

Couteau à légumes avec lame de guidage

Bonjour,

Je suis votre nouveau couteau à légumes équipé d'un guide de coupe. Ma lame est en acier inoxydable haut de gamme et garde longtemps son tranchant. Dans le lave-vaisselle, les sels attaquent les lames affûtées. Donc s'il vous plaît, ne me mettez pas au lave-vaisselle! Mon manche ergonomique assure une parfaite sécurité pendant la découpe, mais ma grande particularité, c'est mon guide de coupe réglable qui me permet de couper des tranches et des lanières exactement de même épaisseur, par pas de 2 mm, et de 2 à 20 mm.

Avec moi, c'est doré sur tranche!

Avant la première utilisation

Nettoyer à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Mode d'emploi:

Selon l'aliment à trancher, faites d'abord une simple coupe sans guidage. Ensuite, positionnez le couteau sur l'aliment de manière à appuyer le guide de coupe à droite sur la surface que vous venez de couper. Les plus belles tranches s'obtiennent en tirant le couteau vers soi. Par contre, un mouvement de va-et-vient peut abîmer les tranches. Pour obtenir des tranches parfaites, terminez toujours la découpe en tirant le couteau vers vous afin que le guidage puisse se détacher plus facilement de l'aliment.



Réglage du guidage pour tranches plus épaisses:

Prenez le couteau dans la main droite et, à l'aide du pouce, poussez le bouton argent en biais vers l'avant. À chaque cran, l'épaisseur de la tranche augmente de 2 mm. Observer les marquages sur la zone de réglage.

Conseil: en poussant le bouton argent vers l'avant, soulevez-le légèrement. Il passera plus facilement d'un cran à l'autre.



Réglage du guidage pour tranches plus fines:

Tirer le bouton argent vers l'arrière. À chaque cran, l'épaisseur de la tranche diminue de 2 mm.

Conseil: en tirant le bouton argent vers l'arrière, relevez-le aussi légèrement. Si cela demande trop de force avec un seul pouce, utilisez vos deux pouces, ou bien soulevez légèrement le bouton avec votre autre main et tirez-le vers l'arrière pour passer facilement d'un cran à l'autre.



Attention

Lame très tranchante!

Entretien

Avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. Le guide de coupe passe au lave-vaisselle et peut être démonté pour faciliter le nettoyage. Pour cela, poussez-le entièrement vers l'avant et, en soulevant le bouton argent, faites-le sortir à l'avant.

Et maintenant, à vous le plaisir de couper des tranches parfaites!