



Set de Cuchillos

Felicitaciones por tu nueva compra del set de cuchillos The Trusted Butcher!
Ahora, puedes rebanar, cortar en dados, picar, pelar y tallar más fácil y rápido que nunca antes. Obtienes cortes rápidos y sin esfuerzo cada vez.

Cuidados

- Mantén siempre tu cuchillo seco y limpio.
- No utilices esponjas abrasivas al limpiar el cuchillo.
- Para preservar la vida de los cuchillos, lávalos a mano.
- Sécalo con una toalla absorbente o toalla de papel.

Limpieza

Limpia siempre el cuchillo con la hoja apuntando en dirección opuesta a ti.

Enjabona una esponja con agua tibia. Usa suavemente la esponja para limpiar el cuchillo hasta que se eliminen todos los alimentos y las manchas. Ten cuidado de no refregar demasiado rápido o el cuchillo podría resbalar. También, puedes colocar el cuchillo en una encimera plana y restregar un lado del cuchillo a la vez.

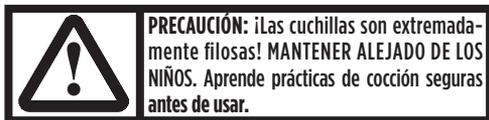
Usa una toalla limpia y seca para secar el cuchillo inmediatamente después de limpiarlo. Seca el cuchillo con la hoja hacia el lado opuesto a ti.

Almacenamiento

Almacena en una banda magnética, en un bloque de cuchillos o cubierto con un protector de cuchillos. Evita almacenar con otros utensilios.

Garantía de calidad

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Para conocer las condiciones y alcance de las garantías establecidas puede comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente al teléfono (56 2) 2760-3289 de lunes a viernes de 9 a 18hs.



PRECAUCIÓN: ¡Las cuchillas son extremadamente filosas! **MANTENER ALEJADO DE LOS NIÑOS.** Aprende prácticas de cocción seguras antes de usar.



Importado y Distribuido por: Swiss Nature Labs SpA
Avenida Lo Espejo 01565, Bodega 901 - Comuna de Lo Espejo, Santiago. Chile.
2019 Tristar Products, Inc. - Hecho en RPC

TBK_IB_INTL_SPA_V1_160421