμού λόγω λανθασμένης χρήσης! Μην λυγίζετε τις λεπίδες. Οι λεπίδες μπορούν να σπάσουν και μπορείτε να τραυματιστείτε.
- Κίνδυνος τραυματισμού λόγω φθαρμένου/ ελαττωματικού προϊόντος! Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχετε παρατηρήσει ότι έχει φθαρεί ή είναι ελαττωματικό. Έτσι μπορούν να αποκλειστούν τραυματισμοί κατά τη διάρκεια χρήσης.
- Φθορά προϊόντος λόγω υπερθέρμανσης. Για να αποφύγετε την φθορά του προϊόντος, μην τοποθετείτε τα μαχαίρια σε ζεστές επιφάνειες, π.χ. σε εστίες ή στον φούρνο.

**Περιεχόμενα προϊόντος**

- Μία ξύλινη βάση μαχαιριών
- Ένα μαχαίρι ψωμιού
- Ένα μαχαίρι για λεπτομερή κοπή με διχαλωτή άκρη για σερβίρισμα
- Ένα μαχαίρι κουζίνας/σεφ
- Ένα μπαλτάς
- Ένα μαχαίρι για φιλετάρισμα
- Ένα μαχαίρι γενικής χρήσης
- 6 μαχαίρια για μπριζόλες
- Ένα μαχαίρι για γαρνίρισμα και φιλετάρισμα
- Ένα ψαλίδι κουζίνας



1. Μαχαίρι για γαρνίρισμα και ξεφλούδισμα
2. Μαχαίρι μπριζόλας
3. Μαχαίρι γενικής χρήσης
4. Μαχαίρι για φιλετάρισμα
5. Μπαλτάς
6. Μαχαίρι του σεφ
7. Μαχαίρι για λεπτομερή κοπή με διχαλωτή άκρη για σερβίρισμα
8. Μαχαίρι ψωμιού

## Σημειώσεις φροντίδας

- Φθορά λόγω διάβρωσης. Τα υπολείμματα φαγητού που παραμένουν κολλημένα στα μαχαίρια, μπορούν να προκαλέσουν τον σχηματισμό λεκέδων και να διαβρώσουν την επιφάνειά τους. Πριν την πρώτη χρήση κι έπειτα από κάθε χρήση, καθαρίζετε το μαχαίρι που χρησιμοποιήσατε με ζεστό νερό και σαπούνι για τα πιάτα.
- Φθορά λόγω λανθασμένου καθαρισμού! Μην καθαρίζετε τα μαχαίρια ή το ψαλίδι στο πλυντήριο πιάτων καθώς μπορεί να εξασθενίσει η αιχμηρότητά των λεπίδων τους.
- Φθορά λόγω λανθασμένων προϊόντων καθαρισμού. Όταν πλένετε τα μαχαίρια, μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά σαπούνια. Μπορούν να φθείρουν την επιφάνεια των μαχαιριών,
- Φθορά της βάσης των μαχαιριών λόγω νερού. Η βάση των μαχαιριών είναι κατασκευασμένη από ξύλο. Μην την βυθίζετε σε νερό. Μπορεί να διογκωθεί ως αποτέλεσμα της διαστολής.
- Φθορά λόγω διάβρωσης. Μετά το πλύσιμο, πάντα να στεγνώνετε όλα τα εξαρτήματα του σετ προσεκτικά για να αποτρέψετε τον σχηματισμό των λεκέδων.

## Αποθήκευση

Αποθηκεύετε τα μαχαίρια και το ψαλίδι στις ειδικές εγχοπές που διαθέτει η βάση τους.

**Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250**