



- US
- DA
- DU
- ES
- FI
- FR
- GE
- IT
- NO
- PT
- SW

USE & CARE GUIDE
BRUGS- OG PLEJEMANUAL
HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
MANUAL DE USO Y CUIDADOS
KÄYTTÖ- JA HOITO-OPAS
MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG
GUIDA ALL'USO E MANUTENZIONE
BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING
GUIA DE CUIDADOS E UTILIZAÇÃO
ANVÄNDAR- OCH PRODUKTVÅRDSMANUAL



Welcome

Thank you for your purchase of this Wolf Gourmet product. We look forward to being part of your kitchen for years to come. Wolf is a third-generation family-owned company that has a personal stake in the preparation of your food. With family ownership comes a great attention to detail and an uncompromised dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.

Register Your Product

We strongly encourage you to register your Wolf Gourmet cutlery. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

- Become a Wolf Gourmet culinary insider.
- Have ongoing support from Wolf Gourmet.
- Activate your warranty and record your purchase.
- Be alerted to any service updates.
- Receive occasional emails to help you maintain and enjoy your cutlery.

To register, visit wolfgourmet.com/registration.



SAFETY PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions.

⚠ WARNING Cut Hazard:

- Use care when handling sharp cutlery.
- Practice safe cutting techniques. Always cut in a motion that points away from the body. Keep sharp edges pointed down and away when laying knives down.
- Never attempt to pick up a knife by the blade, hand someone a knife by its blade, or attempt to catch a falling knife.
- Never place knives in a sink where you or someone else may unknowingly cut themselves.
- Only store the knives provided with this set in the knife block in their appropriate slots.
- Each knife stored in a drawer should have a protective shield or be placed in an in-drawer knife block.
- This cutlery is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the cutlery by a person responsible for their safety.
- This product is not intended to be used by children.
- Keep knives sharp. A sharp blade slices through foods with less effort than a dull blade. Dull knives can slip off food and cause injuries.
- Ensure that your cutting surface is stable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting Started

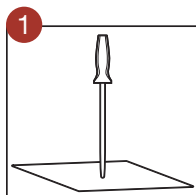
Wolf Gourmet Collection of Cutlery is meticulously forged using a premium specialty stainless steel and ground using advanced laser technology to ensure a precise cutting angle resulting in a razor-sharp cutting edge. The finest high-carbon stainless steel is used to achieve a Rockwell Hardness of 61 to create an exceptionally durable, long-lasting edge that is also easy to hone and sharpen. The balanced, triple-riveted, full-tang knife is made with a beautiful, resin-infused, moisture-resistant pakkawood handle designed to fit securely and comfortably in the hands of users. Whether you're a seasoned pro or discovering the pleasure of cooking for the first time, these trusted culinary companions offer performance far beyond your expectations.

Before first use, hand wash in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

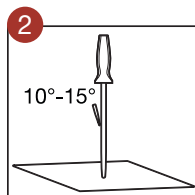
Maintaining Cutlery

- Always use appropriate cutting boards. Wood, bamboo, and polypropylene are softer materials that will allow the knife blades to stay sharp longer. The material should allow the knife to scratch the surface. Never use hard materials such as tile, ceramic, marble, glass, or granite. These will dull and damage blades.
- Do not wash in the dishwasher.
- Dishwashing damages the blade and handle. Dry thoroughly before placing in knife block or in-drawer knife block.
- Never use knives to cut bones or joints. Use the boning notch in the kitchen shears for that purpose.
- Always rinse and dry knives immediately after using, especially after cutting citrus or high-acid foods that can damage knives.
- Use knives as intended. Never use to pry frozen food apart or as a screwdriver.
- Regular honing will maintain the edge for up to a year depending on use. Under normal use, hone once every 2 weeks.
- Have knives professionally sharpened once honing is no longer effective.
- Do not scrape knife blade on cutting surface to prevent dulling the knife.

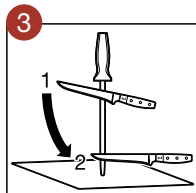
How to Hone the Knives



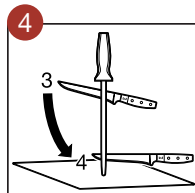
Stand the honing steel tip down on a nonslip surface.



Touch the steel with the knife's edge as though cutting a very thin slice. Adjust the angle of the slice until you barely feel the edge of the knife start to bite rather than slip down the steel.



Lightly stroke the edge of the knife down the honing steel in a gentle arc, moving from heel to tip at a constant angle. Repeat a second time.



Switch sides; follow same process to complete honing.

How to Sharpen the Knives

Regular honing will maintain the edge for up to a year depending on use. Once honing is no longer effective, we suggest having the knife professionally sharpened. The factory-set angle is 12.5 degrees.

Care Recommendations

STORAGE AND CLEANING

Do not wash in the dishwasher. Dishwashing damages the blade and handle. Dry thoroughly before placing in knife block or in-drawer knife block.

Always rinse and dry knives immediately after using, especially after cutting citrus or high-acid foods that can damage knives.

Wash cutlery by hand under flowing water with a soft cloth and mild detergent after every use. Avoid cleaners containing bleach or citrus extracts.

Dry knives carefully with a cloth after washing to prevent staining on the blade.

Place only dried knives in the wood block to prevent damage and corrosion to the knives and block.

Store knives in Wolf Gourmet Knife Block, knife case, in-drawer knife block, sheath, magnetic bar, or back in their own packaging to avoid dulling the blade, chipping, or a potential injury.

Only store Wolf Gourmet Knives in the knife block in their appropriate slots.

CARING FOR KNIFE BLOCK

- Proper care of knives ensures the knife block stays clean.
- Never place dirty knives into knife block.
- Always make sure knives are completely dry before placing in knife block.
- Wipe clean with a soft cloth.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

Velkommen

Tak, fordi du har valgt dette Wolf Gourmet-produkt. Vi ser frem til at være en del af dit køkken i mange år fremover. Wolf er en familieejet virksomhed, der i tredje generation stadig har en personlig interesse i, hvordan vores kunders mad tilberedes. Som en familieejet virksomhed har vi et særligt fokus på kvalitet og grundighed samt et kompromisløs engagement, når det kommer til at fremstille enestående produkter. Wolf grundlagde sin forretning og sit ry på at hjælpe amatørkokke med at opnå de bedst mulige resultater. Takket være Wolf Gourmets præcision vil den ret, du drømmer om at lave, også være den ret, du serverer.

Registrer dit produkt

Vi opfordrer på det kraftigste til, at du registrerer dine Wolf Gourmet-skæreredskaber. Det er vigtigt for os, at du får det mest mulige ud af dine produkter. Ved at registrere dig får du:

- indsigt i Wolf Gourmets eksklusive kulinariske viden
- mulighed for at modtage løbende support fra Wolf Gourmet
- aktiveret din garanti og registreret dit køb
- opdateringer omkring vores serviceydelser
- lejlighedsvis e-mails med tips til hvordan du vedligeholder og får det meste ud af dine skæreredskaber.

Registrer dit køb på wolfgourmet.com/registration.



VIGTIGE FORHOLDSREGLER

- Læs alle anvisninger.

⚠ ADVARSEL Fare for snitsår:

- Vær forsigtig, når du håndterer skarpe redskaber.
- Praktiser forsvarlige skæreteknikker. Skær altid i en retning væk fra kroppen. Hold skarpe kanter nedad og væk fra kroppen, når du lægger knive fra dig.
- Forsøg aldrig at samle en kniv op eller række den til andre ved at holde i knivbladet, og forsøg aldrig at gribe en faldende kniv.
- Læg aldrig knivene i en vask, hvor du eller andre, der ikke er opmærksomme, kan skære sig.
- Knivene, der følger med dette sæt, må kun opbevares i deres respektive huller i knivblokken.
- Hver kniv, der opbevares i en skuffe, bør være skærmet af et beskyttelsesværn eller placeres i en knivblok beregnet til skuffer.
- Skæreredskaberne er ikke beregnet til at blive anvendt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller viden, medmindre de holdes under opsyn og vejledes i korrekt brug af redskaberne af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive anvendt af børn.
- Hold knivene skarpe. Et skarpt knivblad skærer igennem fødevarer med mindre anstrengelse end et sløvt blad. Sløve knive kan smutte, når du skærer i fødevarer, og kan forårsage skader.
- Kontroller, at den overflade, du skærer på, er stabil.

GEM DISSE ANVISNINGER

Kom godt i gang

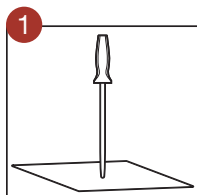
Wolf Gourmets sortiment af skæreredskaber smedes omhyggeligt med brug af et særligt rustfrit stål af høj kvalitet og slibes ved hjælp af avanceret laserteknologi, der giver en nøjagtig snitvinkel og dermed en knivskarp æg. Vi anvender rusttrift stål af fineste kvalitet og med højt kulstofindhold med henblik på at opnå en Rockwell-hårdhed på 61 og ekstraordinært holdbare ægge, der også er nemme at skærpe og slibe. Den symmetriske, tripelnaglede helangelkniv er fremstillet med et smukt harpiksindpræget og fugtafvisende skaft i pakkatræ, der er designet, så det ligger forsvarligt og bekvemt i brugerens greb. Uanset om du er garvet i kokkefaget eller oplever glæden ved at lave mad for første gang, byder disse pålidelige, kulinariske ledsagere på en ydeevne, der rækker langt ud over dine forventninger.

Håndvaskes i varmt sæbevand forud for første ibrugtagning. Skyl af, og tør grundigt med en blød klud.

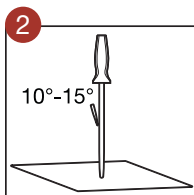
Vedligeholdelse af skæreredskaerne

- Brug altid velegnede skærebræt. Brug af blødere materialer, såsom træ, bambus og polypropylen, holder knivene skarpe i længere tid. Anvend helst materialer med overflader, som kniven kan lave ridser i. Brug aldrig hårde materialer, såsom fliser, keramik, marmor, glas eller granit. Disse beskadiger knivbladene og gør dem sløve.
- Tåler ikke opvaskemaskine.
- Maskinopvask beskadiger både knivblad og skaft. Tør kniven grundigt, før den placeres i knivblokken eller i en skuffe med knivblok.
- Brug aldrig knive til at skære gennem knogler eller led. Brug i stedet køkkensaksens udbeingskæber, der er fremstillet til dette formål.
- Rengør og tør altid knivene straks efter brug. Særligt efter de har skåret i citrusfrugter eller madvarer med højt syreindhold, da dette kan beskadige knivene.
- Brug knivene til deres tilsigtede anvendelse. Brug dem aldrig til at skille frossen mad ad eller som skruetrækker.
- Regelmæssig skærping kan vedligeholde æggen i op til et år afhængigt af brugen. Ved normal brug bør den skærpes hver anden uge.
- Når skærping ikke længere er virkningsfuldt, skal knivene slibes professionelt.
- For at forebygge at kniven sløves, må du ikke skrabe knivbladet mod skæreunderlaget.

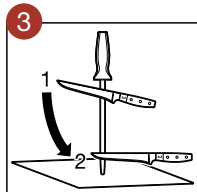
Sådan skærpes knivene



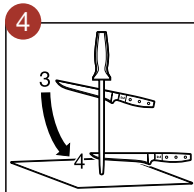
Placer strygestålet med spidsen nedad på et skridsikkert underlag.



Berør stålet med knivens æg med samme bevægelse, som hvis du skar en meget tynd skive. Tilpas skivens vinkel, indtil du kun lige akkurat fornemmer, at knivsæggen begynder at tage fat fremfor at glide ned af stålet.



Stryg knivsæggen ganske let ned af strygestålet i en svag bue og med en konstant vinkel fra endestykket mod spidsen. Gentag dette én gang til.



Skift side, og følg samme fremgangsmåde for at fuldføre skærpingen.

Sådan slibes knivene

Regelmæssig skærping kan vedligeholde æggen i op til et år afhængigt af brugen. Når skærping ikke længere er virkningsfuldt, anbefales det at få knivene slebet professionelt. Den fabriksjusterede vinkel er 12,5 grader.

Anbefalinger for pleje

OPBEVARING OG RENGØRING

Tåler ikke opvaskemaskine. Maskinopvask beskadiger både knivblad og skaft. Tør kniven grundigt, før den placeres i knivblokken eller i en skuffe med knivblok.

Rengør og tør altid knivene straks efter brug. Særligt efter de har skåret i citrusfrugter eller madvarer med højt syreindhold, da dette kan beskadige knivene.

Efter hver brug skal skæreredskaberne håndvaskes under rindende vand med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Undgå rengøringsmidler, der indeholder blegemiddel eller citrusekstrakter.

Efter rengøring skal knivene tørres omhyggeligt med en klud for at forhindre, at der opstår pletdannelse på knivbladet.

Anbring kun tørre knive i træblokken for at forhindre beskadigelse og rustdannelse på knivene og blokken.

Opbevar knivene i Wolf Gourmet-knivblokken, et knivhylster, en knivblok i en skuffe, en skede, på en magnetskinne eller i deres oprindelige emballage for at forebygge sløvning og pikning samt for at minimere risiko for skader.

Opbevar kun Wolf Gourmet-knivene i deres respektive huller i knivblokken.

PLEJE AF KNIVBLOKKEN

- Korrekt pleje af knivene sikrer, at knivblokken forbliver ren.
- Sæt aldrig beskidte knive i knivblokken.
- Sørg altid for, at knivene er fuldstændigt tørre, inden de sættes i knivblokken.
- Tør af med en blød klud.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design og den røde farve, der er anvendt på grebene, er registrerede varemærker og servicemærker tilhørende Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design og ingredienser er registrerede varemærker og servicemærker tilhørende Sub-Zero, Inc. Alle andre varemærker og servicemærker tilhører deres respektive ejere i USA og andre lande.

Welkom

Bedankt voor het kopen van dit product van Wolf Gourmet. We hopen nog jaren deel uit te maken van uw keuken. Wolf is al drie generaties lang een familiebedrijf dat persoonlijk betrokken is bij de bereiding van uw eten. Het feit dat we een familiebedrijf zijn, betekent dat we op alle details letten en volledig toegewijd zijn aan het maken van producten van uitzonderlijke kwaliteit. Wolf heeft zijn bedrijf en reputatie gebouwd op het helpen van thuishokks om het best mogelijke resultaat te bereiken. Dankzij de nauwkeurigheid van Wolf Gourmet wordt het gerecht dat u in gedachten hebt het gerecht dat u serveert.

Registreer uw product

We raden u sterk aan uw messen van Wolf Gourmet te registreren. Het is belangrijk voor ons dat u het beste uit uw producten haalt. Door te registreren:

- wordt u een Wolf Gourmet culinaire insider;
- krijgt u doorlopende ondersteuning van Wolf Gourmet;
- activeert u uw garantie en legt u uw aankoop vast;
- wordt u op de hoogte gehouden van service-updates;
- ontvangt u af en toe e-mails die u helpen uw messen goed te gebruiken en te onderhouden.

Om te registreren gaat u naar wolfgourmet.com/registration.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Lees alle aanwijzingen.

⚠ WAARSCHUWING Snijgevaar:

- Werk voorzichtig als u scherpe messen gebruikt.
- Gebruik veilige snijtechnieken. Snij altijd van uw lichaam af. Houd scherpe randen naar beneden en van u af als u messen neerlegt.
- Probeer nooit een mes bij het lemmet op te pakken, iemand een mes bij het lemmet aan te geven of een vallend mes op te vangen.
- Leg nooit messen in de gootsteen, waar u of iemand anders zich er per ongeluk aan kan snijden.
- Bewaar de messen van deze set uitsluitend in de bijbehorende gleuven in het messenblok.
- Messen die in een lade worden bewaard, moeten een afscherming om het lemmet hebben of in een messenblok in de lade worden gestoken.
- Deze messen zijn niet bedoeld voor gebruik door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij onder strikte begeleiding van en geïnstrueerd over het gebruik van de messen door iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Dit product is niet bedoeld voor kinderen.
- Houd de messen scherp. Een scherp lemmet snijdt makkelijker door etenswaren dan een bot lemmet. Botte messen kunnen van het eten glijden en letsel veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw snijoppervlak stabiel is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Aan de slag

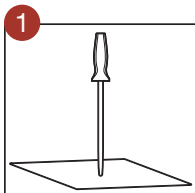
De messenset van Wolf Gourmet is met zorg gemaakt uit speciaal roestvast staal van uitstekende kwaliteit, en met geavanceerde lasertechnologie geslepen voor een precieze snijhoek die voor een vlijmscherpe snijrand zorgt. Het beste roestvaste koolstofstaal is gebruikt om een Rockwellhardheid van 61 te bereiken voor het creëren van een uitzonderlijk duurzame rand die lang goed blijft en gemakkelijk te slijpen is. Het uitgebalanceerde, drievoudig geklonken mes met de doorn volledig in het heft, is afgewerkt met een prachtig geharst, vochtbestendig Pakkawood-handvat dat is ontworpen om stevig en comfortabel in de hand te liggen. Of u nu een ervaren professional bent of voor het eerst ontdekt hoe leuk koken is, deze betrouwbare culinaire metgezellen bieden prestaties die uw verwachtingen ver overtreffen.

Voorafgaand aan het eerste gebruik met de hand in heet zeepwater wassen. Afspoelen en dan grondig afdrogen met een zachte doek.

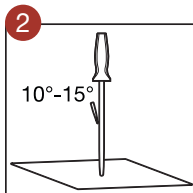
Messen onderhouden

- Gebruik altijd goede snijplanken. Hout, bamboe en polypropyleen zijn zachtere materialen die het lemmet langer scherp houden. Het materiaal moet het mes in het oppervlak laten snijden. Gebruik geen harde materialen, zoals tegels, keramiek, marmer, glas of graniet. Deze maken het lemmet bot en beschadigen het.
- Niet in afwasmachines afwassen.
- Afwasmachines beschadigen het lemmet en het handvat. Droog messen grondig voordat u deze in het messenblok of in een messenblok in een lade plaatst.
- Gebruik messen nooit voor het snijden van botten of gewrichten. Gebruik hiervoor het botgedeelte van de keukenschaar.
- Spoel en droog messen altijd direct na gebruik, zeker na het snijden van citrusvruchten of etenswaren met een hoge zuurgraad, die het mes kunnen aantasten.
- Gebruik de messen zoals bedoeld. Gebruik de messen nooit voor het los wrikken van bevroren voedingswaren en gebruik messen nooit als schroevendraaier.
- Regelmatig slijpen houdt de snijrand afhankelijk van het gebruik tot een jaar lang goed. Slijp bij normaal gebruik om de twee weken.
- Laat messen professioneel slijpen als normaal slijpen niet meer helpt.
- Schraap niet met het lemmet op het snijoppervlak, zodat het niet bot wordt.

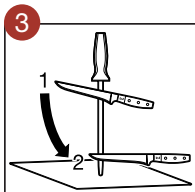
De messen slijpen



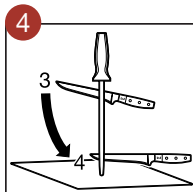
Zet de punt van de slijpstaaf op een ruw oppervlak.



Raak het staal met de rand van het mes aan, alsof u een erg dunne plak snijdt. Pas de snijhoek aan tot u het mes net voelt aangrijpen in plaats van dat het langs het staal wegglijdt.



Strijk de rand van het mes lichtjes met een flauwe boog langs het slijpstaal omlaag vanaf de greep tot de punt onder een constante hoek. Herhaal dit een tweede keer.



Ga verder met de andere kant en volg dezelfde procedure om het slijpen te voltooien.

De messen scherp maken

Regelmatig slijpen houdt de snijrand afhankelijk van het gebruik tot een jaar lang goed. Als normaal slijpen niet meer helpt, raden wij aan het mes professioneel te laten slijpen. De hoek die in de fabriek is gebruikt, is 12,5 graden.

Aanbevelingen voor onderhoud

OPSLAG EN REINIGING

Niet in afwasmachines afwassen. Afwasmachines beschadigen het lemmet en het handvat. Droog messen grondig voordat u deze in het messenblok of in een messenblok in een lade plaatst.

Spoel en droog messen altijd direct na gebruik, zeker na het snijden van citrusvruchten of etenswaren met een hoge zuurgraad, die het mes kunnen aantasten.

Was messen na elk gebruik met de hand onder stromend water met een zachte doek en milde zeep. Vermijd schoonmaakmiddelen met bleek of citrusextracten.

Droog messen na het afwassen zorgvuldig met een doek om vlekken op het lemmet te voorkomen.

Plaats alleen gedroogde messen in het houtblok om schade en aantasting van de messen en het blok te voorkomen.

Bewaar de messen in het Wolf Gourmet-messenblok, een messenmap, een messenblok in een lade, een schede, op een magneetstrip of in de oorspronkelijke verpakking om te voorkomen dat het lemmet bot wordt, beschadigd raakt of verwondingen kan veroorzaken.

Bewaar Wolf Gourmet-messen uitsluitend in de bijbehorende gleuven in het messenblok.

HET MESSENBLOK ONDERHOUDEN

- Goede zorg voor de messen zorgt ervoor dat het messenblok schoon blijft.
- Plaats nooit vuile messen in het messenblok.
- Zorg er altijd voor dat de messen volledig droog zijn voordat u deze in het messenblok plaatst.
- Veeg schoon met een zachte doek.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design en de rode kleur van de knoppen zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design en Ingredients zijn gedeponeerde handelsmerken en dienstmerken van Sub-Zero, Inc. Alle overige handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken zijn het eigendom van de respectieve eigenaren in de Verenigde Staten en andere landen.

Bienvenido

Gracias por su compra de este producto Wolf Gourmet. Estaremos encantados de formar parte de su cocina en los años venideros. Wolf es una empresa familiar en manos de la tercera generación que busca participar de forma personal en la preparación de sus alimentos. Debido a su naturaleza familiar, la empresa presta especial atención a los detalles y destina una dedicación inigualable a la creación de productos de excepción. Wolf forjó su negocio y reputación ayudando a los cocineros caseros a conseguir los mejores resultados. Con el control preciso de Wolf Gourmet, el plato que sirva será el plato que ha ideado.

Registre su producto.

Le recomendamos encarecidamente que registre su juego de cuchillos Wolf Gourmet. Para nosotros es importante Vd. que saque el máximo rendimiento de sus productos. Al registrarlos:

- Se convertirá en un miembro culinario de Wolf Gourmet.
- Contará con asistencia permanente de Wolf Gourmet.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Recibirá notificaciones de cualquier actualización del servicio.
- Recibirá correos electrónicos ocasionalmente para ayudarle a mantener y disfrutar de su juego de cuchillos.

Para registrarse, visite wolfgourmet.com/registration.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

MECANISMOS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

- Lea las instrucciones en su integridad.

▲ ADVERTENCIA Riesgo de corte:

- Tenga cuidado al manipular cuchillos afilados.
- Utilice técnicas de corte seguras. Corte siempre con un movimiento que se aleje del cuerpo. Cuando no utilice los cuchillos, mantenga los cantos afilados hacia abajo y alejados.
- No intente coger un cuchillo por la hoja, ni le pase el cuchillo a alguien por la misma ni intente coger un cuchillo mientras éste cae.
- No deje nunca los cuchillos en el fregadero, donde alguien o Vd. mismo pueda cortarse sin darse cuenta.
- Los cuchillos incluidos en este juego se almacenarán únicamente en el madero destinado, en sus ranuras específicas.
- Cada cuchillo que se almacene en un cajón deberá llevar una cubierta protectora o se deberá colocar en un bloque interior del cajón específico para cuchillos.
- El uso de este juego de cuchillos no es apto para personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, con pocos conocimientos o experiencia, salvo que cuente con una supervisión atenta e instrucciones sobre el uso del cuchillo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga este producto alejado del alcance de los niños.
- Mantenga los cuchillos afilados. Una hoja afilada corta los alimentos con menos esfuerzo que una hoja sin afilar. Las hojas sin afilar pueden resbalar de la comida y causar daños.
- Asegúrese de que su superficie de corte es estable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Primeros pasos

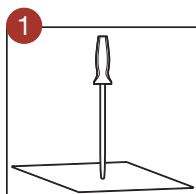
La colección de cuchillos de cocina Wolf Gourmet está forjada de manera meticulosa a partir de un acero inoxidable especial premium y está fabricada mediante una tecnología láser avanzada para garantizar un ángulo de corte preciso, resultando en un borde de corte extremadamente afilado. Se ha usado el acero inoxidable de alto contenido en carbono de la mayor calidad para conseguir un nivel de dureza Rockwell de 61, y así formar un canto especialmente fuerte y duradero fácil de pulir y afilar. Este cuchillo equilibrado, con triple remache y de hoja completa se compone de un bello mango de madera de pakka, con infusión de resina y resistente a la humedad, diseñado para adaptarse de manera segura y cómoda a las manos del usuario. Tanto si Vd. es un profesional experimentado o está descubriendo los placeres de la cocina por primera vez, estos compañeros culinarios de confianza le ofrecerán un rendimiento superior a sus expectativas.

Antes de su primer uso, lávese a mano con agua caliente jabonosa. Aclare y seque completamente con un paño suave.

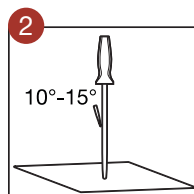
Mantenimiento del juego de cuchillos

- Utilice siempre tablas de cortar adecuadas. La madera, el bambú y el polipropileno son materiales más blandos que permitirán mantener las hojas de los cuchillos afiladas durante más tiempo. El material ha de permitir que el cuchillo ralle la superficie. No utilice nunca materiales como baldosa, cerámica, mármol, cristal o granito. Estos solo desafilarán y estropearán las hojas.
- No lavar en el lavavajillas.
- El lavavajillas daña la hoja y el mango. Seque completamente antes de guardar en el bloque o en el bloque para cuchillos del cajón.
- No utilice nunca los cuchillos para cortar huesos o articulaciones. Utilice la parte para deshuesar de las tijeras de cocina para ello.
- Aclare y seque siempre los cuchillos inmediatamente después de su uso, en particular después de cortar cítricos o alimentos altos en ácidos que podrían dañar las hojas.
- Utilice los cuchillos para su uso específico. No los utilice nunca para separar comida congelada o como destornillador.
- Un afilado regular mantendrá el canto en buen estado hasta un año dependiendo del uso. Para un uso normal, afílese una vez cada dos semanas.
- Haga que un profesional afile los cuchillos cuando el afilado en casa ya no sea efectivo.
- No rasque la hoja del cuchillo en una superficie cortante para evitar que se desfile.

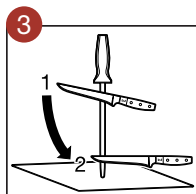
Cómo afilar los cuchillos



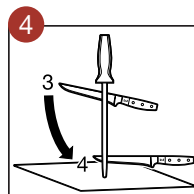
1 Coloque la puntera de acero para afilar en vertical sobre una superficie no deslizante.



2 Roce el acero con el canto del cuchillo como para cortar una rodaja muy fina. Ajuste el ángulo del corte hasta que apenas sienta que el canto del cuchillo comienza a morder en vez de deslizarse por el acero.



3 Pase suavemente el canto del cuchillo por el afilador con un arco suave, deslizando desde la base hasta la punta en un ángulo constante. Repita una segunda vez.



4 Cambie de lado, siga el mismo proceso para completar el afilado.

Cómo afilar los cuchillos

Un afilado regular mantendrá el canto en buen estado hasta un año dependiendo del uso. Cuando el afilado en casa ya no haga efecto, le recomendamos hacer uso de los servicios de un afilador profesional. El ángulo establecido de fábrica es de 12,5 grados.

Recomendaciones para el cuidado

ALMACENAJE Y LIMPIEZA

No lavar en el lavavajillas. El lavavajillas daña la hoja y el mango. Seque completamente antes de guardar en el bloque o en el bloque para cuchillos del cajón.

Aclare y seque siempre los cuchillos inmediatamente después de su uso, en particular después de cortar cítricos o alimentos altos en ácidos que podrían dañar las hojas.

Lave los cuchillos a mano bajo el chorro del agua con un paño y detergente suave después de cada uso. Evite los limpiadores que contengan lejía o extractos de cítrico.

Después de lavar, seque los cuchillos con cuidado utilizando un paño para evitar que queden manchas en la hoja.

Guarde únicamente los cuchillos secos en el bloque para evitar daños y corrosión tanto de los cuchillos como del madero.

Almacene los cuchillos en el bloque para cuchillos Wolf Gourmet, las fundas para cuchillos, el bloque del cajón específico para cuchillos, las fundas, la barra magnética o su envoltorio original para evitar que la hoja se desafilie, se desconche o pueda dañar a alguien.

Almacene únicamente los cuchillos Wolf Gourmet en el bloque en sus ranuras correspondientes.

CUIDADOS PARA EL BLOQUE

- Un cuidado adecuado de los cuchillos garantiza que el bloque se mantenga limpio.
- No inserte jamás los cuchillos sucios en el bloque.
- Asegúrese siempre de que los cuchillos están completamente secos antes de colocarlos en el bloque.
- Límpiense con un paño suave.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo presente en los puños son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. El resto de marcas o marcas registradas son propiedad de sus respectivos propietarios en Estados Unidos y otros países.

Tervetuloa

Kiitos siitä, että hankit tämän Wolf Gourmet -tuotteen. Toivomme voivamme olla osa keittiökalustoasi monen vuoden ajan. Wolf on perheyritys, joka on ehtinyt jo kolmanteen sukupolveen ja joka tarjoaa ruoanlaittoon persoonallisen otteen. Perheyrityksenä kiinnitämme erityistä huomiota yksityiskohtiin ja sitoudumme ehdottomasti luomaan poikkeuksellisia tuotteita. Wolf rakensi liiketoimintansa ja maineensa auttamalla kotikokkeja saavuttamaan parhaat mahdolliset tulokset. Wolf Gourmet' n tarkkan hallinnan ansiosta suunnittelemasi ruokalaji on myös tarjoamasi ruokalaji.

Rekisteröi tuotteesi

Kehotamme sinua lämpimästi rekisteröimään Wolf Gourmet -ruokailuvälineesi. Meille on tärkeää, että voit käyttää tuotteitasi mahdollisimman monipuolisesti. Rekisteröimällä tuotteesi saat seuraavat edut:

- Liityt Wolf Gourmet' n kulinarististen sisäpiiriläisten joukkoon.
- Saat jatkuvaa asiakastukea Wolf Gourmet' lta.
- Takuusi aktivoidaan ja ostostasi koskevat tiedot tallennetaan.
- Saat ilmoituksia mahdollisista palveluiden päivityksistä.
- Saat ajoittain sähköpostiviestejä, joiden vinkkien ansiosta ruokailuvälineesi pysyvät kunnossa ja niistä on sinulle paljon iloa.

Rekisteröi tuotteesi osoitteessa wolfgourmet.com/registration.



TÄRKEÄT TURVALLISUUSTOIMET

- Lue kaikki ohjeet.

VAROITUS Leikkaushaavan vaara:

- Ole huolellinen käsitellessäsi teräviä leikkuuvälineitä.
- Käytä turvallisia leikkuutekniikoita. Leikkaa aina suuntaan, joka osoittaa pois päin itsestäsi. Pidä veitsen terävä terä alapäin ja itsestäsi pois päin laskiessasi sen alas.
- Älä koskaan nosta veistä sen terästä, ojenna veistä kenellekään niin, että jommankumman on koskettava veitsenterään tai yritä kaapata putoavaa veistä.
- Älä koskaan jätä veitsiä lavuaariin, jotta sinä tai joku muu ei vahingossa leikkaa itseään.
- Säilytä tähän sarjaan kuuluvia veitsiä niille kuuluvissa veitselineen koloissa.
- Mikäli veitsiä säilytetään keittiölaatikossa, niillä tulee olla suojuksia tai ne tulee asettaa laatikossa olevaan veitselineeseen.
- Näitä leikkuuvälineitä ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä välineiden käyttöön. He saavat käyttää leikkuuvälineitä ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön.
- Pidä veitset terävinä. Terävä terä leikkaa ruoka-aineita vaivattomammin kuin tylsä terä. Tylsät veitset saattavat livetä ruoka-aineita leikattaessa ja aiheuttaa vammoja.
- Varmista, että käyttämäsi leikkuualusta on vakaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Käytön aloittaminen

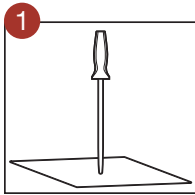
Wolf Gourmet -leikkuuvälinekokoelma on valmistettu huolellisesti käyttämällä ensiluokkaista ruostumatonta erikoisterästä ja edistynyttä lasertekniikkaa tarkan leikkauskulman varmistamiseksi. Näin tuloksena on huipputerävä leikkausreuna. Rockwell-asteikon mukainen kovuus 61 on saavutettu käyttämällä valmistukseen kaikkein hienolaatuisinta, runsaasti hiiltä sisältävää ruostumatonta terästä, jonka avulla on luotu ainutlaatuisen kestävä leikkuureuna, joka on myös helppo hioa ja teroittaa. Tasapainoinen, kolminiittinen, täysruotoinen veitsi on varustettu kauniilla, hartsisella ja kosteutta kestäväällä pakkapuisella kahvalla, joka on suunniteltu istumaan mukavasti ja tukevasti käyttäjien käsiin. Olitpa sitten kokenut ammattilainen tai vasta tutustumassa ruoanlaiton saloihin, nämä luotettavat kulinaristiset kumppanit tarjoavat odotukset ylittävää suorituskykyä.

Pese veitset ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhto ja kuivaa veitsi huolellisesti pehmeällä liinalla.

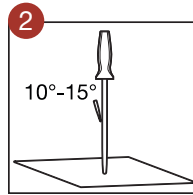
Veitsien hoito

- Käytä aina asianmukaisia leikkuulautoja. Puu, bambu ja polypropeeni ovat pehmeitä materiaaleja, joiden ansiosta veitsenterävät pysyvät terävinä muita alustoja pidempään. Materiaalin tulee olla sellaista, että veitsi naarmuttaa sen pintaa. Älä koskaan leikkaa kovan materiaalin, kuten tiilin, keraamisen pinnan, marmorin, lasin tai graniitin päällä. Tämä tylsyttää ja vahingoittaa teriä.
- Älä pese veistä astianpesukoneessa.
- Astianpesukoneessa peseminen vahingoittaa veitsen terää ja kahvaa. Kuivaa veitsi huolellisesti, ennen kuin laitat sen veitselineeseen tai keittiölaatikkoon.
- Älä koskaan käytä veitsiä luiden tai nivelten leikkaamiseen. Käytä tähän tarkoitukseen keittiösaksissa olevaa aukkoa.
- Huuhto ja kuivaa veitset aina välittömästi käytön jälkeen, etenkin silloin, kun olet leikannut sitrushedelmiä tai jotakin muuta hapokasta raaka-ainetta, joka saattaa vahingoittaa veitsiä.
- Käytä veitsiä niiden ilmoitetun käyttötarkoituksen mukaisesti. Älä koskaan käytä veistä jäätyneen ruoan erotteluun tai ruuvimeisselinä.
- Säännöllinen terän hiominen ylläpitää veitsen leikkuutehoa jopa vuoden ajan käyttötavasta riippuen. Jos veitsi on normaalissa käytössä, hio sen terä kahden viikon välein.
- Vie veitsesi ammattilaisen teroitettavaksi silloin, kun terien hiominen ei enää riitä.
- Älä naarmuta veitsen terää leikkuupintaan, jotta veitsi ei pääse tylsymään.

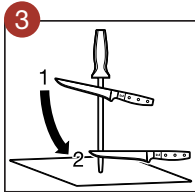
Veitsien hiominen



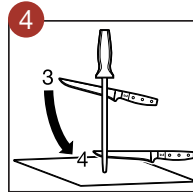
Aseta hiomaterä kärki alaspäin pinnalle, joka ei ole liukas.



Kosketa terästä veitsen reunalla ikään kuin leikkaisit erittäin ohutta viipaletta. Säädä viipaleen kulmaa, kunnes tunnet juuri ja juuri, että veitsi alkaa leikata terästä liukumisen sijaan.



Liu'uta veitsen reunaan varovasti pitkin hiomis-terää pehmeällä pyörivällä liikkeellä veitsenterän alareunasta kärkeen vakiokulmassa. Toista uudelleen.



Vaihda puolta ja noudata samoja ohjeita hiomisen loppuun viemiseksi.

Veitsien teroittaminen

Säännöllinen terän hiominen ylläpitää veitsen leikkuutehoa jopa vuoden ajan käyttötavasta riippuen. Kun terän hiominen ei enää riitä, vie veitsesi ammattilaisen teroitettavaksi. Veitsen oletuskulma on 12,5 astetta.

Suositteltavat hoitotoimenpiteet

SÄILYTYS JA PUHDISTUS

Älä pese veistä astianpesukoneessa. Astianpesukoneessa peseminen vahingoittaa veitsen terää ja kahvaa. Kuivaa veitsi huolellisesti, ennen kuin laitat sen veitsitelineeseen tai keittiölaatikkoon.

Huuhto ja kuivaa veitset aina välittömästi käytön jälkeen, etenkin silloin, kun olet leikannut sitrushedelmiä tai jotakin muuta hapokasta raaka-ainetta, joka saattaa vahingoittaa veitsiä.

Pese leikkuuvälineet käsin juoksevassa vedessä kunkin käyttökerran jälkeen käyttämällä pehmeää liinaa ja mietoa pesuainetta. Vältä pesuaineita, jotka sisältävät valkaisuainetta tai sitruunahappoa.

Kuivaa veitset huolellisesti liinalla pesun jälkeen, jotta terään ei jää tahroja.

Aseta puiseen veitsitelineeseen vain kuivia veitsiä, jotta veitset ja veitsiteline eivät vahingoitu tai ruostu.

Säilytä veitsiä Wolf Gourmet -veitsitelineessä, veitsiketelossa, keittiölaatikossa olevassa veitsitelineessä, veitsitupessa, magneettipalkissa tai omassa tuotepakkauksessaan, jotta veitsen terä ei pääse tylsymään, veitsi ei kolhiinnu eikä kolhi muita esineitä tai kukaan ei pääse loukkaantumaan.

Säilytä Wolf Gourmet -veitsiä vain niille kuuluvissa veitsitelineen koloissa.

VEITSITELINEEN HOITO

- Veitsien asianmukainen hoito varmistaa sen, että veitsiteline pysyy puhtaana.
- Älä koskaan laita veitsitelineeseen likaisia veitsiä.
- Tarkista aina, että veitset ovat täysin kuivia, ennen kuin laitat ne veitsitelineeseen.
- Kuivaa veitsi pehmeällä liinalla.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design ja laitteiden nupeissa käytettävä punainen väri ovat Wolf Appliance -yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä ja palvelumerkkejä. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design ja Ingredients ovat Sub-Zero-yhtiön rekisteröityjä tavaramerkkejä ja palvelumerkkejä. Kaikki muut tavamerkit ja rekisteröidyt tavamerkit ovat omistajiensa omaisuutta Yhdysvalloissa ja muissa maissa.

Bienvenue !

Merci d'avoir acheté ce produit Wolf Gourmet. Nous avons hâte de faire partie intégrante de votre cuisine pour de nombreuses années ! En tant qu'entreprise familiale depuis trois générations, Wolf s'investit personnellement dans la préparation de vos aliments. Le caractère familial de notre société nous confère un remarquable souci du détail et un engagement sans compromis à créer des produits exceptionnels. Wolf a développé son activité et forgé sa réputation en aidant les amateurs de cuisine à obtenir les meilleurs résultats possible. Grâce au contrôle précis de Wolf Gourmet, le plat que vous imaginez devient réalité.

Enregistrer votre produit

Nous vous encourageons vivement à enregistrer votre coutellerie Wolf Gourmet. Il est important que vous tiriez le maximum de votre produit. En l'enregistrant, vous pourrez :

- obtenir des informations culinaires privilégiées de Wolf Gourmet ;
- bénéficier d'un soutien continu de la part de Wolf Gourmet ;
- activer votre garantie et enregistrer votre achat ;
- rester informé sur les nouveaux services ;
- recevoir de temps à autre des e-mails sur l'entretien et l'utilisation de votre coutellerie.

Pour procéder à l'enregistrement, visitez le site web wolfgourmet.com/registration.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT Danger de coupure :

- Manier la coutellerie coupante avec précaution.
- Utiliser des techniques de découpe sûres. Toujours couper avec la lame en direction opposée du corps. Poser les couteaux avec les bords coupants orientés vers le bas et l'extérieur.
- Ne jamais essayer de prendre un couteau ou de donner un couteau à quelqu'un par la lame, ni de rattraper un couteau qui tombe.
- Ne jamais poser les couteaux dans un évier où vous ou quelqu'un d'autre risquez de vous couper.
- Ranger les couteaux fournis dans ce jeu uniquement dans les fentes correspondantes du bloc de rangement.
- Chaque couteau rangé dans un tiroir doit être muni de son étui de protection ou posé dans un porte-couteau de tiroir.
- Cette coutellerie n'est pas destinée à des utilisateurs à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance étroite et ne reçoivent des instructions sur l'utilisation de la coutellerie par une personne responsable de leur sécurité.
- Ce produit n'est pas destiné aux enfants.
- Garder les couteaux aiguisés. Une lame aiguisée tranche les aliments en requérant moins d'efforts qu'une lame émoussée. Les couteaux émoussés risquent de glisser sur les aliments et de provoquer des blessures.
- Veiller à ce que la surface de coupe soit stable.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Présentation

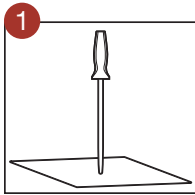
La collection de coutellerie Wolf Gourmet a été méticuleusement forgée en acier inoxydable spécialisé de qualité supérieure et affûtée au moyen d'une technologie laser avancée pour assurer un angle de coupe précis et un fil tranchant comme une lame de rasoir. Elle est fabriquée avec le meilleur acier inoxydable à haute teneur en carbone pour obtenir une dureté Rockwell de 61 et produire une lame résistante et d'une durabilité exceptionnelle qui est également facile à affûter et à aiguiser. Le couteau pleine soie, équilibré et triplement riveté, comporte un magnifique manche en bois de Pakka imprégné de résine et résistant à l'humidité, conçu pour offrir aux utilisateurs une prise en main sûre et agréable. Que vous soyez un professionnel expérimenté ou que vous vous adonniez aux plaisirs de la cuisine pour la première fois, ces compagnons culinaires de confiance vous offriront une performance qui dépassera toutes vos attentes.

Avant la première utilisation, laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien sécher avec un chiffon doux.

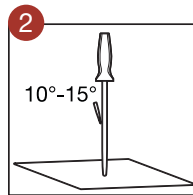
Entretien de la coutellerie

- Toujours utiliser des planches à découper adaptées. Le bois, le bambou et le polypropylène sont des matériaux plus mous qui permettront de préserver le tranchant des lames de couteaux plus longtemps. La surface du matériau devrait pouvoir être rayée par le couteau. Ne jamais utiliser de matériaux durs comme l'ardoise, la céramique, le marbre, le verre ou le granite. Ceux-ci émousseront et abîmeront les lames.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Le lavage au lave-vaisselle abîme la lame et le manche. Sécher complètement les couteaux avant de les ranger dans le bloc ou dans le porte-couteau du tiroir.
- Ne jamais utiliser les couteaux pour couper les os ou les articulations. Utiliser l'encoche de désossage des ciseaux de cuisine à cette fin.
- Toujours rincer et sécher les couteaux immédiatement après utilisation, surtout après avoir coupé des agrumes ou des aliments à haute teneur en acide qui risquent d'abîmer les couteaux.
- Utiliser les couteaux selon l'usage prévu. Ne jamais les utiliser pour décoller des aliments surgelés ou comme un tournevis.
- Un affûtage régulier maintiendra le fil tranchant jusqu'à un an selon l'utilisation. Dans des conditions normales d'utilisation, affûter toutes les deux semaines.
- Faire aiguiser les couteaux par un professionnel une fois que l'affûtage n'est plus efficace.
- Ne pas racler la lame d'un couteau sur la surface de découpe afin de ne pas émousser le couteau.

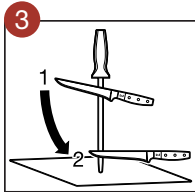
Comment affûter les couteaux



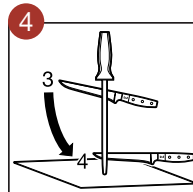
Tenir l'extrémité du fusil à aiguiser en acier vers le bas sur une surface non glissante.



Mettre la lame du couteau sur la mèche comme pour en couper une tranche très fine. Ajuster l'angle de la tranche jusqu'à sentir une légère résistance de la lame du couteau, qui ne glisse plus le long de la mèche.



Faire passer légèrement la lame du couteau, inclinée à un angle constant, sur le fusil à aiguiser de la base à la pointe, en décrivant un léger arc de cercle. Répéter l'opération.



Changer de côté ; suivre la même procédure pour terminer l'affûtage.

Comment aiguiser les couteaux

Un affûtage régulier maintiendra le fil tranchant jusqu'à un an selon l'utilisation. Faire aiguiser les couteaux par un professionnel une fois que l'affûtage n'est plus efficace. L'angle établi en usine est de 12,5 degrés.

Recommandations pour l'entretien

RANGEMENT ET NETTOYAGE

Ne pas laver au lave-vaisselle. Le lavage au lave-vaisselle abîme la lame et le manche. Sécher complètement les couteaux avant de les ranger dans le bloc ou dans le porte-couteau du tiroir.

Toujours rincer et sécher les couteaux immédiatement après utilisation, surtout après avoir coupé des agrumes ou des aliments à haute teneur en acide qui risquent d'abîmer les couteaux.

Laver la coutellerie à la main sous l'eau courante avec un chiffon et un savon doux après chaque utilisation. Éviter les détergents contenant de l'eau de javel ou des extraits d'agrumes.

Sécher soigneusement les couteaux avec un chiffon après les avoir lavés afin de prévenir l'apparition de taches sur la lame.

Ranger uniquement des couteaux secs dans le bloc de rangement en bois afin de prévenir la dégradation ou la corrosion des couteaux et du bloc.

Ranger les couteaux dans le bloc de rangement de couteaux Wolf Gourmet, un coffret à couteaux, un porte-couteau de tiroir, une gaine, sur une barre magnétique ou les remettre dans leur emballage d'origine pour éviter l'émoussement de la lame, l'ébrèchement ou une éventuelle blessure.

Ranger les couteaux Wolf Gourmet uniquement dans les fentes correspondantes du bloc de rangement.

ENTRETIEN DU BLOC DE RANGEMENT DES COUTEAUX

- Un entretien adéquat des couteaux permet au bloc de rangement de rester propre.
- Ne jamais insérer de couteaux sales dans le bloc de rangement.
- Toujours veiller à ce que les couteaux soient complètement secs avant de les ranger dans le bloc.
- Bien essuyer avec un chiffon doux.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée sur les boutons sont des marques déposées et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées et des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce et marques déposées sont détenues par leurs propriétaires respectifs aux États-Unis et dans d'autres pays.

Willkommen

Vielen Dank für den Kauf dieses Produkts von Wolf Gourmet. Wir freuen uns darauf, viele Jahre ein Teil Ihrer Küche zu sein. Wolf Gourmet ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, das sich der Zubereitung toller Gerichte verschrieben hat. Als Familienbetrieb stehen wir für Liebe zum Detail und setzen uns kompromisslos für hervorragende Produkte ein. Wolf Gourmet hat sein Geschäft damit aufgebaut und seinen guten Ruf dadurch erworben, dass es seinen Kunden beim Kochen zuhause zu bestmöglichen Ergebnissen verhilft. Mit den Präzisionsprodukten von Wolf Gourmet servieren Sie die Gerichte, die Sie sich vorstellen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, Ihre Schneidwaren von Wolf Gourmet zu registrieren. Es ist uns wichtig, dass Sie aus Ihren Produkten den größtmöglichen Nutzen ziehen. Durch das Registrieren:

- werden Sie Wolf Gourmet-Insider für kulinarische Kniffe;
- erhalten Sie laufenden Support von Wolf Gourmet;
- aktivieren Sie Ihre Garantie und lassen Ihren Kauf vermerken;
- werden Sie über Service-Updates informiert;
- erhalten Sie gelegentlich E-Mails, die Ihnen helfen, Ihre Messer zu pflegen und sich lange an ihnen zu erfreuen.

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte die Seite wolfgourmet.com/registration.



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Lesen Sie sich alle Instruktionen durch.

⚠️ WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen:

- Seien Sie im Umgang mit Messern stets vorsichtig.
- Schneiden Sie nur auf sichere Weise. Schneiden Sie stets in einer vom Körper weg gerichteten Bewegungsrichtung. Beim Ablegen von Messern ist darauf zu achten, dass die scharfen Kanten nach unten und vom Körper weg zeigen.
- Versuchen Sie nie, ein Messer an der Klinge hochzuheben, jemandem ein Messer mit der Klinge voran zu reichen oder ein fallendes Messer aufzufangen.
- Legen Sie die Messer nie in Waschbecken, wo Sie oder andere sich schneiden könnten.
- Verwahren Sie die in diesem Satz enthaltenen Messer nur im Messerblock in den jeweils vorgesehenen Steckplätzen.
- Jedes Messer, das in einer Schublade verwahrt wird, sollte mit einem Klingenschutz gesichert oder in der Schublade in einem Messerblock verwahrt werden.
- Diese Messer sind nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese Personen werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche weitere Person sorgfältig beaufsichtigt und hinsichtlich des Gebrauchs der Messer angeleitet.
- Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Kinder vorgesehen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Messer scharf bleiben. Eine scharfe Klinge durchdringt Lebensmittel mit weniger Aufwand als eine stumpfe. Bei stumpfen Messern besteht die Gefahr, von Speisen abzurutschen, und damit von Verletzungen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Schneidunterlage stabil ist.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Erste Schritte

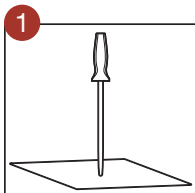
Die Messerkollektion von Wolf Gourmet wird akribisch aus hochwertigem Spezial-Edelstahl geschmiedet und mit moderner Lasertechnologie geschliffen. Das ermöglicht einen präzisen Schneidwinkel und damit eine rasiermesserscharfe Schneidkante. Durch den Einsatz feinsten kohlenstoffreichen Edelstahls wird eine Rockwell-Härte von 61 erreicht. Das Messer hat eine außergewöhnlich haltbare, langlebige Schneidkante, die sich zudem leicht wetzen und schärfen lässt. Das ausgewogene, dreifach vernietete Full-Tang-Messer hat einen wunderschönen harzinfundierten, feuchtigkeitsresistenten Griff aus Pakkaholz, wodurch es sicher und bequem in der Hand liegt. Egal, ob Sie erfahrener Profi sind oder die Freude des Kochens neu für sich entdecken: Diese verlässlichen Küchenbegleiter werden Ihre Erwartungen weit übertreffen.

Waschen Sie die Messer vor dem ersten Gebrauch per Hand in heißem Seifenwasser ab. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch.

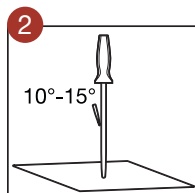
Pflege Ihrer Messer

- Verwenden Sie stets geeignete Schneidunterlagen. Holz, Bambus und Polypropylen sind weichere Materialien, durch die die Messerklingen länger scharf bleiben. Das Material sollte es dem Messer ermöglichen, seine Oberfläche zu verkratzen. Verwenden Sie nie Unterlagen aus hartem Material wie z. B. Fliesen, Keramik, Marmor, Glas oder Granit. Dies würde die Klingen abstumpfen und beschädigen.
- Waschen Sie die Messer nicht im Geschirrspüler.
- Das Reinigen im Geschirrspüler beschädigt Klinge und Griff. Trocknen Sie die Messer gründlich ab, bevor Sie sie in den Messerblock oder in einen in der Schublade befindlichen Messerblock zurückstecken.
- Verwenden Sie die Messer nie dazu, Knochen oder Gelenke zu schneiden. Verwenden Sie dafür die Ausbein-Aussparung der Küchenschere.
- Spülen und trocknen Sie die Messer immer sofort nach dem Gebrauch ab – vor allem nach dem Schneiden von Zitrusfrüchten oder Speisen mit hohem Säuregehalt, die die Messer beschädigen können.
- Verwenden Sie die Messer nur für ihren bestimmungsgemäßen Zweck. Verwenden Sie sie nie, um gefrorene Speisen auseinanderzuhebeln, und nie als Schraubenzieher.
- Je nach Gebrauch bleibt die Schneidkante durch regelmäßiges Wetzten bis zu einem Jahr lang gut einsatzfähig. Unter normalen Gebrauchsbedingungen sollte die Schneidkante alle zwei Wochen einmal gewetzt werden.
- Zeigt das Wetzten keine ausreichende Wirkung mehr, sollten Sie die Messer fachmännisch schärfen lassen.
- Kratzen Sie mit der Schneidkante des Messers nicht die Schneidunterlage, damit es nicht stumpf wird.

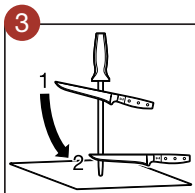
Wetzten der Messer



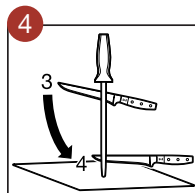
1 Setzen Sie den Wetzstahl mit der Spitze nach unten auf eine rutschfeste Unterlage.



2 Berühren Sie den Stahl mit der Schneidkante des Messers so, als wollten Sie eine ganz dünne Scheibe schneiden. Passen Sie den Winkel dieses Scheibenschnitts an, bis die Schneidkante des Messers gerade anfängt, sich zu verfangen, statt den Stahl hinabzugleiten.



3 Streichen Sie die Schneidkante des Messers in einem sanften Bogen leicht den Wetzstahl hinunter – in einer Bewegung vom hinteren Ende bis zur Spitze, in einem gleichbleibenden Winkel. Wiederholen Sie den Vorgang.



4 Wechseln Sie die Seite. Verwenden Sie dasselbe Verfahren, um das Wetzten abzuschließen.

Schärfen der Messer

Je nach Gebrauch bleibt die Schneidkante durch regelmäßiges Wetzten bis zu einem Jahr lang gut einsatzfähig. Zeigt das Wetzten keine ausreichende Wirkung mehr, empfehlen wir, die Messer fachmännisch schärfen zu lassen. Fabrikseitig beträgt der Winkel 12,5 Grad.

Pflegeempfehlungen

AUFBEWAHRUNG UND REINIGUNG

Waschen Sie die Messer nicht im Geschirrspüler. Das Reinigen im Geschirrspüler beschädigt Klinge und Griff. Trocknen Sie die Messer gründlich ab, bevor Sie sie in den Messerblock oder in einen in der Schublade befindlichen Messerblock zurückstecken.

Spülen und trocknen Sie die Messer immer sofort nach dem Gebrauch ab – vor allem nach dem Schneiden von Zitrusfrüchten oder Speisen mit hohem Säuregehalt, die die Messer beschädigen können.

Waschen Sie die Messer nach jedem Gebrauch per Hand unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch und milder Seife ab. Meiden Sie Reinigungsmittel, die Bleichmittel oder Zitrusextrakte enthalten.

Trocknen Sie die Messer nach dem Abwaschen sorgfältig mit einem Tuch ab, damit auf der Klinge keine Flecken zurückbleiben.

Um Schäden und Korrosion an den Messern und am Block zu verhindern, dürfen die Messer nur trocken in den Holzblock gesteckt werden.

Bewahren Sie die Messer im Messerblock von Wolf Gourmet, im Messerkasten, im in der Schublade befindlichen Messerblock, in Messerschutzhüllen, an einer magnetischen Messerleiste oder in ihrer eigenen Verpackung auf, um zu verhindern, dass die Klinge stumpf wird, dass etwas absplittert oder es zu Verletzungen kommt.

Verwahren Sie nur Messer von Wolf Gourmet im Messerblock in den jeweils vorgesehenen Steckplätzen.

PFLEGE DES MESSERBLOCKS

- Die richtige Pflege der Messer stellt sicher, dass der Messerblock sauber bleibt.
- Stecken Sie die Messer nie schmutzig in den Messerblock.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Messer komplett trocken sind, bevor sie in den Messerblock gesteckt werden.
- Wischen Sie den Block mit einem weichen Tuch sauber.

„Wolf“, „Wolf & Design“, „Wolf Gourmet“, „W & Design“ und die Farbe Rot, wie sie für Knöpfe verwendet wird, sind eingetragene Marken und Dienstleistungsmarken von Wolf Appliance, Inc. „Sub-Zero“, „Sub-Zero & Design“, „Dual Refrigeration“, „The Living Kitchen“, „Great American Kitchens“, „The Fine Art of Kitchen Design“ und „Ingredients“ sind eingetragene Marken und Dienstleistungsmarken von Sub-Zero, Inc. Alle anderen Marken oder eingetragenen Marken sind das Eigentum deren jeweiliger Inhaber in den USA und anderen Ländern.

Benvenuto

La ringraziamo per aver acquistato questo prodotto Wolf Gourmet. Siamo felici di far parte della sua cucina per gli anni a venire. Wolf è un'azienda familiare da tre generazioni che si prende a cuore la preparazione dei suoi alimenti. Con la proprietà familiare ne deriva una grande attenzione ai dettagli e una dedizione senza compromessi nella creazione di prodotti eccezionali. Wolf ha costruito la propria attività e reputazione aiutando chi cucina a casa a ottenere i migliori risultati possibili. Con la precisione di Wolf Gourmet, il piatto che ha pensato sarà esattamente quello che servirà.

Registri il suo prodotto

Le suggeriamo vivamente di registrare la sua coltelleria Wolf Gourmet. Per noi è molto importante che lei ottenga il massimo dal suo prodotto. Se si registra lei potrà:

- diventare un membro della comunità culinaria di Wolf Gourmet.
- ricevere assistenza continua da Wolf Gourmet.
- attivare la sua garanzia e registrare il suo acquisto.
- ricevere tempestivamente gli aggiornamenti del servizio.
- ricevere ogni tanto delle e-mail per aiutarla a ottenere sempre il meglio dalla sua coltelleria.

Per registrarsi, visiti il sito wolfgourmet.com/registration.



AVVERTENZE IMPORTANTI

- Leggere tutte le istruzioni.

⚠ AVVERTENZA Pericolo di tagli:

- Prestare attenzione quando si lavora con coltelleria affilata.
- Adottare sempre pratiche di taglio in sicurezza. Tagliare sempre in modo che il movimento si allontani dal corpo. Quando si posano i coltelli, fare in modo che i bordi taglienti siano rivolti verso il basso e l'esterno.
- Non tentare mai di prendere un coltello dalla lama, passare a qualcuno un coltello tenendolo per la lama o tentare di prendere al volo un coltello mentre cade.
- Non collocare mai i coltelli in un lavandino in cui lei o qualcun altro potrebbe inconsapevolmente tagliarsi.
- Conservare i coltelli di questo set esclusivamente nel ceppo portacoltelli nelle rispettive fessure.
- Ogni coltello riposto in un cassetto deve avere una custodia protettiva o deve essere posizionato in un ceppo portacoltelli all'interno del cassetto.
- Questa coltelleria non è destinata ad essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'utilizzo della coltelleria da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo prodotto non è destinato ad essere utilizzato dai bambini.
- Tenere i coltelli affilati. Una lama affilata affetta gli alimenti richiedendo meno sforzo di una lama non affilata. I coltelli non affilati possono scivolare sull'alimento che si sta tagliando e provocare lesioni.
- Si assicuri che la superficie di taglio sia stabile.

CONSERVI QUESTE ISTRUZIONI

Come iniziare

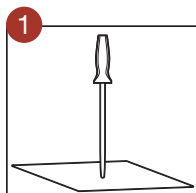
La collezione di coltelleria Wolf Gourmet è stata accuratamente forgiata utilizzando acciaio inossidabile di qualità superiore e molata per mezzo di un'avanzata tecnologia laser al fine di garantire un preciso angolo di taglio che ha prodotto un bordo tagliente come un rasoio. L'acciaio inox ad alto tenore di carbonio è utilizzato per ottenere una Durezza Rockwell di 61 in modo da creare un filo della lama eccezionalmente resistente e duraturo e che sia anche facile da affilare. Il coltello si presenta ben bilanciato, con triplo rivetto e a tutto codolo, è realizzato con un bellissimo manico in pakkawood resistente all'umidità, realizzato tramite infusione di resina, progettato per adattarsi saldamente e comodamente alle mani degli utenti. Che lei sia un professionista esperto o che stia scoprendo il piacere di cucinare per la prima volta, questi affidabili accessori da cucina offrono prestazioni di gran lunga al di là delle sue aspettative.

Prima del primo utilizzo, lavarli a mano in acqua calda e saponata. Sciacquare e asciugare bene con un panno morbido.

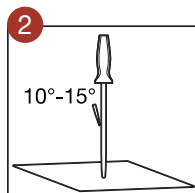
Manutenzione della coltelleria

- Utilizzare sempre taglieri adeguati. Legno, bambù e polipropilene sono i materiali più morbidi che consentono alle lame del coltello di rimanere più affilate. Il materiale dovrebbe permettere al coltello di graffiare la superficie. Non utilizzare mai materiali duri come mattonelle, ceramiche, marmo, vetro o granito. Questi danneggeranno il filo e la lama del coltello.
- Non lavare in lavastoviglie.
- La lavastoviglie danneggia la lama e il manico. Asciugare accuratamente prima di inserire il coltello nel suo ceppo o in quello nel cassetto.
- Non utilizzare mai i coltelli per tagliare le ossa o articolazioni. Usare la tacca per il disossamento delle cesoie da cucina per questo.
- Sciacquare e asciugare i coltelli immediatamente dopo l'uso, soprattutto dopo aver tagliato agrumi o alimenti ad alto contenuto di acidi che potrebbero danneggiarli.
- Usare coltelli come previsto. Non usare mai per staccare alimenti congelati oppure come cacciavite.
- Un'affilatura regolare manterrà il filo per circa un anno a seconda dell'uso. Con un uso normale, affilare una volta ogni 2 settimane.
- Fate molare i coltelli da un professionista quando vi accorgete che la vostra affilatura non è più efficace.
- Non raschiare la lama del coltello sulla superficie di taglio per evitare di rovinare il filo.

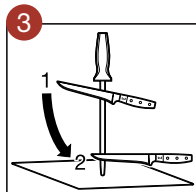
Come affilare i coltelli



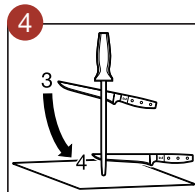
1 Appoggiare la punta dell'affilatore d'acciaio su una superficie non scivolosa.



2 Toccare l'acciaio con il bordo del coltello come per tagliare una fetta molto sottile. Regolare l'angolo della fetta fino a sentire a malapena che il bordo del coltello inizia a grattare invece di scivolare sull'acciaio.



3 Fare scorrere leggermente il bordo del coltello lungo l'affilatore d'acciaio percorrendo un leggero arco, spostandolo dalla base alla punta mantenendo un angolo costante. Ripetere una seconda volta.



4 Scambiare i lati; seguire lo stesso processo per completare l'affilatura.

Come affilare i coltelli

Un'affilatura regolare manterrà il filo per circa un anno a seconda dell'uso. Quando si nota che l'affilatura non è più efficace, si consiglia di fare molare il coltello da un professionista. L'angolo impostato in fabbrica è di 12,5 gradi.

Raccomandazioni per la cura del coltello

CONSERVAZIONE E PULIZIA

Non lavare in lavastoviglie. La lavastoviglie danneggia la lama e il manico. Asciugare accuratamente prima di inserire il coltello nel suo ceppo o in quello nel cassetto.

Sciacquare e asciugare i coltelli immediatamente dopo l'uso, soprattutto dopo aver tagliato agrumi o alimenti ad alto contenuto di acidi che potrebbero danneggiarli.

Lavare la coltelleria a mano sotto acqua corrente con un panno morbido e un detergente delicato dopo ogni uso. Evitare i detersivi contenenti candeggina o estratti di agrumi.

Asciugare i coltelli con un panno dopo il lavaggio per evitare che la lama resti macchiata.

Inserire nel ceppo portacoltelli solo coltelli asciutti per evitare danni e corrosione ai coltelli e al ceppo.

Conservare i coltelli nel ceppo portacoltelli Wolf Gourmet, in una scatola per coltelli, in un ceppo da cassetto, in un fodero, su una sbarra magnetica oppure riporlo nella sua confezione originale, in modo da evitare che la lama perda il filo, si possa scheggiare o causare potenziali lesioni.

Conservare i coltelli Wolf Gourmet esclusivamente nel ceppo portacoltelli nelle rispettive fessure.

CURA DEL CEPPO PORTACOLTELLI

- La corretta cura dei coltelli garantisce che il ceppo portacoltelli rimanga pulito.
- Non collocare mai dei coltelli sporchi nel ceppo.
- Assicurarsi sempre che i coltelli siano completamente asciutti prima di collocarli nel ceppo.
- Pulire con un panno morbido.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e il colore rosso applicato ai manici sono marchi registrati e marchi di servizio di Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients sono marchi registrati e marchi di servizio di Sub-Zero, Inc. Tutti gli altri marchi commerciali o marchi registrati sono di proprietà dei rispettivi proprietari negli Stati Uniti e in altri paesi.

Velkommen

Takk for at du kjøpte dette Wolf Gourmet-produktet. Vi ser frem til å være en del av kjøkkenet ditt i mange år fremover. Wolf er et tredjegerasjons familieeid selskap med en personlig interesse innen tilberedelse av mat. Familieeierskapet sikrer et stort fokus på detaljer og et kompromissløst engasjement for utvikling av eksepsjonelle produkter. Wolf har bygget opp virksomheten og renomméet sitt ved å hjelpe hjemmekokker med å oppnå best mulig resultater. Med Wolf Gourmets nøyaktige presisjon kan du servere retter akkurat slik du har sett dem for deg.

Registrere produktet

Vi anbefaler på det sterkeste at du registrerer dine Wolf Gourmet-kniver. Det er viktig for oss at du får mest mulig nytte av produktene dine. Ved å registrere deg kan du:

- bli en Wolf Gourmet culinary insider
- få kontinuerlig støtte fra Wolf Gourmet
- aktivere garantien og registrere kjøpet
- motta varslinger om tjenesteoppdateringer
- motta e-poster fra tid til annen for å hjelpe deg med å vedlikeholde og dra nytte av kjøkkenknivene dine

Hvis du ønsker å registrere deg, kan du gå til wolfgourmet.com/registration.



VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

- Les alle instruksjonene.

⚠ FORSIKTIG Kuttfare:

- Vær forsiktig ved håndtering av skarpe kniver.
- Bruk sikre kutteteknikker. Kutt alltid vekk fra kroppen. Hold skarpe kanter vendt ned og bort når du legger fra deg kniver.
- Du må aldri løfte opp en kniv etter bladet eller overrekke noen en kniv ved å holde i bladet, og du må aldri prøve å gripe en fallende kniv.
- Du må aldri legge kniver i en oppvaskkum hvor du eller andre uforvarende kan få kuttskader.
- Knivene i dette settet skal oppbevares i de respektive hullene i knivblokken.
- Kniver som oppbevares i skuffer, skal oppbevares med beskyttelseskappe eller plasseres i en knivblokk i skuffen.
- Disse kjøkkenknivene er ikke ment for personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under nøye oppsyn og instrueres i bruk av knivene av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette produktet er ikke ment for bruk av barn.
- Hold knivene skarpe. Et skarpt knivblad skjærer lettere gjennom mat enn et sløvt blad. Sløve kniver kan glippe fra maten og forårsake skader.
- Sørg for at skjæreunderlaget er stabilt.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Komme i gang

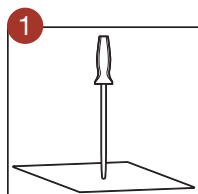
Wolf Gourmet-kolleksjonen av kjøkkenkniver er omhyggelig smidd fra førsteklasses rustfritt spesialstål og slipt ved bruk av avansert laserteknologi for å sikre en presis skjæringsvinkel, hvilket medfører en sylskarp knivsegg. Høykvalitets rustfritt spesialstål med høyt karboninnhold brukes for å oppnå en Rockwell-hardhet på 61, for å skape en utrolig slitesterk og holdbar knivsegg som også er enkel å bryne og kvesse. Den balanserte, trippelnaglede fulltang-kniven er laget med et vakkert, harpiksinfusert, fuktighetsbestandig skaft av pressherdet tre, utformet for å ligge trygt og komfortabelt i brukerens hånd. Det spiller ingen rolle om du allerede er en proff på kjøkkenet eller er i ferd med å oppdage gleden av matlaging – med disse betrodde kulinariske følgesvennene får du ytelse som overgår all forventning.

Vask for hånd i varmt såpevann før første gangs bruk. Skyll og tørk grundig av med en myk klut.

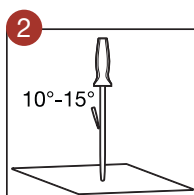
Vedlikehold av kjøkkenkniver

- Bruk alltid egnede skjærefjoler. Tre, bambus og polypropylenplast er myke materialer som bidrar til at knivbladene holder seg skarpe lengre. Materialet bør tillate at kniven lager merker i overflaten. Bruk aldri harde materialer som fliser, keramikk, marmor, glass eller granitt. Disse sløver og skader knivblader.
- Ikke vask i oppvaskmaskin.
- Maskinvask skader knivbladet og -skaftet. Tørk kniven grundig før du setter den i knivblokken eller legger den i en knivblokk i en skuff.
- Bruk aldri kniver til å skjære i bein eller ledd. Bruk heller utbeiningshakkert i kjøkkensaksen.
- Du må alltid skylle og tørke av kniver umiddelbart etter bruk, og særlig etter å ha kuttet sitrusfrukt eller andre matvarer med høyt syreinnhold som kan skade knivbladene.
- Kniver skal kun brukes til tiltenkt formål. Skal ikke brukes å bryte opp frosne matvarer eller som skrutrekker.
- Jevnlig bryning vil opprettholde knivseggen i opptil ett år, avhengig av bruk. Bryn annenhver uke ved normal bruk.
- Få knivene kvasset profesjonelt når bryning ikke lenger har ønsket effekt.
- For å forhindre sløving av kniven må du ikke skrape knivbladet mot skjæreflatsen.

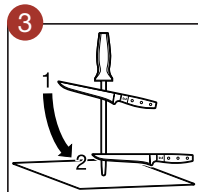
Slik bryner du knivene



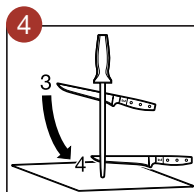
Plasser brynestålet på en sklisikker overflate.



Berør stålet med knivseggen som om du skjærer en svært tynn skive. Juster vinkelen på skiven til du knapt kan føle at knivseggen begynner å skjære i stedet for å skli ned stålet.



Stryk knivseggen lett nedover brynestålet i en slak bue, fra hæl til spiss i en konstant vinkel. Gjenta en gang til.



Bytt side, og følg samme fremgangsmåte for å fullføre bryningen.

Slik kvesser du knivene

Jevnlig bryning vil opprettholde knivseggen i opptil ett år, avhengig av bruk. Når bryning ikke lenger har ønsket effekt, anbefaler vi at du får kniven kvasset profesjonelt. Den fabrikkinnstilte vinkelen er 12,5 grader.

Anbefalinger for vedlikehold

OPPBEVARING OG RENGJØRING

Ikke vask i oppvaskmaskin. Maskinvask skader knivbladet og -skaftet. Tørk kniven grundig før du setter den i knivblokken eller legger den i en knivblokk i en skuff.

Du må alltid skylle og tørke av kniver umiddelbart etter bruk, og særlig etter å ha kuttet sitrusfrukt eller andre matvarer med høyt syreinnhold som kan skade knivbladene.

Vask kjøkkenkniver for hånd under rennende vann med en myk klut og et mildt vaskemiddel etter hver bruk. Unngå bruk av rengjøringsmidler som inneholder blekemiddel eller sitrusekstrakter.

Tørk knivene forsiktig med en klut etter å ha vasket dem, for å forhindre misfarging av knivbladet.

Sett kun tørre kniver i knivblokken for å forhindre skade og korrosjon på knivene og blokken.

Oppbevar kniver i en Wolf Gourmet-knivblokk, et knivetui, en knivblokk i en skuff, en slire, på en magnetlist eller i originalemballasjen, for å unngå at bladet sløves, sprekker eller forårsaker skade.

Wolf Gourmet-knivene skal oppbevares i de respektive hullene i knivblokken.

VEDLIKEHOLD AV KNIVBLOKKEN

- Riktig vedlikehold av knivene sikrer at knivblokken holdes ren.
- Sett aldri skitne kniver i knivblokken.
- Sørg alltid for at knivene er helt tørre før du setter dem i knivblokken.
- Tørk av med en myk klut.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design og rødfargen som brukes på knottene er registrerte varemerker og tjenestemerker for Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design og Ingredients er registrerte varemerker og tjenestemerker for Sub-Zero, Inc. Alle andre varemerker eller registrerte varemerker tilhører sine respektive eiere i USA og andre land.

Bem-vindo

Agradecemos a sua compra deste produto Wolf Gourmet. Esperamos fazer parte da sua cozinha durante muitos anos. A Wolf é uma empresa familiar de terceira geração com uma participação pessoal na preparação da sua comida. Sendo uma empresa familiar, existe uma grande atenção ao detalhe e uma dedicação incondicional na criação de produtos excecionais. A Wolf baseia a sua empresa e reputação na ajuda que presta aos cozinheiros domésticos a conseguirem os melhores resultados possíveis. Com o controlo preciso da Wolf Gourmet, o prato que imagina será o prato que serve.

Registe o seu produto

Incentivamo-lo vivamente a registar a sua cutelaria Wolf Gourmet. É importante para nós que retire o máximo partido dos seus produtos. Ao efetuar o registo:

- Fica a par das novidades de culinária Wolf Gourmet.
- Tem apoio contínuo da parte da Wolf Gourmet.
- Ativa a sua garantia e regista a sua compra.
- É alertado relativamente a todas as atualizações de serviço.
- Recebe e-mails ocasionais com conselhos de manutenção e utilização para a sua cutelaria.

Para efetuar o registo, visite wolfgourmet.com/registration.



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Leia todas as instruções.

⚠ AVISO Perigo de corte:

- Tenha cuidado quando manusear cutelaria afiada.
- Utilize técnicas de corte seguro. Corte sempre num movimento em direção oposta à do corpo. Mantenha as arestas afiadas para baixo e afastadas quando pousar as facas.
- Nunca tente pegar numa faca pela lâmina nem passar a faca a outra pessoa pela lâmina, ou pegar numa faca a cair.
- Nunca coloque as facas num lava-loiças em que alguém se possa cortar inadvertidamente.
- Guarde sempre as facas fornecidas com este conjunto no bloco de facas e nas respetivas ranhuras.
- As facas guardadas numa gaveta devem possuir uma capa protetora ou ser colocadas num bloco de facas adequado a guardar numa gaveta.
- Estas peças não se destinam a ser utilizadas por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas de perto e receberem instruções de utilização por alguém responsável pela sua segurança.
- Este produto não se destina a ser utilizado por crianças.
- Mantenha as facas afiadas. Uma lâmina afiada corta os alimentos com menos esforço do que uma lâmina não afiada. As facas não afiadas podem escapar dos alimentos e causar lesões.
- Certifique-se de que a superfície de corte é estável.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Início da utilização

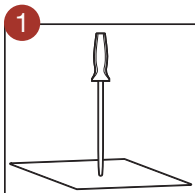
A coleção de cutelaria Wolf Gourmet foi meticulosamente fabricada utilizando aço inoxidável de qualidade superior e polida utilizando tecnologia laser avançada para assegurar um ângulo de corte preciso. É utilizado aço-carbono inoxidável da melhor qualidade para atingir uma dureza Rockwell de 61, proporcionando um fio excepcionalmente duradouro, resistente e fácil de amaciar e afiar. Esta faca equilibrada, rebitada triplamente e com ponta é fabricada com um bonito cabo de madeira pakka, resistente à humidade e impregnado com resina, concebido para se adequar com conforto e segurança às mãos do utilizador. Quer seja uma profissional experiente ou esteja a descobrir o prazer de cozinhar pela primeira vez, estas companheiras culinárias de confiança oferecem um desempenho para além das suas expectativas.

Antes da primeira utilização, lave à mão em água quente com detergente. Passe por água e seque cuidadosamente com um pano macio.

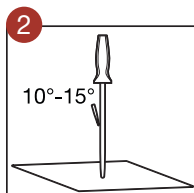
Manutenção da cutelaria

- Utilize sempre tábuas de corte adequadas. A madeira, o bambu e o polipropileno são materiais mais macios que vão permitir que as lâminas de facas se mantenham afiadas durante mais tempo. O material deve permitir que a faca risque a superfície. Nunca utilize materiais duros como mosaico, cerâmica, mármore, vidro ou granito. Estes vão danificar as lâminas.
- Não lave na máquina de lavar louça.
- A lavagem na máquina danifica a lâmina e o cabo. Seque cuidadosamente antes de colocar no bloco de facas ou na divisória das facas na gaveta.
- Nunca utilize as facas para cortar ossos ou articulações. Utilize a fenda de desossar na tesoura de cozinha para essa finalidade.
- Lave e seque sempre as facas imediatamente após a utilização, especialmente após cortar citrinos ou alimentos muito ácidos que possam danificar as facas.
- Utilize as facas para o fim a que se destinam. Nunca utilize para separar alimentos congelados ou como chave de fendas.
- Um amaciamento regular vai manter o fio até um ano, dependendo da utilização. Em utilização normal, deve amaciar a cada 2 semanas.
- Leve as suas facas a afiar por um profissional quando o amaciamento deixar de ser eficaz.
- Não raspe a lâmina da faca em superfícies de corte para evitar danificar o fio da faca.

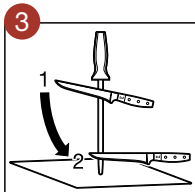
Como amaciar as facas



Coloque a ponta de aço do amaciador numa superfície não deslizante.

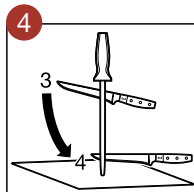


Encoste a lâmina da faca ao aço como se estivesse a cortar uma fatia muito fina. Ajuste o ângulo de forma a que quase não sinta a lâmina da faca a começar a passar em vez de deslizar no aço.



Passes ligeiramente a lâmina da faca no amaciador num movimento de arco suave, movendo da base à ponta num ângulo constante.

Repetir uma segunda vez.



Troque os lados; siga o mesmo processo para concluir o amaciamento.

Como afiar as facas

Um amaciamento regular vai manter o fio até um ano, dependendo da utilização. Sugerimos que leve a faca a afiar por um profissional quando o amaciamento deixar de ser eficaz. O ângulo de fábrica é de 12,5 graus.

Recomendações de cuidados

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Não lave na máquina de lavar louça. A lavagem na máquina danifica a lâmina e o cabo. Seque cuidadosamente antes de colocar no bloco de facas ou na divisória das facas na gaveta.

Lave e seque sempre as facas imediatamente após a utilização, especialmente após cortar citrinos ou alimentos muito ácidos que possam danificar as facas.

Lave as facas à mão sob água corrente com um pano macio e detergente suave após cada utilização. Evite produtos de limpeza com lixívia ou extratos de citrinos.

Seque as facas cuidadosamente com um pano após a lavagem para prevenir manchas na lâmina.

Coloque as facas no bloco de madeira só quando estiverem secas para evitar danos e corrosão nas facas e no bloco.

Guarde as facas no bloco de facas Wolf Gourmet, na caixa de faqueiro, no separador de facas na gaveta, no estojo, barra magnética, ou na sua embalagem original para evitar danos, rombo, lascagem ou potenciais lesões.

Guarde sempre as facas Wolf Gourmet no bloco de facas nas respetivas ranhuras.

CUIDADOS COM O BLOCO DE FACAS

- O cuidado adequado das facas assegura que o bloco se mantém limpo.
- Nunca coloque facas sujas no bloco.
- Certifique-se sempre de que as facas estão totalmente secas antes de as colocar no bloco.
- Limpe cuidadosamente com um pano macio.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design e a cor vermelha conforme aplicado em botões são marcas comerciais registadas e marcas de serviço da Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients são marcas comerciais registadas e marcas de serviço da Sub-Zero, Inc. Todas as outras marcas comerciais registadas ou marcas comerciais são propriedade dos respetivos titulares nos Estados Unidos e noutros países.

Välkommen

Tack för ditt köp av den här Wolf Gourmet-produkten. Vi ser fram emot att vara en del av ditt kök i många år framöver. Wolf är ett familjeföretag i tredje generation som brinner för matlagning. Vi fokuserar på detaljer och på att ta fram enastående produkter i sann familjeföretagsanda. Vi brinner för att hjälpa amatörkockar att lyckas med sin matlagning och uppnå bästa möjliga resultat. Med precisionen i Wolf Gourmets produkter blir rätten du drömmer om, rätten du serverar.

Registrera din produkt

Vi uppmuntrar dig att registrera dina Wolf Gourmet-knivar eftersom det är viktigt för oss att du får ut så mycket som möjligt av våra produkter. Genom att registrera dig får du

- information från Wolf Gourmets kulinariska värld
- möjlighet till löpande support från Wolf Gourmet
- möjlighet att aktivera din garanti och registrera ditt köp
- meddelanden om serviceuppdateringar
- e-postmeddelanden med information om underhåll och hur du får ut det mesta av dina knivar.

Registrera ditt köp på wolfgourmet.com/registration.



VIKTIGA FÖRHÅLLNINGSGREGLER

- Läs alla anvisningar.

⚠ VARNING! Undvika skärsår:

- Var försiktig när du hanterar vassa knivar.
- Använd säkra skärtekniker. Skär alltid i en rörelse bort från kroppen. Se till att knivseggen pekar neråt och bort från dig själv när du lägger ifrån dig kniven.
- Håll aldrig i bladet eller räck någon en kniv med bladet först och försök inte att fånga en fallande kniv.
- Lägg aldrig en kniv där du eller någon annan omedvetet kan skära sig, till exempel i diskhon.
- Knivarna som följer med den här uppsättningen ska förvaras i sina respektive hållare i knivblocket.
- Alla knivar som förvaras i en låda ska försees med ett skyddande hölje eller placeras i en låda med inbyggt knivblock.
- Knivarna är inte avsedda att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer med brist på erfarenhet och kunskap, såtillvida de inte noga övervakas och instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet och vet hur knivarna ska användas.
- Produkten är inte avsedd att användas av barn.
- Håll knivarna vassa. En vass kniv är enklare att använda än en slö. Slöa knivar kan glida av maten när du skär och orsaka skador.
- Kontrollera att ytan du skär på är stabil.

SPARA DESS ANVISNINGAR

Komma igång

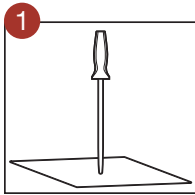
Wolf Gourmets knivar är tillverkade av ett särskilt högkvalitativt rostfritt stål och slipas med hjälp av avancerad laserteknik för en precis skärvinkel, vilket resulterar i rakbladsvassa egg. Vi använder det finaste rostfria stålet med högt kolinnehåll för att uppnå 61 på Rockwell-hårdhetsskalan, vilket innebär exceptionellt hållbara och varaktiga egg som är lätta att slipa och vassa. Den balanserade och trippelnitade fulltangkniven har ett vackert, hartsimpregnerat och fukttåligt handtag i pakkträ som ligger perfekt i handen. Oavsett om du är ett proffs eller upptäcker matlagning för första gången erbjuder våra kulinariska ledsagare en prestanda långt bortom dina förväntningar.

Produkterna ska rengöras för hand i varmt tvålatten innan de används för första gången. Skölj och torka noggrant med en mjuk trasa.

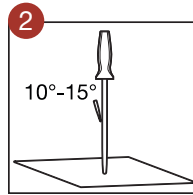
Ta hand om dina knivar

- Använd alltid lämpliga skärbrädor. Använd mjuka material som trä, bambu och polypropylen. De gör att knivarna håller längre. Materialet ska vara sådant att knivarna kan göra rispor i det. Använd aldrig hårt material som kakel, keramik, marmor, glas eller granit. Dessa skadar bladen och gör dem slöa.
- Tål ej att diskas i diskmaskin.
- Diskmaskinen skadar bladet och handtaget. Torka noggrant innan du placerar kniven i knivblocket eller i en låda med inbyggt knivblock.
- Använd aldrig knivarna till att skära i ben eller leder. Använd istället kökssaxens urbeningsverktyg, som är framtaget för detta ändamål.
- Skölj alltid av och torka knivarna efter användning, särskilt när du har skurit citrusfrukter eller livsmedel med mycket syra eftersom detta kan skada knivarna.
- Använd knivarna som de är avsedda att användas. Använd inte för att dela på frusen mat eller som skruvmejsel.
- Regelbunden slipning gör att eggen håller samma skick i upp till ett år, beroende på användning. Slipa en gång varannan vecka vid normal användning.
- Lämna in knivarna för professionell vassning när slipningen inte längre ger någon effekt.
- Skrapa inte knivbladet på ytan du skär på. Detta gör kniven slö.

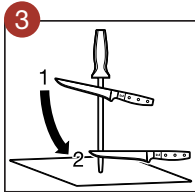
Så här slipar du knivarna



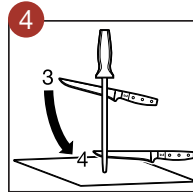
Ställ slipverktyget med änden nedåt på en halksäker yta.



Håll kniven mot slipverktyget som om du ska skära en väldigt tunn skiva. Justera vinkeln så att eggen precis får fäste istället för att glida ned längs stålet.



Stryk knivseggen lätt längs med slipstålet i en svag båge från bladets början till dess spets i en konstant vinkel. Upprepa processen en andra gång.



Byt sida och följ samma process för att slutföra slipningen.

Så här vassar du knivarna

Regelbunden slipning gör att eggen håller samma skick i upp till ett år, beroende på användning. Vi rekommenderar att du lämnar in knivarna för professionell vassning när slipningen inte längre ger någon effekt. Den fabriksjusterade vinkeln är 12,5 grader.

Rekommendationer för produktvård

FÖRVARING OCH RENGÖRING

Tål ej att diskas i diskmaskin. Diskmaskinen skadar bladet och handtaget. Torka noggrant innan du placerar kniven i knivblocket eller i en låda med inbyggt knivblock.

Skölj alltid av och torka knivarna efter användning, särskilt när du har skurit citrusfrukter eller livsmedel med mycket syra eftersom detta kan skada knivarna.

Varje gång du använt knivarna diskas du dem för hand under rinnande vatten och använder en mjuk trasa och ett mildt diskmedel. Undvik rengöringsmedel som innehåller blekmedel eller citrusextrakt.

Efter att knivarna har diskats ska de torkas av försiktigt med en trasa för att undvika fläckar på bladet.

Se till att knivarna är avtorkade innan du sätter tillbaka dem i träblocket för att förhindra skada och korrosion på knivarna och blocket.

Förvara knivarna i Wolf Gourmets knivblock, ett knivfodral, en låda med inbyggt knivblock, slida, på en magnetlist eller i ursprungsförpackningen för att undvika att bladet blir slött, att flisor lossnar från knivseggen och för att minimera risken för eventuella personskador.

Endast Wolf Gourmet-knivarna ska förvaras i sina respektive hållare i knivblocket.

SÅ HÄR TAR DU HAND OM KNIVBLOCKET

- Håll knivblocket rent genom att hantera knivarna på rätt sätt.
- Sätt aldrig smutsiga knivar i knivblocket.
- Se alltid till att knivarna är helt torra innan du sätter i dem i knivblocket.
- Torka rent dem med en mjuk trasa.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design och den röda färgen som används på olika handtag/vred är registrerade varumärken och tjänstemärken som tillhör Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design och Ingredients är registrerade varumärken och tjänstemärken som tillhör Sub-Zero, Inc. Alla andra varumärken eller registrerade varumärken tillhör respektive ägare i USA och andra länder.





840251704 5/2018