



JUEGO DE CUCHILLOS PROFESIONAL – MANUAL DE INSTRUCCIONES  
PROFFESIONAL CUTLERY SET - INSTRUCTION MANUAL  
SERVICE DE COUTEAU- MANUEL D'INSTRUCTIONS  
JOGO DE FACAS- MANUAL DE INSTRUÇÕES



TC 2009

Sonifer, S.A.  
Avenida de Santiago, 86  
30007 Murcia  
España  
E-mail: [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

Precaución: Lea y siga atentamente las instrucciones de uso. No seguir las instrucciones, o seguirlas de forma incorrecta puede acarrear un daño personal o material.

## CARACTERÍSTICAS DEL JUEGO DE CUCHILLOS PROFESIONALES ORBEGOZO

- Material: INOX Alemán 4116.
- El taco de madera permite que los cuchillos conserven sus cualidades para su uso óptimo.
- Bien balanceado.
- Mango ergonómico que proporciona un tacto seguro y cómodo.
- Cada cuchillo tiene su espacio en el taco de madera.
- El taco está adaptado a la forma de cada cuchillo.
- Cada cuchillo está afilado de acuerdo al grosor de su hoja y a las cualidades del cuchillo.
- Endurecido en hielo a - 180°.
- Resistencia extra a la corrosión.
- Muy resistentes a la abrasión.
- Resistente a productos químicos y a los ácidos.

## USO GENERAL

Antes de usar:

Despegue los adhesivos y lave convenientemente con jabón. Escurra y seque con un paño suave.

- Use los cuchillos sólo para su uso previsto.
- Siempre mantenga y manipule los cuchillos cogiéndolos por su mango.
- No deje desatendidos los cuchillos mientras los está usando. Manténgalos en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños.
- Guárdelos siempre con los filos protegidos.
- Úselos en una superficie segura y estable.
- Las superficies duras como el metal, el mármol o el cristal pueden dañar la hoja de sus cuchillos.
- Mantenga sus cuchillos lejos del borde de la superficie donde esté usándolos, una caída podría dañar su filo.
- Use siempre sus cuchillos afilados, sino lo están, no cortarán de forma apropiada.
- No use los cuchillos para otros propósitos para los que no han sido diseñados, como cortar comida congelada o usarlos como abrelatas.
- Nunca use cuchillos dañados.
- Para evitar daños, evite situar los cuchillos en lugares donde puedan alcanzar altas temperaturas como el techo de un horno, un microondas, etc.

- Use los cuchillos para el uso específico que han sido diseñados.
- Proteja el filo de la hoja de sus cuchillos para evitar daños en el producto y prevenir daños personales.

## LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

### *Limpieza*

- Lave a mano su cuchillo con agua tibia y jabonosa. Tenga cuidado al manipular el cuchillo durante su lavado.
- El cuchillo es resistente a los lavados en lavavajillas, aun así es recomendable lavarlo a mano para mantener su aspecto inicial, así como sus características iniciales durante más tiempo.
- No use limpiadores abrasivos, lana metálica o estropajos para limpiar sus cuchillos.
- No deje sumergidos sus cuchillos bajo el agua durante largos periodos de tiempo.

### *Conservación*

Después de lavar su cuchillo, escúrralo y séquelo con un paño suave.

- Mantenga sus cuchillos limpios y secos para asegurar que cumplen apropiadamente con su función.
- Debe lavar siempre sus cuchillos para prevenir infecciones, tanto de la comida, como del taco o la superficie de corte.

Guarde sus cuchillos en el taco suministrado para proteger su hoja.

- No los guarde en un cajón, a no ser que estén correctamente colocados en su taco.

### *Mantenimiento*

- El afilado regular de la hoja de los cuchillos, hará que mantengan sus condiciones de efectividad.
- Un afilador metálico puede ser útil para momentos en los que el cuchillo pierda un poco su filo. Si la hoja hubiera perdido de forma muy notoria, es probable que deba ser afilado por un profesional.
- Un afilador estándar puede afilar de forma satisfactoria su cuchillo.

#### Before using

Remove any labels and handwash cutlery thoroughly with a mild soap. Rinse and dry with a soft cloth.

### FEATURES AND BENEFITS

- Tapered blaster allows blade edge to be fully-exposed for top performance and optimal sharpening.
- Well balanced.
- Ergonomic handle provides a comfortable secure grip.
- Each knife comes with a custom-sized wood block.
- Knife block is individually etched with knife style.
- Each knife is etched with knife style and blade thickness.
- This cutlery is corrosion resistant.
- This cutlery is abrasion resistant.
- This cutlery is chemical and acid resistant.

### GENERAL USE:

#### Before using

Remove any labels and handwash cutlery thoroughly with a mild soap. Rinse and dry with a soft cloth.

- Use cutlery only for its intended use.
- Always grip and hold the knife by the handle.
- Do not leave cutlery unattended during use. Store in a moisture free, safe place, out of the reach of children.
- Store cutlery with cutting edges protected.
- Use cutlery on a stable surface.
- Hard surfaces such as metal, tile or glass could damage the blade cutting edge.
- Carefully place cutlery onto counter when done using: dropping it may damage de cutting edge.
- Always use a sharp knife. Dull blades do not cut properly.
- Never use cutlery to pry anything apart, to cut frozen food, to use as screwdriver or a can opener, or to use for any other task not intended for proper use.
- Never use damaged cutlery.
- To avoid damage, keep cutlery away from contact with high temperatures, such as a stovetop, oven, microwave oven or flames.
- Use cutlery for the specific intended cutting use for which it is designed.
- Protect the cutting edge of the cutlery blade to avoid product damage and to prevent personal injury.

## CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

### *Cleaning*

Handwash cutlery with mild soap and warm water. Use caution when handling the blade.

- This cutlery is dishwasher-safe, but handwashing is recommended to maintain the knife's natural appearance.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads to clean de cutlery.
- Do not soak or immerse cutlery in water for extended periods of time.

### *Care*

After washing, rinse and dry cutlery with a soft cloth.

- Keep cutlery thoroughly dry and clean to ensure proper function.
- Always properly clean cutlery to prevent contaminating food, knife block or cutting surface.

Store cutlery in knife block to protect the knife blade.

- Do not store in a drawer unless blade is stored in knife block.

### *Maintenance*

- Regular sharpening of the blades will maintain the condition and effectiveness of the cutlery.
- A steel sharpener realigns the teeth of the blade to restore sharpness of the cutting edge. However if the blade is extremely dulled, it may need to be professionally sharpened.
- A standard market knife sharpener will also successfully sharpen the blade.

Attention : Lisez et suivez attentivement le mode d'emploi. Vous risquez d'abîmer le matériel ou de vous blesser si vous ne les suivez pas correctement ou pas du tout.

## CARACTÉRISTIQUES DU JEU DE COUTEAUX PROFESSIONNELS ORBEGOZO

- Matériel : INOX Allemand 4116.
- Le coffret en bois permet aux couteaux de conserver leurs qualités pour une utilisation optimale.
- Bien équilibré.
- Manche ergonomique fournissant un toucher sûr et commode.
- Chaque couteau à sa place dans le coffret.
- Le coffret est adapté à la forme de chaque couteau.
- Tous les couteaux sont aiguisés selon l'épaisseur de leur lame et les qualités du couteau.
- Durci à la glace à  $-180^{\circ}\text{C}$ .
- Résistance extra à la corrosion.
- Très résistants à l'abrasion.
- Résistant aux produits chimiques et aux acides.

## UTILISATION GÉNÉRALE

Avant tout utilisation :

Découlez les adhésifs et nettoyez correctement avec du savon. Égouttez et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

- Utilisez les couteaux uniquement à l'effet prévu.
- Tenez et manipulez toujours les couteaux par leur manche.
- Ne laissez jamais les couteaux sans surveillance lorsque vous les utilisez. Conservez-les en lieu sûr, hors de portée des enfants.
- Protégez toujours les lames lorsque vous les rangez.
- Utilisez les couteaux sur une surface sûre et stable.
- Les surfaces dures comme le métal, le marbre ou le cristal peuvent endommager la lame des couteaux.
- Éloignez toujours les couteaux du bord de la surface, une chute pourrait abîmer la lame.
- Utilisez toujours les couteaux aiguisés, ils ne couperont pas correctement dans le cas contraire.
- N'utilisez jamais les couteaux à d'autres fins que celles pour lesquelles ils ont été créés, comme couper des aliments surgelés ou les utiliser en tant qu'ouvre-boîtes.
- N'utilisez jamais les couteaux lorsqu'ils sont usés.

- Pour éviter tout risque, évitez de placer les couteaux dans des endroits susceptibles d'atteindre des fortes températures comme le dessus d'un four, d'un micro-ondes, etc.
- Utilisez les couteaux pour les fins spécifiques pour lesquelles ils ont été créés.
- Protégez la lame de vos couteaux pour éviter d'abîmer le produit et prévenir des blessures personnelles.

## NETTOYAGE, CONSERVATION ET ENTRETIEN

### *Nettoyage*

- Nettoyez le couteau à la main à l'eau tiède et savonnée. Manipulez-le attentivement lorsque vous le lavez.
- Le couteau est résistant aux lavages au lave-vaisselle, bien qu'il soit recommandé de le nettoyer à la main pour conserver son aspect et ses caractéristiques initiales plus longtemps.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges métalliques ou de tampons à récurer pour nettoyer les couteaux.
- N'immergez pas les couteaux pendant une longue durée.

### *Conservation*

Après avoir nettoyé votre couteau, égouttez-le et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.

- Conservez les couteaux propres et secs pour assurer leur fonctionnement correct.
- Vous devez toujours nettoyer vos couteaux pour éviter les infections, aussi bien de la nourriture, que du coffret ou de la surface tranchante.

Rangez les couteaux dans le coffret fourni pour protéger leur lame.

- Ne les conservez pas dans un tiroir, à moins qu'ils ne soient placés convenablement dans leur compartiment.

### *Entretien*

- Un aiguisage régulier de la lame de vos couteaux vous permettra de conserver leur efficacité.
- Un aiguiser métallique est conseillé lorsque le couteau perd le tranchant de sa lame. Si la forme de la lame se modifie de manière évidente, il faudra probablement la faire aiguiser par un professionnel.

Un aiguiser standard peut affûter votre couteau convenablement.

Precaução: Leia e siga cuidadosamente as instruções de utilização. O não cumprimento destas instruções ou o seu cumprimento indevido poderá originar lesões pessoais ou danos materiais.

## CARACTERÍSTICAS DO CONJUNTO DE FACAS PROFISSIONAIS ORBEGOZO

- Material: AÇO INOXIDÁVEL alemão 4116
- O bloco de madeira permite que as facas conservem as suas qualidades para uma melhor utilização.
- Bem equilibradas.
- Cabo ergonómico que proporciona uma sensação de segurança e comodidade.
- Cada faca tem o seu espaço próprio no bloco de madeira.
- O bloco está adaptado à forma de cada faca.
- Cada faca está afiada de acordo com a grossura da sua folha e as qualidades da faca.
- Endurecidas em gelo a - 180° C.
- Resistência extra contra a corrosão.
- Muito resistentes à abrasão.
- Resistentes a produtos químicos e aos ácidos.

## UTILIZAÇÃO GERAL

Antes de usar:

Remova os adesivos e lave as facas devidamente com água e detergente. Escorra-as e seque-as com um pano macio.

- Use as facas apenas para o seu uso previsto.
- Pegue sempre no seu cabo para as segurar e manusear.
- Não deixe as facas sem vigilância enquanto as estiver a utilizar. Mantenha-as num lugar seguro, fora do alcance das crianças.
- Guarde as facas sempre com as lâminas protegidas.
- Use-as sobre uma superfície segura e estável.
- As superfícies rígidas, como as metálicas, de mármore ou vidro, podem danificar a folha das facas.
- Mantenha as facas longe do rebordo da superfície onde as está usar, visto que uma queda poderá danificar a sua lâmina.
- Use sempre as facas afiadas visto que caso contrário não cortarão correctamente.
- Não use as facas para quaisquer outros fins para além dos previstos, tais como cortar alimentos congelados ou utilizá-las para abrir latas.
- Não use facas danificadas.
- Para evitar a ocorrência de danos, evite situar as facas em lugares onde possam alcançar temperaturas elevadas, como o topo de um forno ou microondas, etc.



- Use as facas para o uso específico para o qual foram concebidas.
- Proteja a lâmina da folha das facas para evitar a ocorrência de danos no produto e prevenir lesões pessoais.

## LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

### *Limpeza*

- Lava as facas à mão com água morna e detergente. Tenha cuidado ao manusear as facas durante a sua limpeza.
- As facas são resistentes às lavagens em máquinas de lavar, mas ainda assim recomendamos a sua lavagem à mão para que mantenham o seu aspecto bem como as suas características iniciais durante mais tempo.
- Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou esfregões normais para limpar as facas.
- Não deixe as facas submersas em líquidos durante períodos de tempo prolongados.

### *Conservação*

Depois de lavar as facas, escorre-as e seque com um pano macio.

- Mantenha as facas limpas e secas para assegurar que cumprem devidamente a sua função.
- Lave sempre as facas para prevenir a ocorrência de infeções tanto dos alimentos como da pega ou da superfície de corte.

Guarde as facas no bloco fornecido para proteger a sua folha.

- Nunca guarde as facas numa gaveta, excepto caso estejam devidamente colocadas dentro do bloco.

### *Manutenção*

- A aresta regular da folha das facas ajuda-as a manter as suas condições de eficácia.
- Recomendamos o uso de um afiador de facas metálico quando as facas perderem parte da sua aresta. Se a folha tiver perdido a sua forma de uma maneira muito evidente, é provável que tenha de ser afiada por um profissional.

Um afiador de facas padrão afiará de maneira satisfatória as suas facas.