

Couteau à champignons Maserin

Réf. 211-171

Conseils d'utilisation et d'entretien

La lame du couteau à champignons est fabriquée à partir d'un acier à haute teneur de carbone.

Pour que la lame reste aiguisée à long terme, il est nécessaire de nettoyer et de sécher le couteau après chaque utilisation.

Attention

La lame du couteau est extrêmement coupante. Faites preuve de la plus grande prudence en utilisant le couteau. Gardez le couteau hors de la portée des enfants.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 64 55

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen