



A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

A l'ouverture de la boîte, sortez votre TRANCHEUR .

Posez l'appareil sur une planche à découper ou tout autre surface plane et stable.



Comme indiqué sur la photo, dévissez la petite boule noire d'un demi tour vers la gauche pour libérer le mouvement de la lame pour que votre trancheur soit opérationnel.

Placez votre saucisson ou tout autre aliment dans le creux prévu à cet effet et maintenez-le fermement avec votre main gauche en prenant soin de ne pas exposer vos doigts à la lame.

Prenez la poignée de la main droite et avec un mouvement de "va et vient", tranchez! Ajustez l'épaisseur de vos tranches à volonté et sans efforts...

Avec un peu d'habitude, vous serez prêts en un rien de temps et comblerez rapidement l'appétit de vos convives. Saucisson sec, andouille, chorizo, fromage, radis noir, carotte, concombre etc.

A TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!

MODE D'EMPLOI



ATTENTION, LAME EXTRÊMEMENT TRANCHANTE! A MANIPULER AVEC PRÉCAUTION!

Nettoyez votre Trancheur avec un chiffon doux après utilisation en prenant soin de ne pas vous couper. Vous pouvez néanmoins le passer sous l'eau tiède savonneuse et l'essuyer avec un torchon.

Ne pas utiliser de produits agressifs tels que des détergents.

Ne pas mettre le Trancheur au lave vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge abrasive.

Si après une longue utilisation, votre lame perdait de son tranchant, vous pouvez la réaffûter à vie sans problème avec une pierre traditionnelle ou chez un rémouleur .



La lame se démonte facilement pour un nettoyage poussé ou pour affûtage (dévissez totalement la boule de serrage et sortez la lame).



Revissez totalement la boule de serrage afin de bloquer la lame.