



**COLOUR
WORKS**

6 Piece Knife Block & Chopping Board Set

Set of 5 multi coloured knives with stainless steel blades and soft touch handles, all stored in a stylish knife block which has an integrated utensil holder section and a reversible chopping board. Set includes: 20cm chef's knife, 20cm carving knife, 20cm bread knife, 12cm utility knife, 9cm paring knife and 22cm x 17cm chopping board.

Care & Use: Before first use, wash the knives thoroughly in hot soapy water, rinse and dry. Like all good knives it is preferable to hand wash them and dry immediately to prevent any rust spots appearing. Take care not to drop the knives. Knives and chopping board are dishwasher safe. If washing in a dishwasher we recommend removing and drying your knives immediately after the dishwasher cycle has finished, which should prevent any rust spots appearing. To help preserve the longevity of knives, we suggest to avoid cleaning in the dishwasher for the first 12 months. Do not immerse knives in water for long periods of time. Should any stains or rust spots appear after washing, rub the area gently with a mild non abrasive stainless steel cleaner and wash product thoroughly in hot soapy water before use. When cleaning and drying knives, always wipe away from the blade. Do not place unprotected knives in drawers and it is recommended that you store your knives in the knife block or on a magnetic strip. We recommend using a wooden or polyethylene chopping board as glass, marble or granite surfaces can blunt the knife blades. To maintain the knives' cutting edges at their best, regularly sharpen the blades. Please note that the bread knife will never need sharpening. To sharpen blades, use a sharpening steel, put the steel onto a flat surface such as a worktop. Hold the knife so that the blade is at 20° to the sharpening steel and drag the knife blade away from you, using smooth strokes. Wash and dry the knives after sharpening. Knives can also be sharpened using a draw through style knife sharpener. Wipe clean block only.

To clean the knife block, wipe with a damp cloth and dry.
CAUTION: PLEASE HANDLE WITH CARE AND ALWAYS KEEP AWAY FROM CHILDREN. ANY KNIFE CAN BE DANGEROUS IF MISUSED.
Garantie: 10 years.

Ensemble bloc à couteaux 6 pièces et planche à hacher

Entretien et Utilisation: Avant la première utilisation, bien laver les couteaux dans de l'eau chaude à l'aide de liquide vaisselle. Rincer et essuyer. Comme pour tous les bons couteaux, il est préférable de les laver à la main et de les essuyer immédiatement pour éviter toute formation de rouille. Wipe clean block only. Si les couteaux sont lavés au lave-vaisselle, il est recommandé de les retirer et de les essuyer immédiatement après la fin du cycle de lavage. Ceci devrait éviter toute formation de rouille. En cas de formation de tache ou de rouille après le lavage, frotter la zone en question avec un produit nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable et bien laver le couteau dans de l'eau chaude à l'aide de liquide vaisselle avant utilisation. Toujours laver et essuyer les couteaux dans le sens opposé de la lame de coupe. Ne pas mettre les couteaux sans protection dans un tiroir. Il est recommandé de ranger vos couteaux dans le bloc pour couteaux ou sur une bande aimantée. Il est recommandé d'utiliser une planche à découper en bois ou en polyéthylène car les surfaces en verre, de marbre ou granite peuvent émousser les lames de couteau. Pour maintenir le tranchant des couteaux dans leur meilleur état possible, affûter régulièrement leur lame. Veuillez noter que le couteau à pain ne nécessitera jamais d'affûtage. Pour affûter les lames, utiliser un fusil à affûter. Placer le fusil à affûter sur une surface plane (ex : un plan de travail). Placer la lame du couteau à un angle de 20° par rapport au fusil à affûter. Faire glisser le couteau dans la direction opposée à vous, à l'aide de mouvements réguliers Laver et essuyer les couteaux après affûtage. Les couteaux peuvent également être affûtés à l'aide d'un affûteur manuel. Pour nettoyer le bloc de rangement pour couteaux, frotter à l'aide d'un chiffon humide et essuyer. Essayez seulement d'assainir le bois.
PRECAUTION: MANIPULER AVEC SOIN ET TOUJOURS CONSERVER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. LES COUTEAUX MAL UTILISÉS SONT DANGEREUX.
Garantie: 10 ans.

6-teiliges Messerblock- und Schneidebrett-Set

Pflege & Gebrauch: Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie die Messer gründlich mit heißem Seifenwasser ab, spülen sie ab und trocknen sie. Wie alle guten Messer sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgewaschen und sofort abgetrocknet werden, um das Auftreten jedweder Roststellen zu vermeiden. Falls

Sie die Messer in einer Spülmaschine reinigen, empfehlen wir sie unmittelbar nach dem Ende des Reinigungsvorgangs zu entnehmen und abzutrocknen, was das Auftreten jedweder Roststellen verhindern sollte. Messer und Schneidebretter sind spülmaschinenfest. Sollten irgendwelche Flecken oder Roststellen nach dem auftreten, polieren Sie die Stellen vorsichtig mit einem milden, nicht scheuernden Edelstahlreiniger und waschen das Produkt dann gründlich vor Gebrauch in heißem Seifenwasser ab. Beim Reinigen und Abtrocknen der Messer wischen Sie stets von der Klinge weg. Legen Sie keine Messer ungeschützt in Schubladen und es wird empfohlen, dass Sie Ihre Messer in einem Messerblock, um die Messerschneiden in optimalem Zustand zu halten, schärfen Sie sie regelmäßig. Um die Klingen zu schärfen, verwenden Sie einen Wetzstahl und legen den Stahl auf eine ebene Oberfläche wie eine Arbeitsplatte. Halten Sie das Messer derart, dass die Klinge in einem Winkel von 20° zu dem Wetzstahl ausgerichtet ist und ziehen Sie die Messerklinge immer wieder gleichmäßig von Ihnen weg. Waschen und trocknen Sie das Messer danach gründlich ab. Messer können auch durch den Zug durch einen speziellen Messerschärfer geschärft werden. Zum Reinigen des Messerblocks wischen Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
ACHTUNG: BITTE VORSICHTIG HANDHABEN UND STETS VON KINDERN FERNHALTEN. BEI FALSCHER HANDHABUNG KANN JEDES MESSER GEFÄHRLICH SEIN.
Garantie: 10 Jahre.

Juego de tabla de picar y bloque de cuchillos de 6 piezas

Cuidado y Uso: Antes de usar, lavar bien los cuchillos con agua caliente jabonosa, enjuagar y secar. Como todos los buenos cuchillos, es preferible que se laven a mano y secarlos inmediatamente para evitar que aparezcan manchas de óxido. Si se lavan en lavavajillas, recomendamos sacarlos y secarlos inmediatamente después que el ciclo de lavado haya terminado, lo que evitará que aparezcan las manchas de óxido. Los cuchillos y las tablas de picar son aptos para el lavavajillas. En caso aparezcan manchas generales o de óxido luego del lavado, limpiar cuidadosamente el área con un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y lavar bien el producto con agua caliente jabonosa antes de utilizarlo. Al ser los cuchillos, siempre limpiar en dirección lejos de las cuchillas. No colocar cuchillos sin proteger en gavetas y se recomienda que almacene los cuchillos en un bloque para cuchillos o en una banda magnética. Recomendamos utilizar una tabla para cortar de madera o polietileno, ya que las

superficies de vidrio, mármol y granito pueden desafilarse las cuchillas. Para mantener las cuchillas lo mejor posible, regularmente afíle las cuchillas. Por favor notar que el cuchillo de pan nunca necesitará afilarse. Para afilar las cuchillas, utilizar el acero para afilar, poniendo el acero sobre una superficie plana como una encimera. Sostener el cuchillo para que la cuchilla esté a 20° del acero para afilar y arrastrar la cuchilla del cuchillo lejos de usted, utilizando movimientos suaves. Lavar y secar los cuchillos después de afilar. Los cuchillos también pueden ser afilados utilizando un afilador de cuchillos estilo canal. Para limpiar el bloque de cuchillos, limpiar con un paño húmedo únicamente y secar. Limpie sólo limpio el bloque.
PRECAUCIÓN: POR FAVOR, MANEJE CON CUIDADO Y MANTENGA SIEMPRE ALEJADO DE LOS NIÑOS. TODOS LOS CUCHILLOS SON PELIGROSOS SI SE UTILIZAN INDEBIDAMENTE.
Garantía: 10 años.

Set blocco portacoltelli e tagliere da 6 pezzi

Manutenzione e Uso: Lavare accuratamente il coltello con acqua saponata calda, risciacquare e asciugare prima dell'uso. Detergere esclusivamente a mano. Come per tutti i coltelli di buona qualità è preferibile lavarli a mano e asciugarli immediatamente per evitare che si formino delle macchie di ruggine. Fare attenzione a non lasciar cadere i coltelli. I taglieri e i coltelli sono lavabili in lavastoviglie. Se si lavano in lavastoviglie, si raccomanda di estrarre e asciugare i coltelli subito dopo il completamento del ciclo di lavaggio, il che dovrebbe prevenire la comparsa di macchie di ruggine. Per ottimizzare la longevità dei coltelli, si suggerisce di evitare il lavaggio in lavastoviglie per i primi 12 mesi. Non immergere i coltelli in acqua per lunghi periodi di tempo. Qualora apparissero delle macchie o delle chiazze di ruggine dopo il lavaggio, sfregare delicatamente l'area con un detergente delicato non abrasivo per acciaio inox, lavando accuratamente il prodotto in acqua saponata calda prima dell'uso. Durante il lavaggio e l'asciugatura dei coltelli, applicare sempre un movimento lontano dalla lama. Non riporre i coltelli incustoditi nei cassetti e si consiglia di riporli nel blocco portacoltelli o su una striscia magnetica. Consigliamo inoltre di utilizzare un tagliere in legno o in polietilene, poichè il vetro, il marmo o il granito possono smussare le lam. Per mantenere in ottima condizione l'affilatura dei coltelli, affilare regolarmente la lama. Si noti il coltello da pane e la bistecca non avranno mai bisogno di affilatura. Per affilare la lama, avvalersi di un acciaino, porlo su una superficie piana, come un piano di lavoro e tenere il coltello in modo che la lama si trovi a 20° sull'acciaino, applicare un movimento costante lontano dal proprio

corpo. Lavare e asciugare i coltelli dopo questa operazione. I coltelli possono essere affilati utilizzando anche un affilacoltelli manuale. Per pulire il blocco, detergerlo con un panno umido e asciugarlo.
ATTENZIONE: MANEGGIARE CON CAUTELA E MANTENERE SEMPRE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. IL MISUSO DI QUALSIASI COLTELLO PUÒ ESSERE PERICOLOSO.
Garanzia: 10 anni.

Conjunto de bloco 6 facas e tábua de cortar

Cuidadaos e Utilização: Antes de utilizar pela primeira vez lave as facas minuciosamente com água e sabão, enxague e seque. Lavar apenas à mão. Como todas as boas facas, é preferível lavá-las à mão e seque-as imediatamente para evitar o aparecimento de manchas de ferrugem. Cuidado para não deixar cair as facas. As facas e as tábuas de cortar podem ser lavadas na máquina de loiça. Se usar a máquina de lavar, recomendamos imediatamente removê-las e secá-las assim que a máquina termine para evitar que surjam manchas de ferrugem. Para ajudar a conservar a faca por mais tempo, sugerimos que evite a limpeza na máquina de lavar loiça nos primeiros 12 meses. Não mergulhe a faca em água por períodos prolongados. Caso manchas de ferrugem apareçam após a lavagem, esfregue delicadamente a área com um produto de limpeza não abrasivo e lave a faca minuciosamente com água e sabão antes de usar. Sempre que lave e seque facas, limpe sempre na direção da lâmina. Não coloque facas soltas em gavetas e é recomendável armazená-las no bloco de facas ou num suporte magnético. Recomendamos o uso de uma tábua de cozinha em madeira ou polietileno, sendo que superfícies em vidro, mármore ou granito podem tornar a lâmina da faca obsoleta. Para manter o fio do gume em ótimas condições, afie as lâminas regularmente. Por favor, tenha em atenção que as facas para bife e pão que não requerem afiação. Para afiar as lâminas, use um afiador. Coloque o afiador numa superfície plana, como uma bancada. Segure a faca de forma a que a lâmina fique a 20° e deslize a lâmina da faca sem fazer muita pressão, afastando-a de si. Em seguida, lave e seque as facas. As facas também podem ser afiadas com um amolador com discos afiadores. Para limpar o bloco de facas, limpe-o com um pano húmido e seque.
ATENÇÃO: POR FAVOR MANUSEIE COM CUIDADO E MANTENHA SEMPRE LONGE DAS CRIANÇAS. TODAS AS FACAS PODEM SER PERIGOSAS SE FOREM INCORRETAMENTE UTILIZADAS.
Garantia: 10 anos.

Please retain these instructions for future reference.

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Bitte bewahren sie diese gebrauchsanleitung für eine spätere einsichtnahme auf.

Por favor, guarde estas instrucciones para futura referencia.

Conservare queste istruzioni per un riferimento futuro.

Por favor guarde estas instruções para consulta futura.