



KD46P73MM44-15PCS



KD48M5VB24-6PCS



KD47M3MM45-15PCS



KD48M5-5PCS

How to use the sharpening rod:

Tools needed: Make sure you have a sharpening rod and a knife that needs to be sharpened.

Determine the angle: Place the sharpening rod vertically or at an angle, with the blade end of the knife touching the tip of the sharpening rod, and the blade surface forming an angle of approximately 20° to 25° with the sharpening rod.

Start sharpening:

Slide the blade along the bottom of the sharpening rod, while the contact surface moves from the handle towards the blade tip. Gently sharpen without applying force until the tip of the blade just reaches the bottom of the sharpening rod.

Switch to the other side of the sharpening rod and sharpen the other side of the blade using the same method.

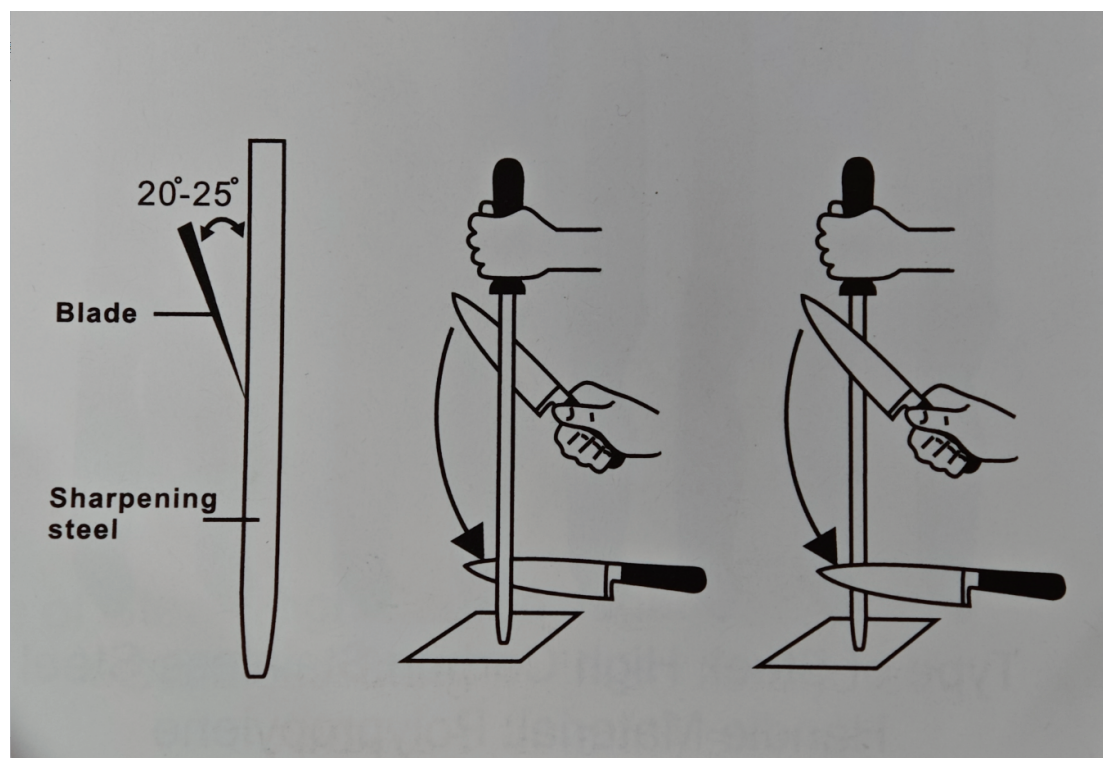
Repeat the above sharpening action 5 to 10 times until the blade becomes sharp.

Precautions:

During the sharpening process, pay attention to hand safety to avoid injury.

The number of sharpening sessions should not be excessive to avoid damaging the blade.

After sharpening, you can wash the blade and the sharpening rod with water to keep them clean.



Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Made in China



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Kitchen Knife Set

Model:

KD45P71MM40-15PCS / KV13P43MM41-15PCS / KH28SB9MM42-15PCS / KH28SB9MM42-15PCS
KP183B35MM43-15PCS / KD48M5VB24-6PCS / KD47M3MM45-15PCS / KD48M5-5PCS

Operating Procedures:

1. When cutting, keep the blade facing outward to prevent accidental injury; when passing the knife, the handle should face the person receiving it.
2. Keep the blade perpendicular to the cutting board when cutting to avoid slipping.
3. When holding the knife, the thumb and index finger should grip the base of the handle, and the other three fingers should naturally close to enhance stability.

Maintenance and Care:

1. After cleaning, dry and store the knife to prevent rusting.
2. Do not soak or expose the knife to corrosive liquids.



Child Safety:

Persons under the age of 18 are prohibited from handling knives alone.



KV13P43MM41-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KP183B35MM43-15PCS





KD46P73MM44-15PCS



KD48M5VB24-6PCS



KD47M3MM45-15PCS



KD48M5-5PCS

Jak używać ostrzałki:

Potrzebne narzędzia: Upewnij się, że masz ostrzałkę i nóż, który będzie wymagał naostrzenia.

Określ kąt: Umieść pręt ostrzący pionowo lub pod kątem, tak aby ostrze noża dotykało końcówki pręta ostrzącego, a powierzchnia ostrza tworzyła kąt około 20° do 25° z prętem ostrzącym.

Rozpocznij ostrzenie:

Przesuń ostrze wzdłuż dolnej krawędzi osetki, tak aby powierzchnia styku przesuwiała się od rękojeści w kierunku końcówki ostrza. Ostrz delikatnie, bez użycia siły, aż końcówka ostrza dotknie dolnej krawędzi osetki.

Przejdź na drugą stronę ostrzałki i naostrz drugą stronę ostrza, stosując tę samą metodę.

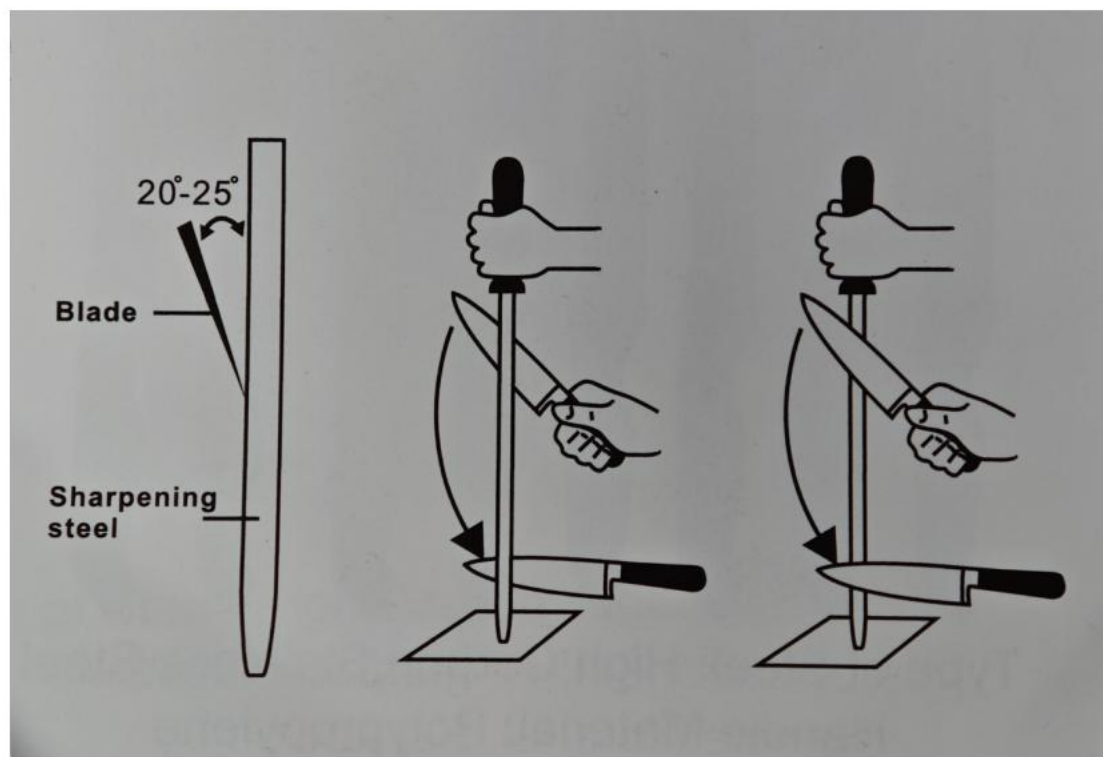
Powtórz czynność ostrzenia 5–10 razy, aż ostrze będzie ostre.

Środki ostrożności:

Podczas ostrzenia należy zachować ostrożność i zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń.

Liczba sesji ostrzenia nie powinna być nadmierna, aby uniknąć uszkodzenia ostrza.

Po naostrzeniu możesz umyć ostrze i osetkę wodą, aby zachować je w czystości.



Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Imported to AUS SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cu-

camonga, CA 91730 Wyprodukowano w Chinach



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,

60329 Frankfurt nad Menem.



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Biuro 147,

Centurion House, London Road,

Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Zestaw noży kuchennych

Model:

KD45P71MM40-15PCS/ KV13P43MM41-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS

KP183B35MM43-15PCS/KD48M5VB24-6PCS/KD47M3MM45-15PCS/KD48M5-5PCS

Procedury operacyjne:

1. Podczas cięcia należy trzymać ostrze skierowane na zewnątrz, aby zapobiec przypadkowemu zranieniu; podczas podawania noża rękojeść powinna być zwrócona w stronę osoby, która go bierze.
2. Podczas krojenia trzymaj ostrze prostopadle do deski do krojenia, aby uniknąć jego ześlizgnięcia się.
3. Trzymając nóż, kciuk i palec wskazujący powinny chwytać podstawę rękojeści, a pozostałe trzy palce powinny być naturalnie zaciśnięte, aby zwiększyć stabilność.

Konserwacja i pielęgnacja:

1. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć nóż i schować go, aby zapobiec rdzewieniu.
2. Nie należy moczyć noża ani narażać go na działanie płynów żrących.



Bezpieczeństwo dzieci:

Osobom poniżej 18 roku życia zabrania się samodzielnego posługiwania się nożami.



KV13P43MM41-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KP183B35MM43-15PCS





KD46P73MM44-15PCS



KD48M5VB24-6PCS



KD47M3MM45-15PCS



KD48M5-5PCS

So verwenden Sie den Wetzstab:

Benötigte Werkzeuge: Stellen Sie sicher, dass Sie einen Wetzstahl und ein Messer haben, das geschärft werden muss.

Winkel bestimmen: Den Wetzstab senkrecht oder schräg ansetzen, sodass das Klingenende des Messers die Spitze des Wetzstabs berührt und die Klingeoberfläche mit dem Wetzstab einen Winkel von ca. 20° bis 25° bildet.

Beginnen Sie mit dem Schärfen:

Schieben Sie die Klinge am unteren Ende des Wetzstabs entlang, während sich die Kontaktfläche vom Griff in Richtung Klingenspitze bewegt. Schärfen Sie vorsichtig und ohne Kraftanwendung, bis die Klingenspitze gerade das untere Ende des Wetzstabs berührt.

Wechseln Sie zur anderen Seite des Wetzstahls und schärfen Sie die andere Seite der Klinge mit der gleichen Methode.

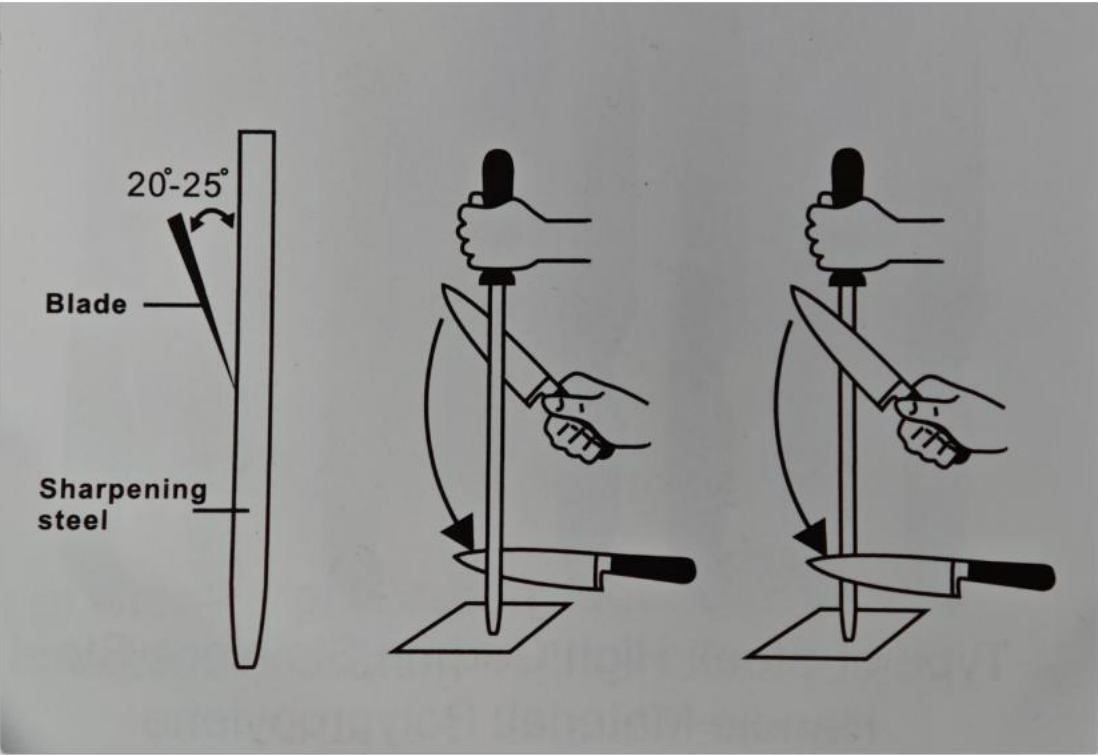
Wiederholen Sie den obigen Schärfvorgang 5 bis 10 Mal, bis die Klinge scharf ist.

Vorsichtsmaßnahmen:

Achten Sie beim Schärfvorgang auf die Sicherheit Ihrer Hände, um Verletzungen zu vermeiden.

Um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden, sollten die Schleifvorgänge nicht zu oft durchgeführt werden.

Nach dem Schärfen können Sie die Klinge und den Wetzstab mit Wasser abwaschen, um sie sauber zu halten.



Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cu-

camonga, CA 91730 Hergestellt in China



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Küchenmesser-Set

Modell:

KD45P71MM40-15PCS/ KV13P43MM41-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS
KP183B35MM43-15PCS/KD48M5VB24-6PCS/KD47M3MM45-15PCS/KD48M5 5PCS

Betriebsverfahren:

1. Halten Sie beim Schneiden die Klinge nach außen, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden. Beim Weitergeben des Messers sollte der Griff zur Person zeigen, die es erhält.
2. Halten Sie die Klinge beim Schneiden senkrecht zum Schneidebrett, um ein Abrutschen zu vermeiden.
3. Halten Sie das Messer so, dass Daumen und Zeigefinger die Basis des Griffs umfassen und die anderen drei Finger sich natürlich schließen, um die Stabilität zu erhöhen.

Wartung und Pflege:

1. Trocknen und lagern Sie das Messer nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
2. Weichen Sie das Messer nicht ein und setzen Sie es keinen ätzenden Flüssigkeiten aus.



Kindersicherheit:

Personen unter 18 Jahren ist der alleinige Umgang mit Messern untersagt.



KV13P43MM41-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KP183B35MM43-15PCS





KD46P73MM44-15PCS



KD48M5VB24-6PCS



KD47M3MM45-15PCS



KD48M5-5PCS

Comment utiliser la tige d'affûtage :

Outils nécessaires : Assurez-vous d'avoir une tige à aiguiser et un couteau à aiguiser.

Déterminer l'angle : Placer la tige d'affûtage verticalement ou à un angle, avec l'extrémité de la lame du couteau touchant la pointe de la tige d'affûtage et la surface de la lame formant un angle d'environ 20° à 25° avec la tige d'affûtage.

Commencer l'affûtage :

Faites glisser la lame le long de la tige d'affûtage, la surface de contact se déplaçant du manche vers la pointe de la lame. Aiguissez délicatement, sans forcer, jusqu'à ce que la pointe de la lame atteigne la base de la tige d'affûtage.

Passez de l'autre côté de la tige d'affûtage et affûtez l'autre côté de la lame en utilisant la même méthode.

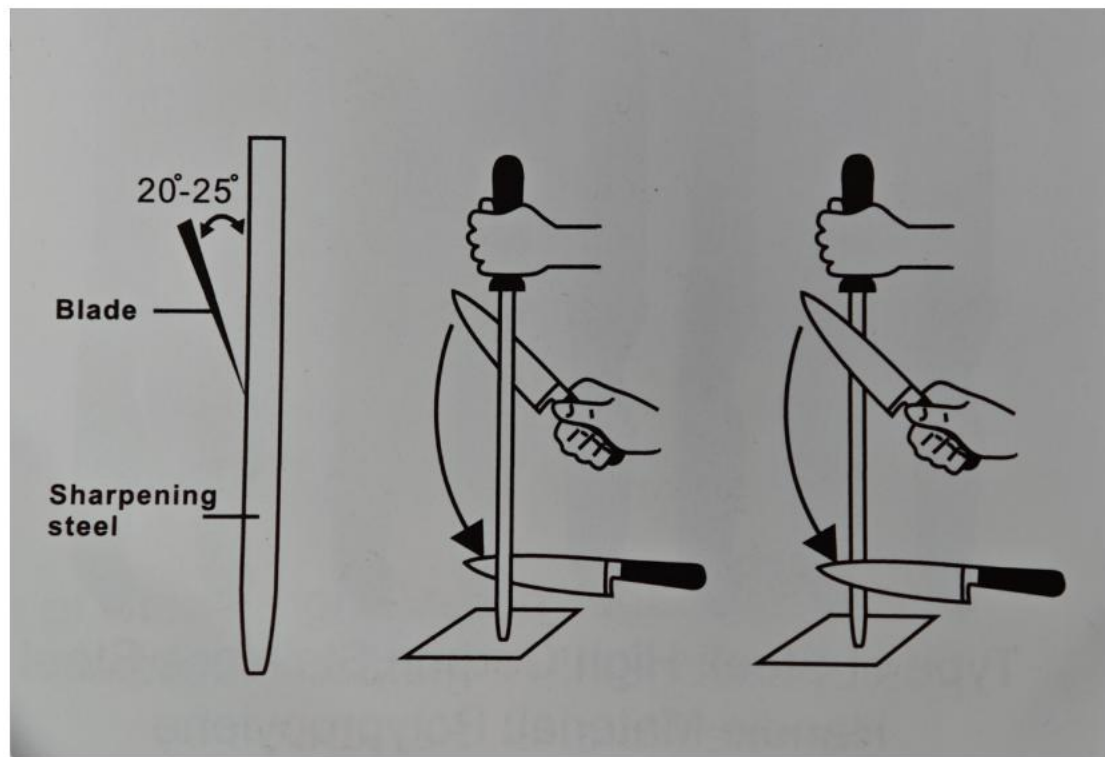
Répétez l'action d'affûtage ci-dessus 5 à 10 fois jusqu'à ce que la lame devienne tranchante.

Précautions:

Pendant le processus d'affûtage, faites attention à la sécurité des mains pour éviter les blessures.

Le nombre de séances d'affûtage ne doit pas être excessif pour éviter d'endommager la lame.

Après l'affûtage, vous pouvez laver la lame et la tige d'affûtage avec de l'eau pour les garder propres.



Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Fabriqué en Chine



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.



YH CONSULTING LIMITÉE.

A/S YH Consulting Limited Bureau 147, Centurion
House, London Road, Staines-upon-
Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Ensemble de couteaux de cuisine

Modèle:

KD45P71MM40-15PCS/ KV13P43MM41-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS

KP183B35MM43-15PCS/KD48M5VB24-6PCS/KD47M3MM45-15PCS/KD48M5-5PCS

Procédures opérationnelles :

1. Lors de la coupe, gardez la lame tournée vers l'extérieur pour éviter toute blessure accidentelle ; lors de la transmission du couteau, le manche doit faire face à la personne qui le reçoit.
2. Gardez la lame perpendiculaire à la planche à découper lors de la coupe pour éviter de glisser.
3. Lorsque vous tenez le couteau, le pouce et l'index doivent saisir la base du manche, et les trois autres doigts doivent se fermer naturellement pour améliorer la stabilité.

Entretien et soins :

1. Après le nettoyage, séchez et rangez le couteau pour éviter la rouille.
2. Ne pas faire tremper ni exposer le couteau à des liquides corrosifs.



Sécurité des enfants :

Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de manipuler seules des couteaux.



KV13P43MM41-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KP183B35MM43-15PCS





KD46P73MM44-15PCS



KD48M5VB24-6PCS



KD47M3MM45-15PCS

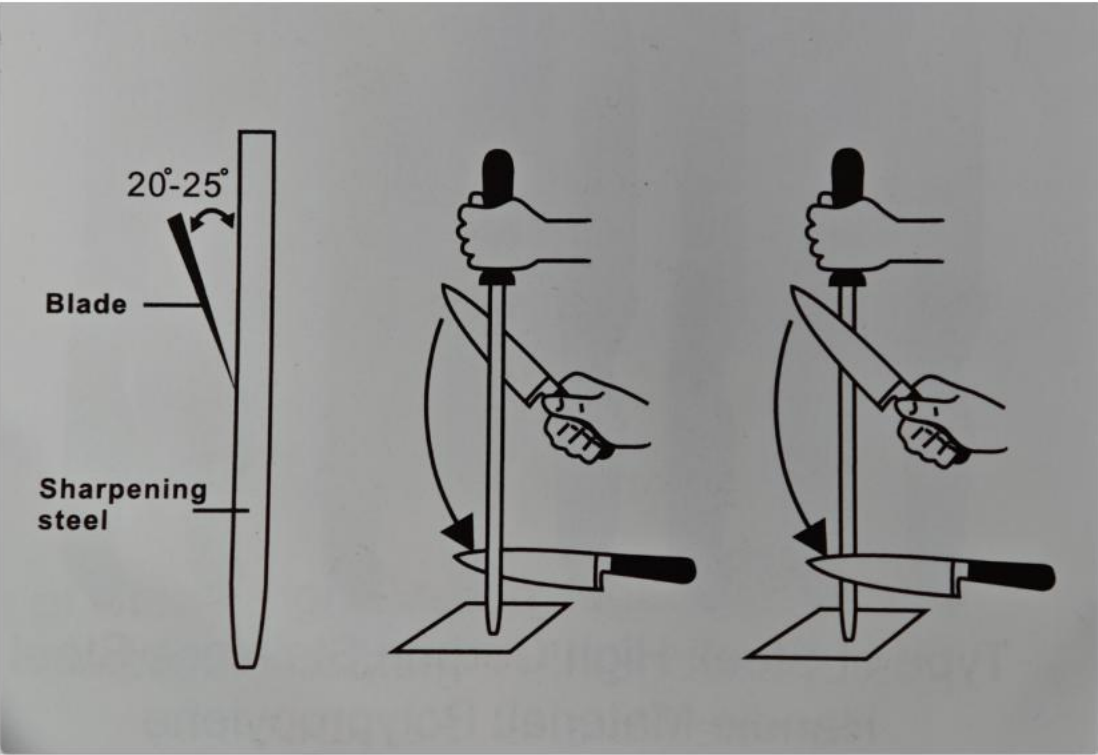


KD48M5-5PCS

Hoe de slijpstaaf te gebruiken:
Benodigd gereedschap: Zorg ervoor dat u een slijpstaaf en een mes hebt dat geslepen moet worden.
Bepaal de hoek: Plaats de slijpstaaf verticaal of onder een hoek, waarbij het lemmet van het mes de punt van de slijpstaaf raakt en het lemmetoppervlak een hoek van ongeveer 20° tot 25° vormt met de slijpstaaf.

Begin met slijpen:
Schuif het mes langs de onderkant van de slijpstaaf, terwijl het contactoppervlak van het handvat naar de punt van het mes beweegt. Slijp voorzichtig zonder kracht uit te oefenen totdat de punt van het mes net de onderkant van de slijpstaaf raakt.

Ga naar de andere kant van de slijpstaaf en slijp de andere kant van het mes op dezelfde manier.
Herhaal de bovenstaande slijphandeling 5 tot 10 keer totdat het mes scherp is.
Voorzorgsmaatregelen:
Let tijdens het slijpproces op de veiligheid van uw handen om letsel te voorkomen.
Het aantal slijpbeurten mag niet te hoog zijn om schade aan het mes te voorkomen.
Na het slijpen kunt u het mes en de slijpstaaf met water afspoelen om ze schoon te houden.



Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië
Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Gemaakt in China

EC	REP
E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.	

UK	REP
YH CONSULTING LIMITED. T.a.v. YH Consulting Limited Kantoor 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX	

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Keukenmessenset

Model:

KD45P71MM40-15ST/ KV13P43MM41-15ST/ KH28SB9MM42-15ST/ KH28SB9MM42-15ST
KP183B35MM43-15ST/KD48M5VB24-6ST/KD47M3MM45-15ST/KD48M5-5ST

- Bedieningsprocedures:
1. Houd bij het snijden het lemmet naar buiten gericht om verwondingen te voorkomen. Wanneer u het mes doorgeeft, moet het handvat naar de ontvanger gericht zijn.
 2. Houd het mes tijdens het snijden loodrecht op de snijplank om wegglijden te voorkomen.
 3. Wanneer u het mes vasthoudt, moeten de duim en wijsvinger de basis van het handvat vastgrijpen en de andere drie vingers op natuurlijke wijze sluiten voor meer stabiliteit.
- Onderhoud en verzorging:
1. Droog het mes na het schoonmaken af en bewaar het om roesten te voorkomen.
 2. Laat het mes niet weken in bijtende vloeistoffen en stel het daar niet aan bloot.

 Veiligheid van kinderen:

Personen jonger dan 18 jaar mogen niet alleen met messen omgaan.



KV13P43MM41-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KH28SB9MM42-15PCS



KP183B35MM43-15PCS





KD46P73MM44-15 ST



KD48M5VB24-6PCS



KD47M3MM45-15 ST



KD48M5-5PCS

Så här använder du slipstaven:

Verktyg som behövs: Se till att du har en slipstav och en kniv som behöver slipas.

Bestäm vinkeln: Placera slipstaven vertikalt eller i en vinkel, med knivens bladände vidrörande slipstavens spets och bladytan bildande en vinkel på cirka 20° till 25° med slipstaven.

Börja slipa:

Skjut bladet längs slipstavens undersida medan kontaktytan rör sig från handtaget mot bladspetsen. Slipa försiktigt utan att använda kraft tills bladspetsen precis når slipstavens undersida.

Byt till andra sidan av slipstaven och slipa den andra sidan av bladet med samma metod.

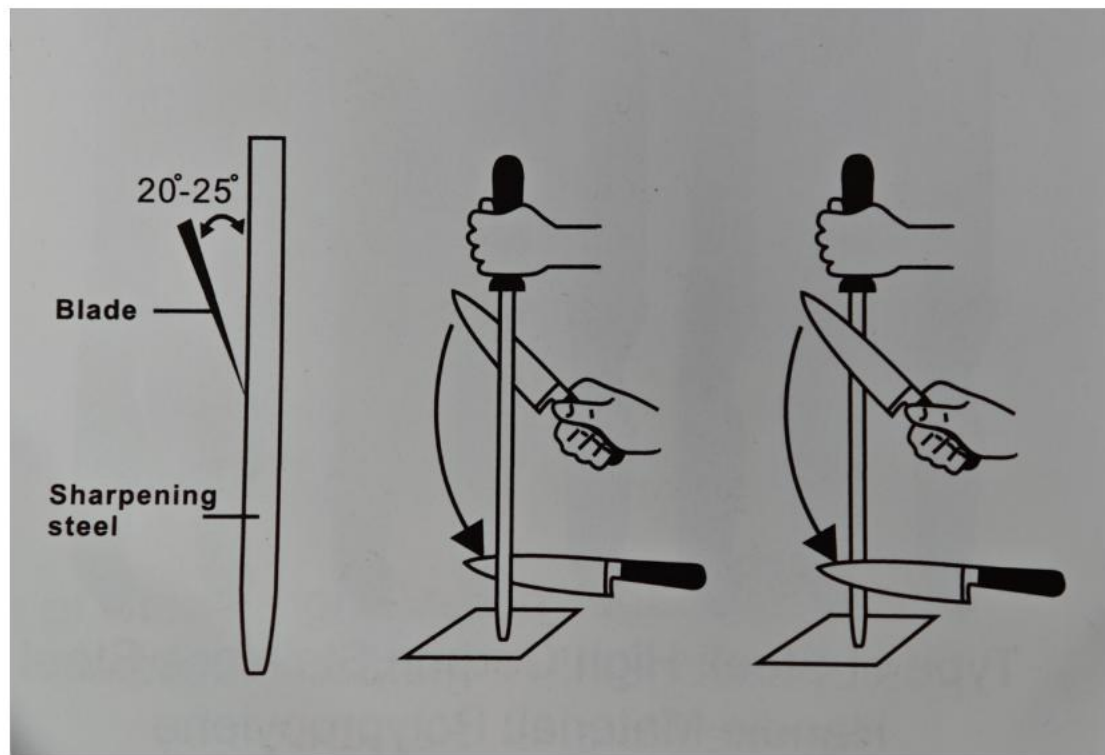
Upprepa ovanstående slpningsåtgärd 5 till 10 gånger tills bladet blir vasst.

Försiktighetsåtgärder:

Var uppmärksam på handsäkerheten under slpningsprocessen för att undvika skador.

Antalet slpnings-sessioner bör inte vara för högt för att undvika att skada bladet.

Efter slpnigen kan du tvätta bladet och slpnstängen med vatten för att hålla dem rena.



Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUSTRALIEN SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USAÿ Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cu-camonga,

CA 91730 Tillverkad i Kina



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Kontor 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Köksknivset

Modell:

KD45P71MM40-15ST/ KV13P43MM41-15ST/KH28SB9MM42-15ST/KH28SB9MM42-15ST

KP183B35MM43-15ST/KD48M5VB24-6ST/KD47M3MM45-15ST/KD48M5-5ST

Driftsprocedurer:

1. Håll bladet vänt utåt när du skär för att undvika oavsiktliga skador; när du räcker över kniven ska handtaget vara vänt mot den person som tar emot den.
2. Håll bladet vinkelrätt mot skärbrädan när du skär för att undvika att glida.
3. När du håller kniven ska tummen och pekfingeret greppa handtagets bas, och de andra tre fingrarna ska sitta naturligt samman för att öka stabiliteten.

Underhåll och skötsel:

1. Torka och förvara kniven efter rengöring för att förhindra rost.
2. Blötlägg inte kniven eller utsätt den för frätande vätskor.



Barnsäkerhet:

Personer under 18 år är förbjudna att hantera knivar ensamma.



KV13P43MM41-15 ST



KH28SB9MM42-15 ST



KH28SB9MM42-15 ST



KP183B35MM43-15 ST





KD46P73MM44-15 piezas



KD48M5VB24-6 piezas



KD47M3MM45-15 piezas



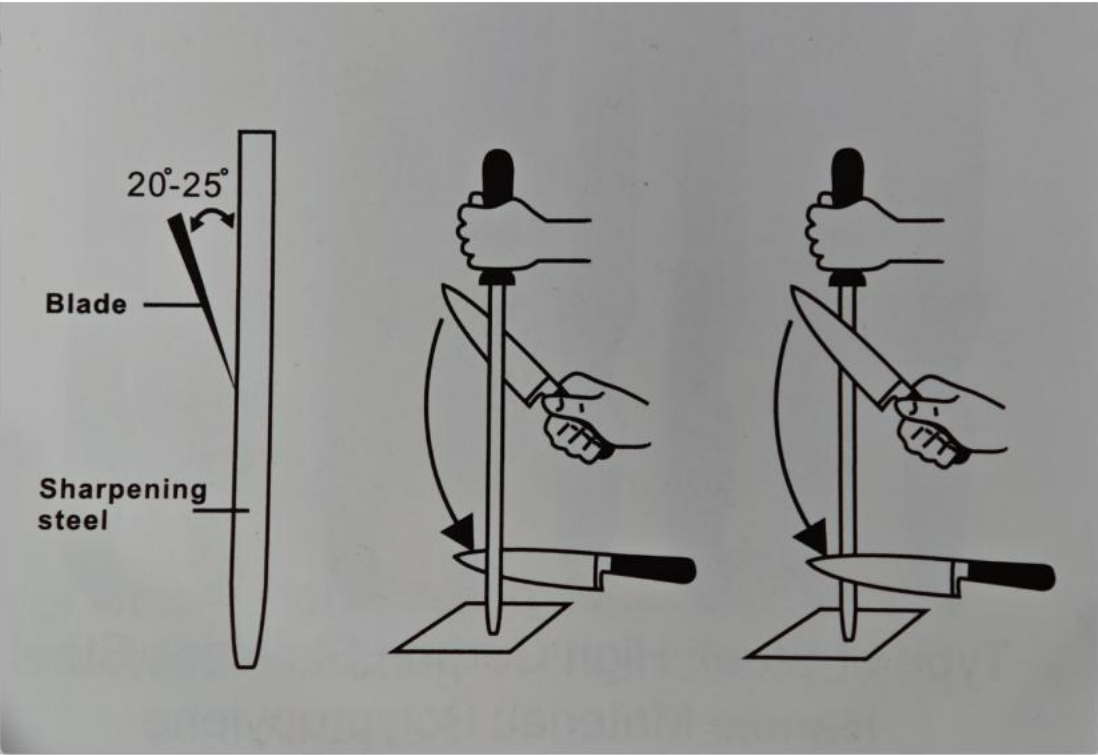
KD48M5-5 piezas

Cómo utilizar la varilla de afilar:
Herramientas necesarias: Asegúrate de tener una varilla de afilar y un cuchillo que necesite ser afilado.
Determinar el ángulo: Coloque la varilla de afilar verticalmente o en ángulo, con el extremo de la hoja del cuchillo tocando la punta de la varilla de afilar y la superficie de la hoja formando un ángulo de aproximadamente 20° a 25° con la varilla de afilar.

Comience a afilar:
Deslice la cuchilla por la base de la varilla de afilar, mientras la superficie de contacto se desplaza desde el mango hacia la punta. Afile suavemente, sin forzar, hasta que la punta de la cuchilla toque la base de la varilla.

Cambie al otro lado de la varilla de afilar y afile el otro lado de la cuchilla utilizando el mismo método.
Repita la acción de afilado anterior de 5 a 10 veces hasta que la hoja esté afilada.
Precauciones:

Durante el proceso de afilado, preste atención a la seguridad de las manos para evitar lesiones.
El número de sesiones de afilado no debe ser excesivo para evitar dañar la hoja.
Después de afilar, puedes lavar la cuchilla y la varilla de afilar con agua para mantenerlas limpias.



Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Importado a AUS SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STEE EASTWOOD NSW 2122 Australia
Importado a EE. UU. Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Hecho en China

EC REP E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.

UK REP YH CONSULTING LIMITADA.
C/O YH Consulting Limited Oficina 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Juego de cuchillos de cocina

Modelo:

KD45P71MM40-15 piezas/ KV13P43MM41-15 piezas/ KH28SB9MM42-15 piezas/ KH28SB9MM42-15 piezas
KP183B35MM43-15 piezas/KD48M5VB24-6 piezas/KD47M3MM45-15 piezas/KD48M5-5 piezas

- Procedimientos operativos:
- 1. Al cortar, mantenga la hoja hacia afuera para evitar lesiones accidentales; al pasar el cuchillo, el mango debe estar orientado hacia la persona que lo recibe.
 - 2. Mantenga la hoja perpendicular a la tabla de cortar al cortar para evitar que se resbale.
 - 3. Al sostener el cuchillo, el pulgar y el índice deben agarrar la base del mango, y los otros tres dedos deben cerrarse naturalmente para mejorar la estabilidad.

- Mantenimiento y cuidado:
- 1. Después de limpiarlo, seque y guarde el cuchillo para evitar que se oxide.
 - 2. No sumerja ni exponga el cuchillo a líquidos corrosivos.

Seguridad infantil:

A las personas menores de 18 años se les prohíbe manipular cuchillos solos.



KV13P43MM41-15 piezas



KH28SB9MM42-15 piezas



KH28SB9MM42-15 piezas



KP183B35MM43-15 piezas





KD46P73MM44-15 pezzi

KD48M5VB24-6PCS

KD47M3MM45-15 pezzi

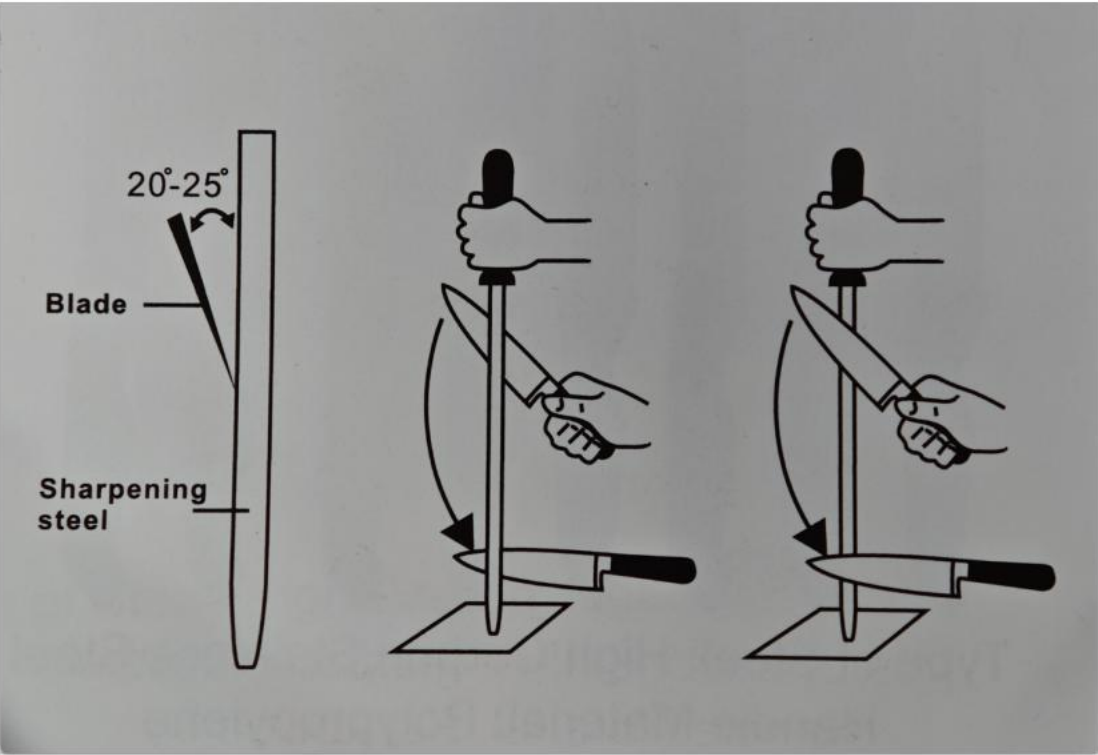
KD48M5-5PCS

Come usare la bacchetta per affilare:
Strumenti necessari: assicurati di avere un'asta per affilare e un coltello da affilare.
Determinare l'angolo: posizionare l'asta per affilare in verticale o ad angolo, con l'estremità della lama del coltello a contatto con la punta dell'asta per affilare e la superficie della lama che forma un angolo di circa 20°-25° con l'asta per affilare.

Inizia ad affilare:
Fai scorrere la lama lungo la parte inferiore dell'asta di affilatura, mentre la superficie di contatto si sposta dall'impugnatura verso la punta della lama. Affila delicatamente senza applicare forza finché la punta della lama non raggiunge appena la parte inferiore dell'asta di affilatura.

Passare all'altro lato dell'affilatrice e affilare l'altro lato della lama utilizzando lo stesso metodo.
Ripetere l'operazione di affilatura descritta sopra da 5 a 10 volte, finché la lama non diventa affilata.
Precauzioni:

Durante il processo di affilatura, prestare attenzione alla sicurezza delle mani per evitare lesioni.
Il numero di sessioni di affilatura non deve essere eccessivo per evitare di danneggiare la lama.
Dopo l'affilatura, è possibile lavare la lama e l'affilatrice con acqua per mantenerle pulite.



Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Prodotto in Cina

EC REP E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

UK REP YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Ufficio 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Set di coltelli da cucina

Modello:

KD45P71MM40-15PCS/ KV13P43MM41-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS/KH28SB9MM42-15PCS
KP183B35MM43-15PCS/KD48M5VB24-6PCS/KD47M3MM45-15PCS/KD48M5-5PCS

- Procedure operative:
1. Durante il taglio, tenere la lama rivolta verso l'esterno per evitare lesioni accidentali; quando si passa il coltello, il manico deve essere rivolto verso la persona che lo riceve.
 2. Durante il taglio, tenere la lama perpendicolare al tagliere per evitare che scivoli.
 3. Quando si impugna il coltello, il pollice e l'indice devono afferrare la base dell'impugnatura, mentre le altre tre dita devono chiudersi naturalmente per migliorare la stabilità.

- Manutenzione e cura:
1. Dopo la pulizia, asciugare e riporre il coltello per evitare che si arrugginisca.
 2. Non immergere o esporre il coltello a liquidi corrosivi.

 Sicurezza dei bambini:

Ai minori di 18 anni è vietato maneggiare coltelli da soli.



KV13P43MM41-15PCS

KH28SB9MM42-15PCS

KH28SB9MM42-15PCS

KP183B35MM43-15PCS

