



LEKSSA

making life easier

Descrição dos itens e Instruções de uso

JOGO DE 5 FACAS REVESTIDAS DE TITÂNIO COM AMOLADOR E PROTETOR DE DEDOS:

Jogo de facas de titânio LEKSSA veio para facilitar sua vida na cozinha, um dos grande segredos dos grandes chefs está no corte dos alimentos que da aquele charme especial no resultado final dos pratos preparados.

O jogo de facas LEKSSA é composto de 5 facas, sua base transparente não esconde o design e beleza das facas deixando sua cozinha ainda mais bonita.

Para maior facilidade na hora de afiar suas facas o conjunto de facas de titânio LEKSSA acompanha um belo afiador que ajudará a deixar sua faca sempre bem amolada e um protetor de dedos em inox que lhe trará mais segurança na hora de picar ou cortar as verduras e legumes.

As facas de titânio LEKSSA são super afiadas proporcionando um corte perfeito, seu cabo “soft touch” lhe trará conforto e firmeza ao manuseá-la.

ESPECIFICAÇÃO:

Jogo de facas de titânio LEKSSA são produzias em aço inox revestida em titânio com cabo soft touch.

Cepo produzido em acrílico transparente, afiador possui base soft touch, protetor de dedo produzido em aço inox.

Contém:

- 1- Faca do chef 8” vermelha;
- 1- Faca de cozinha 8” roxa;
- 1- Faca de pão 8” vermelha;
- 1- Faca utilitária 5” vermelha;
- 1- Faca de legumes 3,5” vermelha;
- 1- Cepo transparente;
- 1- Afiador de facas;
- 1- Protetor de dedos;

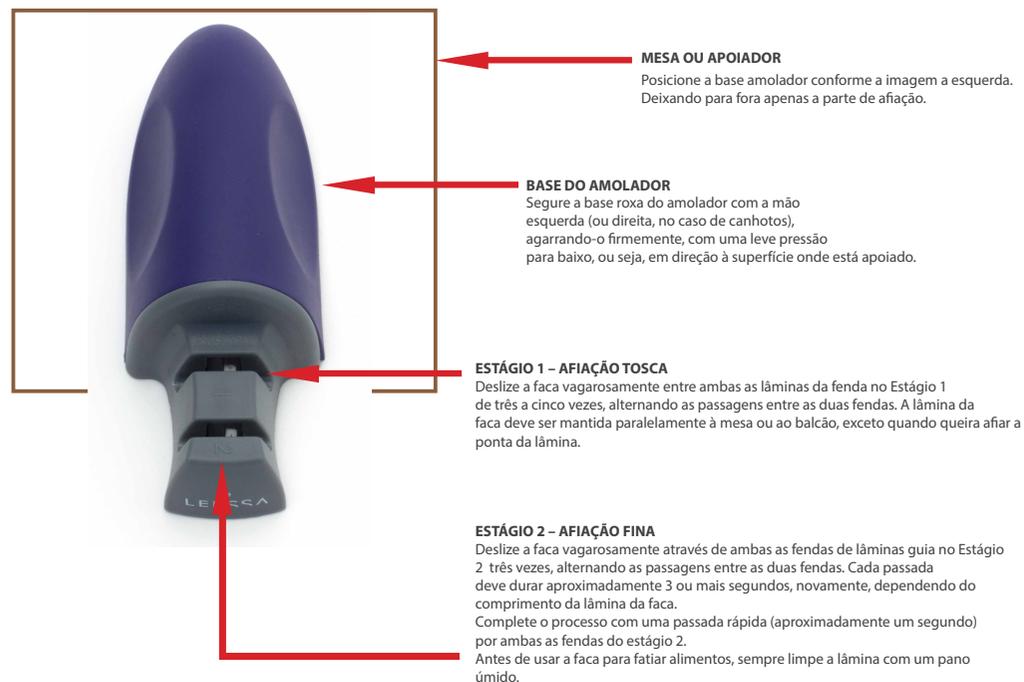
USO E CONSERVAÇÃO:

Para manter a qualidade do jogo de facas de titânio LEKSSA procure sempre utilizar água e sabão neutro, não utilizar produtos abrasivos, usar a parte amarela da esponja e não utilizar palha de aço.

DIFERENCIAL:

- Produzida em aço inox revestido de titânio;
- Corte perfeito;
- Base em acrílico transparente pode ser utilizado para decorar sua cozinha;
- Acompanha afiador de facas LEKSSA;
- Acompanha protetor de dedos LEKSSA;

INSTRUÇÕES PARA O USO DO AMOLADOR



Se a faca não fatiar os alimentos facilmente, repita os Estágios 1 e 2

Se sua faca estiver cega ou seu fio apresentar irregularidades, use o ESTÁGIO I para afiação tosca e, em seguida, o ESTÁGIO II para fazer a afiação fina. Se sua faca apenas necessitar de um assentamento do fio, o uso do módulo II deve ser suficiente.

CUIDADOS:

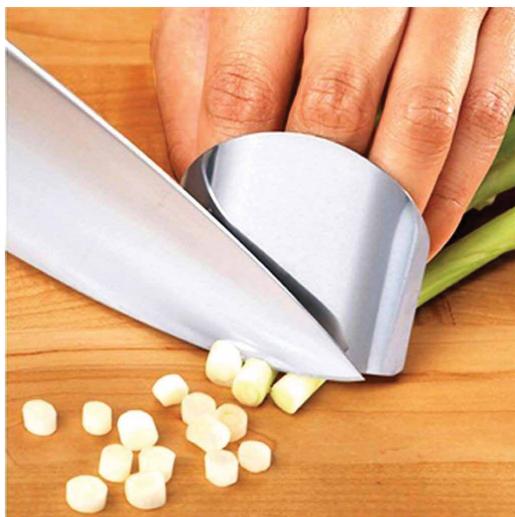
- Não passe os dedos nas lâminas ao longo da borda ou da faca paracheçar se a lâmina está afiada. Para evitar ferimentos, manuseie as facas com extremo cuidado;
- Nunca empurre a ponta da faca nas lâminas guia, isso pode danificar o Amolador e a sua faca;
- Antes de usar a faca para fatiar alimentos, sempre limpe a lâmina com um pano úmido para remover qualquer partícula de metal que possa ter restado do processo de afiação;
- Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas;
- Este amolador não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Mantenha longe de crianças. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.

INSTRUÇÕES DE USO - PROTETOR DE DEDO:



ENCAIXE NOS DEDOS

Coloque os dedos, entre os círculos de encaixe.
A parte arredonda deverá ser colocada ao lado
oposto das pontas dos dedos.



PROTETOR EM USO

Segure o protetor de dedo com a mão
esquerda (ou direita, no caso de canhotos),
agarrando-o firmemente, com uma leve pressão
para baixo, conforme imagem a esquerda.



LEKSSA
making life easier