

EN

KNIFE SHARPENER

3-in-1 knife sharpener
Non-slip bottom for safe sharpening
Ergonomically designed soft touch handle



MasterChef
The TV Series

IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

Read all instructions.

Keep knives out of reach of children

Only suitable for knives with plain edges. Do not use the knife sharpener to sharpen serrated knives or scissors.

To avoid damaging the precious knife edge do not repeat Coarse Sharpening too often nor use force. The ceramic rods of the knife sharpener may discolor. This is normal.

Do not put the sharpener in the dishwasher nor in water.

Keep fingers clear of blades at all times.

USE

Place the knife sharpener on a stable surface.

Complete one of the steps depending on how blunt the blade is.

STEP 1: Coarse Sharpening with Tungsten Steel (Slot 1) is used for sharpening a very blunt knife blade only. Press the knife blade downward gentle and run the blade from its heel to its tip through the slot. Repeat this movement a few times. Do not apply pressure or force.

STEP 2: Medium (Slot 2) & Fine (Slot 3) Sharpening with Ceramic stone are used for fine sharpening finish on knife edge. It's a necessary step which is used to remove the burrs on the knife edge and re-sharpen the fine edge. Press the knife blade downward gentle and run the knife blade through the ceramic rods. Repeat this movement 3 to 5 times.



To maintain sharp knives it is recommended to use the medium sharpening weekly. For regular daily maintenance of the fine cutting edge it is recommended to use the fine sharpening only.

CLEANING

Clean the knife before using the sharpener.

Wipe the outside with only a slightly moistened cloth to ensure that no moisture, oil or grease enter the sharpener's slots

Do not put the sharpener in the dishwasher nor in water.

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and optical changes without notice. The current version of this instruction manual can be found under www.thegbexchange.com/manuals.

Made in China

NL

MESSENSLIJPER

3-in-1 messenslijper
Antislip onderkant voor veilig slijpen
Ergonomisch ontworpen soft-touch hand-greep



MasterChef
The TV Series

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Lees alle instructies.

Houd messen buiten bereik van kinderen

Alleen geschikt voor messen met glad lemmet. Gebruik de messenslijper niet om gekartelde messen of scharen te slijpen.

Herhaal grof slijpen niet te vaak en gebruik geen kracht om schade aan de kostbare mesrand te voorkomen.

De keramische staafjes van de messenslijper kunnen verkleuren. Dit is normaal.

Houd uw vingers te allen tijde uit de buurt van de messen.

GEBRUIK

Plaats de messenslijper op een stabiele ondergrond. Voer een van de stappen uit, afhankelijk van hoe bot het mes is.

STAP 1: Grof slijpen met wolframstaal (sleuf 1) wordt alleen gebruikt voor het slijpen van een zeer bot mes. Druk het lemmet voorzichtig naar beneden en laat het lemmet van de hiel naar de punt door de sleuf lopen. Herhaal deze beweging een paar keer. Oefen geen druk of kracht uit.

STAP 2: Medium (sleuf 2) en fijn (sleuf 3) slijpen met keramische steen worden gebruikt voor een fijne slijpafwerking op het lemmet. Het is een noodzakelijke stap die wordt gebruikt om de bramen op het lemmeet te verwijderen en het lemmet fijn te slijpen. Druk het lemmet voorzichtig naar beneden en laat het lemmet door de keramische staven lopen. Herhaal deze beweging 3 tot 5 keer.



Om scherpe messen te behouden, is het raadzaam om wekelijks middelmatig te slijpen. Regelmatig dagelijks onderhoud van de fijne snijkant wordt aanbevolen om alleen de fijne verscherping te gebruiken.

REINIGING

Reinig het mes voor het gebruik van de messenslijper.

Veeg de buitenkant alleen af met een licht vochtige doek om er zeker van te zijn dat er geen vocht, olie of vet in de sleuven van de slijper komt.

Zet de messenslijper niet in de vaatwasser of in water.

In overeenstemming met ons beleid van voortdurende productverbetering, behouden wij ons het recht voor om technische en optische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving. De actuele versie van deze handleiding is te vinden op www.thegbexchange.com/manuals.

Gemaakt in China

FR

EGUISEUR DE COUTEAU

Aiguiser de couteaux 3 en 1
Fond antidérapant pour un affûtage en toute sécurité
Poignée ergonomique au toucher doux



MasterChef
The TV Series

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions.

Gardez les couteaux hors de la portée des enfants

Convient uniquement aux couteaux à bords lisses. N'utilisez pas l'affûteur de couteaux pour affûter des couteaux dentelés ou des ciseaux.

Ne répétez pas trop souvent l'affûtage du parcours et ne forcez pas pour éviter d'endommager le précieux tranchant de la lame.

Les tiges en céramique du Fine Sharpening peuvent se décolorer. C'est normal.

Gardez vos doigts éloignés des lames à tout moment.

UTILISATION

Placez l'affûteur de couteaux sur une surface stable. Effectuez l'une des étapes en fonction de la matité de la lame.

ÉTAPE 1: Le meulage grossier avec de l'acier au tungstène (fente 1) n'est utilisé que pour affûter une lame très émoussée. Appuyez doucement sur la lame et faites passer la lame à travers la fente du talon à la pointe. Répétez ce mouvement plusieurs fois. N'appliquez pas de pression ou de force.

ÉTAPE 2: Le meulage moyen (fente 2) et fin (fente 3) avec de la pierre en céramique est utilisé pour une finition de meulage fin sur le bord du couteau. Il s'agit d'une étape nécessaire pour éliminer les bavures sur le bord de la lame et ré-affûter la coupe fine. Appuyez doucement sur la lame et faites passer la lame à travers les tiges en céramique. Répétez ce mouvement 3 à 5 fois.



Pour maintenir les lames tranchantes, il est recommandé d'affûter le médium chaque semaine. L'entretien quotidien régulier du tranchant fin est recommandé de n'utiliser que l'affûtage fin.

NETTOYAGE

Nettoyez la lame avant d'utiliser l'affûteur de couteaux.

Essuyez uniquement l'extérieur avec un chiffon légèrement humide pour vous assurer qu'aucune humidité, huile ou graisse ne pénètre dans les fentes de l'affûteur. Ne mettez pas l'affûteur au lave-vaisselle ou dans l'eau.

Conformément à notre politique d'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et optiques sans préavis. La version actuelle de ce manuel d'instructions est disponible sous www.thegbexchange.com/manuals.

Fabriqué en Chine

DE

MESSERSCHÄRFER

3-in-1-Messerschärfer
Rutschfester Boden zum sicheren Schärfen
Ergonomisch geformter Soft-Touch-Griff



MasterChef
The TV Series

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Lies alle Anweisungen.

Bewahren Sie Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf

Nur für Messer mit glatten Kanten geeignet. Verwenden Sie den Messerschärfer nicht zum Schärfen von gezackten Messern oder Scheren.

Wiederholen Sie das Schärfen des Kurses nicht zu oft und wenden Sie keine Gewalt an, um eine Beschädigung der wertvollen Klingenkante zu vermeiden.

Die Keramikstäbe des Feinschärfens können sich verfärben. Das ist normal.

Halten Sie Ihre Finger immer von den Klingen fern.

VERWENDEN

Legen Sie den Messerschärfer auf eine stabile Oberfläche.

Führen Sie einen der Schritte abhängig von der Mattheit der Klinge aus.

SCHRITT 1: Das Grobschleifen mit Wolframstahl (Schlitz 1) wird nur zum Schärfen einer sehr stumpfen Klinge verwendet. Drücken Sie vorsichtig auf die Klinge und führen Sie die Klinge von der Ferse bis zur Zehe durch den Schlitz. Wiederholen Sie diese Bewegung mehrmals. Üben Sie keinen Druck oder Kraft aus.

SCHRITT 2: Das mittlere (Schlitz 2) und feine (Schlitz 3) Schleifen mit Keramikstein wird für ein feines Schleifen der Messerkante verwendet. Dies ist ein notwendiger Schritt, um Grate von der Kante der Klinge zu entfernen und den Feinschnitt erneut zu schärfen. Drücken Sie vorsichtig auf die Klinge und führen Sie die Klinge durch die Keramikstangen. Wiederholen Sie diese Bewegung 3 bis 5 Mal.



Um die Klingen scharf zu halten, wird empfohlen, das Medium wöchentlich zu schärfen. Es wird empfohlen, die feine Kante regelmäßig täglich zu warten, um nur feines Schärfen zu verwenden.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Messer, bevor Sie den Spitzer verwenden.

Wischen Sie nur die Außenseite mit einem leicht feuchten Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit, kein Öl oder Fett in die Spitzerschlitze gelangt. Stellen Sie den Messerschärfer nicht in die Spülmaschine oder in Wasser.

In Übereinstimmung mit unserer Politik der kontinuierlichen Produktverbesserung behalten wir uns das Recht vor, technische und optische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Die aktuelle Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter thegebexchange.com/manuals.

In China hergestellt

IT

AFFILACOLTELLI

Affilacoltelli 3 in 1
Fondo antiscivolo per un'affilatura sicura
Impugnatura morbida al tatto dal design ergonomico



MasterChef
The TV Series

PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Leggi tutte le istruzioni.

Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini

Adatto solo per coltelli con bordi lisci. Non utilizzare l'affilacoltelli per affilare coltelli seghettati o forbici.

Per evitare di danneggiare il prezioso filo della lama, non ripetere l'affilatura troppo spesso o usare la forza.

Le aste in ceramica per affilatura fine possono scolorire. È normale.

Tenere sempre le dita lontane dalle lame.

USO

Posizionare l'affilacoltelli su una superficie stabile.

Eseguire uno dei passaggi a seconda dell'ottusità della lama.

FASE 1: La molatura grossolana con acciaio al tungsteno (slot 1) viene utilizzata solo per affilare una lama molto affilata. Premere delicatamente sulla lama e far scorrere la lama attraverso la fessura dal tallone alla punta. Ripeti questo movimento più volte. Non applicare pressione o forza.

FASE 2: La molatura media (slot 2) e fine (slot 3) con pietra ceramica viene utilizzata per un'affilatura fine del bordo del coltello. Questo è un passaggio necessario per rimuovere le sbavature dal bordo della lama e riaffilare il taglio fine. Premere delicatamente sulla lama e infilare la lama attraverso le aste di ceramica. Ripeti questo movimento da 3 a 5 volte.



Per mantenere affilate le lame, si consiglia di affilare il mezzo settimanalmente. Si consiglia di effettuare una regolare manutenzione quotidiana del bordo sottile per utilizzare solo affilature fini.

PULIZIA

Prima di usare l'affilatrice, pulire il coltello.

Pulire l'esterno solo con un panno leggermente umido per garantire che umidità, olio o grasso non penetrino nelle fessure dell'affilatoio

Non mettere l'affilatoio in lavastoviglie o in acqua.

In conformità con la nostra politica di miglioramento continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e visive senza preavviso. È possibile trovare la versione corrente di questa guida utente su www.thegebexchange.com/manuals.

Fatto in Cina

ES

AFILADOR DE CUCHILLO

Afilador de cuchillos 3 en 1
Base antideslizante para un pulido seguro
Mango suave al tacto de diseño ergonómico



MasterChef
The TV Series

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lee todas las instrucciones.

Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Solo apto para cuchillos con bordes lisos. No utilice el afilador de cuchillos para afilar cuchillos dentados o tijeras.

Para evitar dañar el precioso borde de la hoja, no repita el afilado con demasiada frecuencia ni use la fuerza.

Las varillas de cerámica afiladas pueden decolorarse. Es normal.

Mantenga siempre los dedos alejados de las cuchillas

UTILIZAR

Coloque el afilador de cuchillos sobre una superficie estable.

Realice uno de los pasos de acuerdo con la falta de filo de la hoja.

FASE 1: El pulido grueso con acero de tungsteno (ranura 1) solo se usa para afilar una cuchilla muy afilada. Presione suavemente la hoja y deslícela a través de la ranura desde el talón hasta la punta. Repite este movimiento varias veces. No aplique presión ni fuerza.

FASE 2: El pulido medio (ranura 2) y fino (ranura 3) con piedra cerámica se utiliza para el afilado fino del borde del cuchillo. Este es un paso necesario para eliminar las rebabas del borde de la hoja y volver a afilar el corte fino. Presione suavemente la hoja y pase la hoja a través de las varillas de cerámica. Repite este movimiento de 3 a 5 veces.



Para mantener las hojas afiladas, se recomienda afilar el medio semanalmente. Se recomienda un mantenimiento diario regular del borde fino para usar solo afilado fino.

LIMPIEZA

Antes de usar el afilador, limpie el cuchillo.

Limpie el exterior solo con un paño ligeramente húmedo para asegurarse de que la humedad, el aceite o la grasa no penetren en las grietas del afilador.

No ponga el afilador en el lavavajillas ni en agua.

De acuerdo con nuestra política de mejora continua del producto, nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos y visuales sin previo aviso. Puede encontrar la versión actual de esta guía del usuario en www.thegebexchange.com/manuals.

Hecho en China